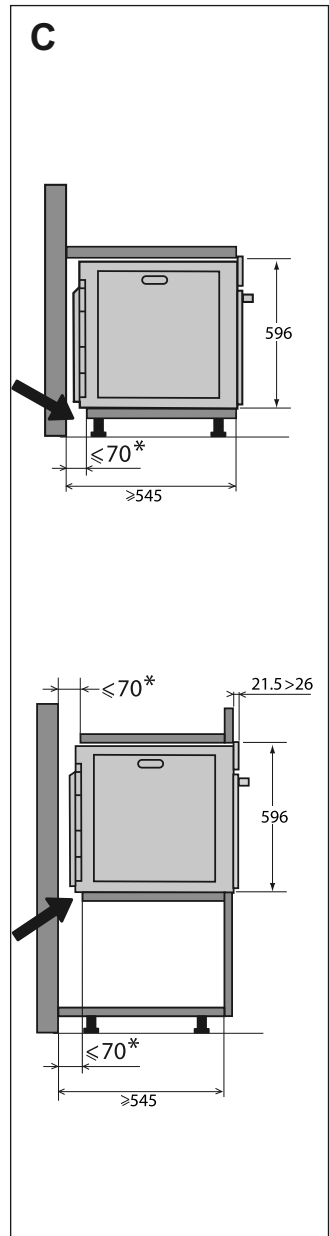
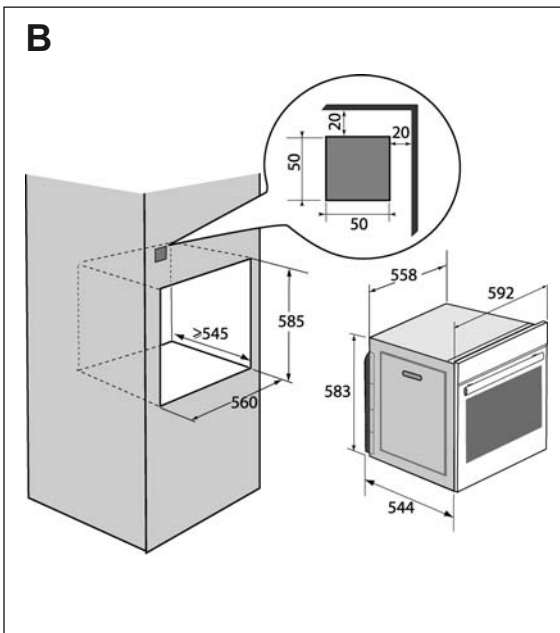
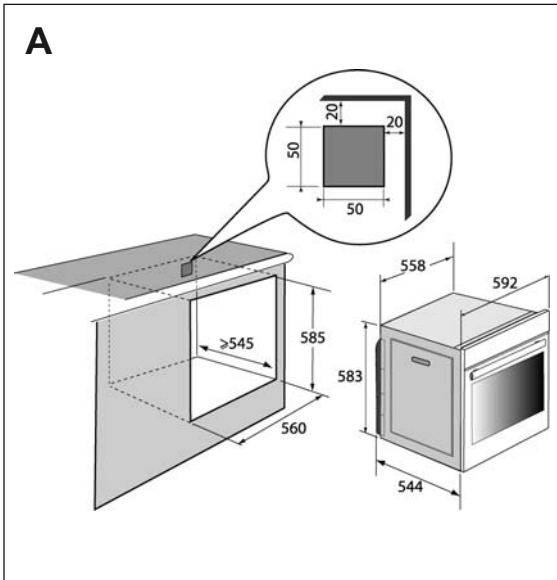


ES INSTALACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

# *HORNO*

De Dietrich 



---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



**Importante:**

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**ADVERTENCIA:**

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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

---

## SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

---



### 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. Para desatornillar la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.



El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble

de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.



## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**Fig. A**) o en columna (**fig. B**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (**fig. C**).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perforo un orificio de  $\varnothing$  2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.



### Consejo

Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte

omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



### Atención:

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



### RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.









Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

PLATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		TIEMPO DE COCCION
		°C	GALTURA	°C	GALTURA	°C	GALTURA	°C	GALTURA	°C	GALTURA	°C	GALTURA	
CARNE	Asado de cerdo (1kg)	200	2									190	2	60
	Asado de ternera (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Asado de buey	240	2									200	2	30-40
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Muslos de pollo			220	3			210	3					20-30
	Costillas de cerdo / ternera			210	3									20-30
	Costillas de buey (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Costillas de cordero			210	