

ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

# *HORNO*

De Dietrich 

ES

## *ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA*

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.



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



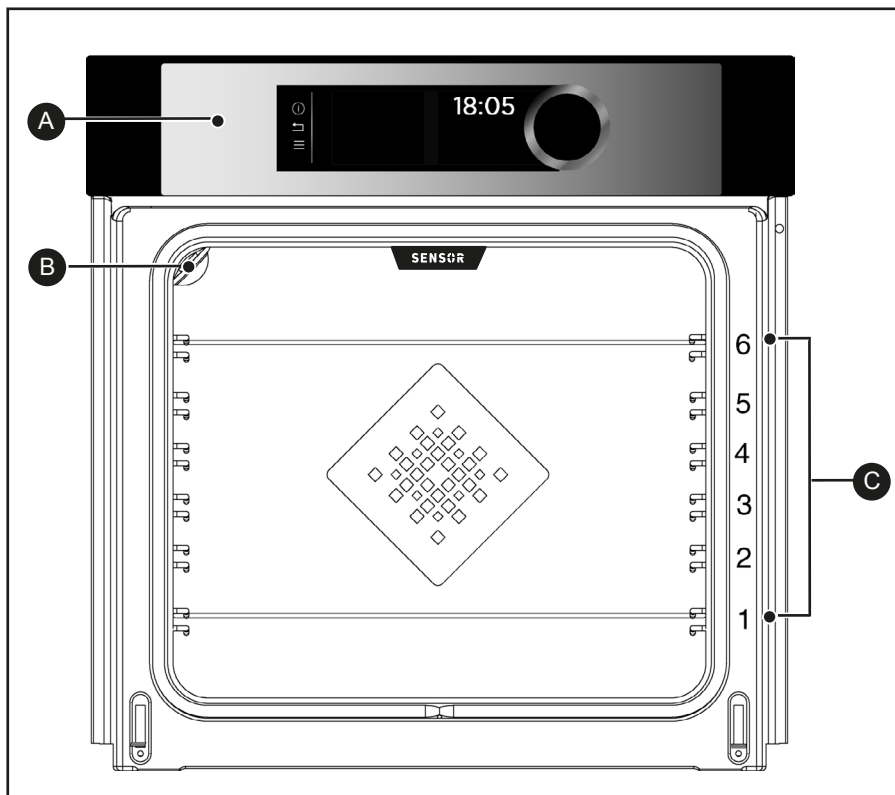
De Dietrich

# ÍNDICE

<b>1 / Presentación del horno</b> .....	<b>4</b>
Los mandos y la pantalla.....	5
Los accesorios.....	6
Primeros ajustes - Puesta en servicio.....	8
<b>2 / Los modos de cocción</b> .....	<b>9</b>
Modo «Experto».....	9
◦ Funciones de cocción.....	10
◦ Secado.....	13
◦ Favoritos (cocciones memorizadas).....	14
Modo «Recetas».....	14
Modo «Chef».....	16
Modo «Baja temperatura».....	22
Modo «Repostería».....	24
<b>3 / Ajustes</b> .....	<b>25</b>
◦ Hora.....	25
◦ Idioma.....	25
◦ Sonido.....	25
◦ Modo Demo.....	25
◦ Ajustes luz.....	25
Bloqueo de los mandos.....	26
<b>4 / Avisador</b> .....	<b>26</b>
<b>5 / Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>27</b>
Superficie exterior.....	27
Desmontaje de los niveles.....	27
Limpieza de los cristales interiores.....	27
Desmontaje y montaje de la placa «Sensor».....	26
Función limpieza (pirólisis).....	29
Ajustes luz.....	30
<b>6 / Anomalías y soluciones</b> .....	<b>31</b>
<b>7 / Servicio técnico</b> .....	<b>32</b>

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## PRESENTACIÓN DEL HORNO



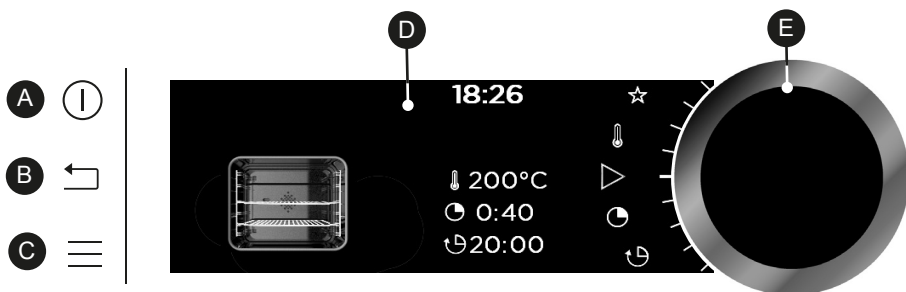
- A** Panel de control
- B** Luz
- C** Niveles (6 alturas disponibles)

---

# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## LOS MANDOS Y LA PANTALLA












- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón retorno (válido para buscar programación sin cocción)
- 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
-  Memorización de cocciones
-  Parada de cocción
-  Grados de temperatura
-  Tiempo de cocción
-  Indicador de bloqueo del teclado
-  Hora de fin de cocción (inicio diferido)
-  Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis
-  Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar

---

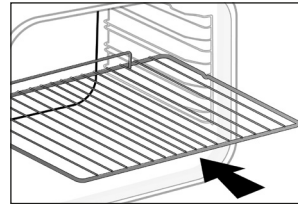
# • 1 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## LES ACCESORIOS (según el modelo)

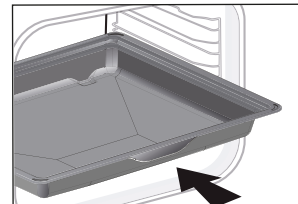
### - Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para 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.



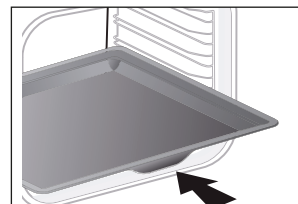
### - Bandeja multiusos, graseira 45 mm

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

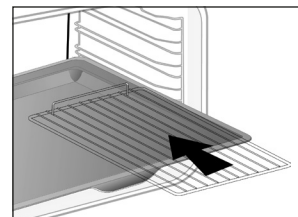
Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas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

## - 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

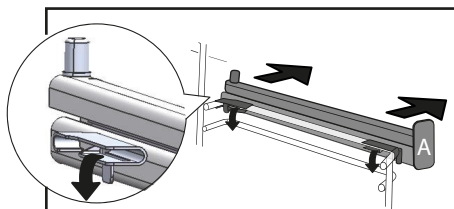
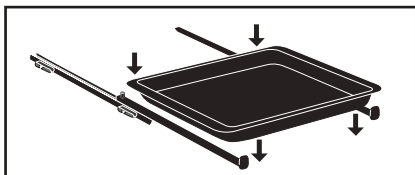
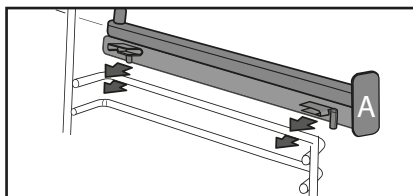
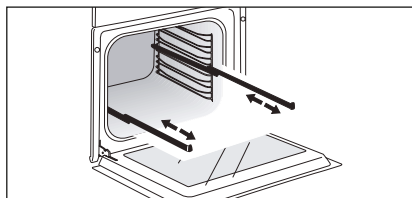
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda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

 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

---

## PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

### - Seleccione el idioma

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


### - Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.


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

El horno indica la hora.

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

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

### - Inicio - Menú general



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

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

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



# • 2 COCCIÓN

## LOS MODOS DE COCCIÓN

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

1



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

2



El modo **«RECETAS»** 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.

3



El modo **«CHEF»** para una receta gestionada automáticamente por el horno.

Seleccione en una lista de platos los más habituales, aquellos que quiere cocinar.

4



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

5




El modo **«REPOSTERÍA»** para preparar con éxito recetas especialmente dedicadas a la cocina francesa con ayuda del horno.



## 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



Sabbat (función especial, según modelo)



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

## • 2 COCCIÓN



### MODOS DE COCCIÓN (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 chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 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 (tartas de frutas, pasteles 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.
 Sabbat	90°C	Secuencia especial: el horno funciona 25 o 75 horas de forma continua solo a 90°C.



Consejo de ahorro de energía.

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

---

# • 2 COCCIÓN

---



## COCCIÓN INMEDIATA (modo Experto)

Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, p. ej.: Solera ventilada, el horno le recomendará una o dos alturas para colocar la bandeja.


- 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 antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción 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.**

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

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

- Seleccione el símbolo fin cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, confírmela.

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.

---

## • 2 COCCIÓN

---



### FUNCIÓN DE SECADO

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 para 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**

<b>Frutas, verduras y hierbas</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo en horas</b>	<b>Accesorios</b>
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

---







### FAVORITOS (modo Experto)

#### - Memorice la cocción.

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

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar. El horno se pondrá en marcha.



### EL MODO «RECETAS»

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar.

#### COCCIÓN INMEDIATA

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

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

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

- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «trucha» 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.

# • 2 COCCIÓN



## LISTA DE PLATOS

(según modelo)



## EL POLLERO

Pollo  
Pato  
Magret de pato \*  
Muslo de pavo  
Pavo  
Oca



## EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco echa  
Roast beef poco hecho  
Roast beef al punto  
Roast beef bien hecho  
Asado de cerdo  
Lomo de cerdo  
Jarrete de cerdo  
Ternera asada  
Costillas de ternera \*  
Pastel de carne



## EL PESCATERO

Salmón  
Trucha  
Langosta  
Pastel de pescado  
Lubina



## EL TRAITEUR

Lasaña  
Pizza  
Tarta de queso  
Quiche  
Empanada de carne  
Soufflé



## EL FRUTERO

Gratinado de patatas  
Tomates rellenos  
Moussaka  
Gratinado de verduras  
Patatas rellenas



## EL PANADERO

Masa de hojaldre  
Masa quebrada  
Masa crecida  
Brioche  
Pan  
Baguette



## EL PASTELERO

Pastel de frutas  
Crumble  
Masa de buñuelos  
Bizcocho genovés  
Cupcakes  
Flan  
Pastel de chocolate  
Galletas/Cookies \*  
Pastel  
Pastel de yogur  
Merengues  
Kouglof

\* 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.

## 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.



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

---

# • 2 COCCIÓN

---



## EL MODO «CHEF»

Este modo le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

**⚠ El modo «Chef» no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

### COCCIÓN INMEDIATA

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

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

- Seleccione su plato y valide.  
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción.

### **⚠ ATENCIÓN:**

Este modo de cocción se efectúa en dos fases:

**1-** Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determina el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

**⚠ IMPORTANTE:** no abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos, ya que se anularía la cocción.

Esta fase de búsqueda está representada con una animación .◇◇◇◆◇◇◇

**2-** Una segunda fase de cocción: el horno ha ajustado el tiempo requerido y la animación desaparece.

El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase.

**Ahora ya se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar o dar la vuelta al asado.**

- El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.

### COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede modificar la hora de fin de cocción antes de introducir el plato en el horno al nivel indicado.

Para efectuar un inicio de cocción aplazado,

- Seleccione el símbolo fin cocción  y cambie la hora de fin de cocción y valide.



---

# • 2 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS



### **Pizza** (300 gr a 1,2 kg)

pizzas preparadas - pasta fresca  
masas de pizza listas para usar  
masas de pizza «caseras»

Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso). Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.



### **Roast beef** (3 cocciones): (500 g a 1,4 kg)

• roast beef poco hecho



• roast beef al punto



• roast beef muy hecho



Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda, ya que provoca humo. Al finalizar la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min con la carne envuelta en papel de aluminio antes de cortarla. Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.



### **Cordero** (2 cocciones): pierna de cordero (300 g a 1,3 kg)

• cordero poco hecho



• cordero muy hecho



Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada. Después de la cocción, déjela reposar envuelta en papel de aluminio. Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.



### **Asado de cerdo** (700 g a 1,4 kg)

Lomo  
Filete

Utilice una fuente de barro. Añada 1 o 2 cucharadas soperas de agua. Al finalizar la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min con la carne envuelta en papel de aluminio antes de cortarla. Sale al finalizar la cocción.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## LISTA DE PLATOS



### Pollo

Pollos de 1,4 kg à 2,5 kg  
Pato joven, pularda

Cocción: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.  
Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.



### Pescado

(300 g a 1 kg)

pescados enteros (dorada, merluza, trucha, caballa)  
Pescado asado

Reserve esta función para los pescados enteros.  
Utiliza la bandeja multiusos.



### Verduras rellenas

Tomates y pimientos rellenos, brandada

Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar para evitar desbordamientos de jugo.



### Tartas saladas

Quiches frescas  
Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.  
Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.



### Tarta dulce

Tartas frescas  
Tartas congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.



### Pastel

(500 g a 1 kg)

Pasteles familiares: pastel (salados y dulces), bizcocho  
Preparaciones listas presentadas en bolsas

Pasteles preparados en un molde redondo, cuadrado... y colocados siempre sobre la parrilla.  
Posibilidades de cocer 2 pasteles, uno al lado del otro.

---

## • 2 COCCIÓN

---



### LISTA DE PLATOS



### Galletas

repostería individual: cookies, financiers, croissants, panecillos, caracolas, sándwiches de jamón y queso.

Coloque la repostería individual sobre la placa de repostería, encima de la parrilla.

**Atención:** la masa de buñuelos se debe cocer en la posición "PASTEL" para obtener buenos resultados.



### Soufflé

Utilice un molde alto con bordes rectos y 21 cm de diámetro

• Unte el molde con mantequilla y no toque el interior con los dedos, de lo contrario el soufflé no subirá.

### Pizza

Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

### Tartas / Quiches

No utilice fuentes de cristal ni de porcelana: al ser demasiado gruesas prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente. Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo. Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

### Pescados

Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar. El cuerpo firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

### Buey / Cerdo / Cordero

Saque siempre la carne del frigorífico bastante antes de prepararla: el choque frío-calor endurece la carne, así conseguirá un asado de buey dorado alrededor, rojo por dentro y caliente en

---

## • 2 COCCIÓN

---

toda la masa. No sale antes de cocer: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne con espátulas: si la pincha, perdería la sangre. Después de la cocción, deje siempre reposar la carne 5 ó 10 minutos: envuélvala en papel de aluminio y póngala en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre, atraída hacia el exterior durante la cocción, refluye e irriga el asado.

Utilice fuentes de barro para asar: el cristal favorece las salpicaduras de grasa.

No cocine en la graseira esmaltada.

Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; páselo y sívalo muy caliente en salsera.

### ALGUNAS RECETAS MODO "CHEF"

#### Pizza

Base: 1 masa para pizza

\*con verduras: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

\*con roquefort, panceta ahumada: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyere rallado.

\*con salchichas, queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

#### Quiches

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa quebrada lista para usar.

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa. sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios:

200 g de torreznos precocinados,  
o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado.

o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul.

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas.

#### Asado de buey

Salsa SAUTERNES EMPEREJILADO con ROQUEFORT:

Pochar 2 cucharadas de chalotas finamente picadas con mantequilla.

Añadir 10 cl de vino Sauternes y dejar que se evapore. Añadir 100 g de Roquefort, dejar que se funda lentamente. Añadir 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Hervir.

#### Asado de cerdo con ciruelas pasas

Pida al carnicero que haga un agujero en toda la longitud del redondo e introduzca en su interior veinte ciruelas pasas. Sívalo cortado en lonchas con el jugo, o frío con una ensalada de endibias.

---

## • 2 COCCIÓN

---

### **Pollo**

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

### **Cordero Salsa de anchoas**

Mezcle 100 g de aceitunas negras con 50 g de alcaparras y 3 anchoas, 1/2 diente de ajo y 10 cl de aceite de oliva. Añada 10 cl de nata. Sírvalo con la pierna de cordero fileteada.

### **Verduras rellenas**

Los restos del cocido, de la pierna de cordero, de los asados de carnes blancas y de aves asadas finamente picados son excelentes bases.

### **Tarta hojaldrada praliné con manzanas:**

1 masa de hojaldre extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.

200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.

2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir a la nata enfriada.

2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.

Disponer la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.

### **Bizcocho a los cítricos**

Caramelo: 20 terrones de azúcar (200g)

Pastel: 4 huevos

200 g de azúcar en polvo

200g de harina

200 g de buena mantequilla

2 cucharaditas de levadura

Frutas: 1 lata pequeña de cítricos en almíbar.

Escorra las frutas. Prepare un caramelo. Cuando haya cogido color, viértalo al molde para bizcocho, inclínelo para que el caramelo quede bien repartido. Déjelo enfriar. Mezcle en el recipiente de un robot eléctrico, la mantequilla reblandecida con el azúcar. Incorpore los huevos enteros uno a uno y, después, la harina tamizada. Termine con la levadura. Disponga los cuartos de los cítricos en forma de rosetón sobre el caramelo. Vierta la masa. Hornee en la posición "PASTEL". Desmolde en una fuente bonita y sírvalo frío. Las frutas pueden ser manzanas, peras o albaricoques.

### **Pastillitos de chocolate**

12 moldes individuales de aluminio.

60 g de mantequilla.

200 g de chocolate amargo (más del 50% de cacao).

100 g de azúcar en polvo.

4 huevos.

1 sobre de levadura química.

70 g de harina tamizada.

Fundir el chocolate con la mantequilla a fuego muy lento. Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla se vuelva lisa. Añadir la harina, el chocolate fundido con la mantequilla y, después, la levadura. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado a la preparación. Untar con mantequilla y enharinar ligeramente los moldes individuales de aluminio, verter la mezcla dentro (sin que gotee en los bordes). Colocar los moldes individuales

---

## • 2 COCCIÓN

---

en la placa de repostería y seleccionar “GALLETAS”. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Acompañar con crema inglesa a la vainilla o helado de coco.

### Suflés

Base de bechamel:

1/2 litro de leche.

60g de harina.

100g de mantequilla.

4 yemas de huevo + las claras batidas a punto de nieve.

Sal, pimienta y nuez moscada.

Según el tipo de suflé, hay que añadir 150 g de gruyer rallado, o 1 kg de espinacas cocidas trituradas, o 1 kg de coliflor cocida triturada, o 150 g de restos de pescado cocido machacado, o 150 g de jamón picado.



### 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.

---

## • 2 COCCIÓN


---

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

- Pulse el botón de parada ①.

### 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.

La pantalla fin cocción deja de parpadear.



### 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 grasera en el nivel indicado en la pantalla.

---

# • 2 COCCIÓN

---



## EL MODO «REPOSTERÍA»

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función de la repostería que vaya a preparar.

### COCCIÓN INMEDIATA

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

- Seleccione un plato, por ejemplo, «Tarta Tatin» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el tamaño.

- Seleccione el tamaño correspondiente y valide; el horno indica en pantalla el tiempo de cocción.



**Para algunas reposterías hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.**

Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndole 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.

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



## LISTA DE REPOSTERÍA



Macarons



Cannelés



Fondant de chocolate



Tarta Tatin



Pastel vasco



Magdalenas



Tarta de cerezas



Borracho



Roscón de Reyes



Kouign Amann



Far bretón



Merengues



Financiers



Flan



---

# • 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 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 para 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  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 botón.

**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:

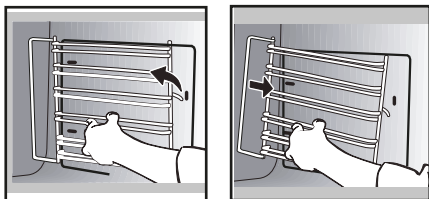
### SUPERFICIE EXTERIOR

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.

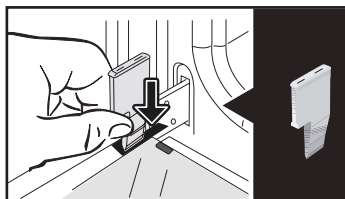


### LOS CRISTALES DE LA PUERTA

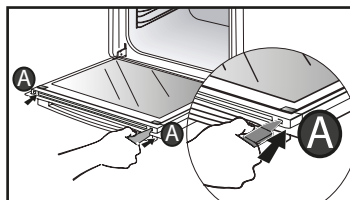
**⚠ Advertencia**  
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

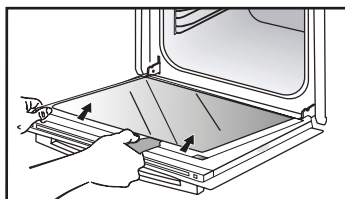
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



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

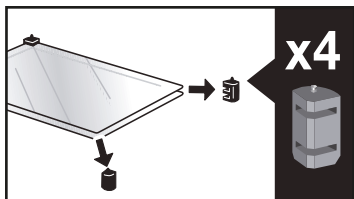


Quite el cristal.



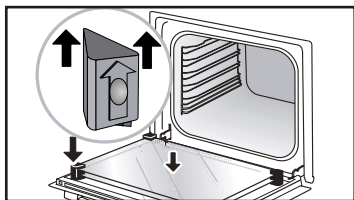
La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

## • 5 MANTENIMIENTO

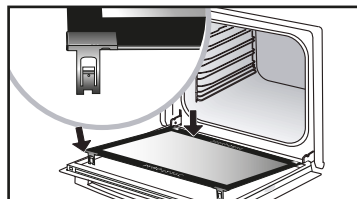
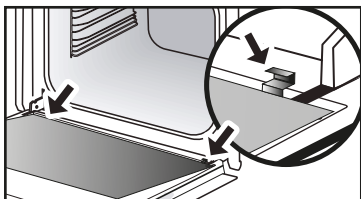


Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

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.

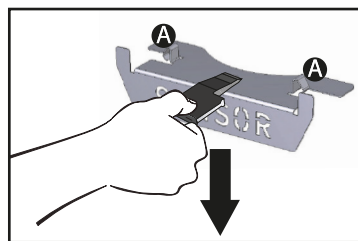


Retire la cuña de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

### DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PLACA "SENSOR"

Puede desmontar la placa "SENSOR" que indica la presencia del sensor de humedad que está vinculado al modo CHEF pero que no es esencial para el funcionamiento normal del horno. Use la cuña de plástico suministrada para desmontar el vidrio de la puerta.



Desmontaje:

Deslice la cuña de plástico entre la placa "SENSOR" y la parte superior del horno y haga un movimiento hacia abajo para soltarla.

Reensamblaje:

Sujete la placa "SENSOR" e inserte firmemente las muescas **A** en las ranuras correspondientes hacia arriba.

# • 5 MANTENIMIENTO



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

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

### EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

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



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.**



Auto Pyro: entre  
1h30 y 2h15

para una limpieza con la que se ahorra energía.




Turbo Pyro: 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 finalizar la pirólisis, parpadeará 0:00.

---

## • 5 MANTENIMIENTO


---

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


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

### 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.

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

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



### AJUSTES LUZ

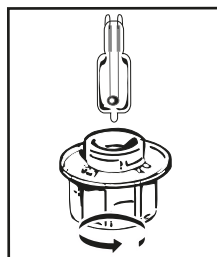


#### Advertencia

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.

---

## • 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.

**Ruido de vibración.**

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.

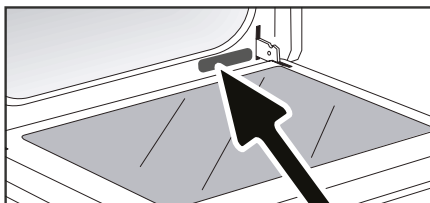
---



# • 7 *SERVICIO TÉCNICO*

---

## INTERVENCIONES

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



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE: <b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b> <b>CE</b> 
<b>E</b>	<b>F</b>	<b>Made in France</b> 
Nr <b>H</b>		

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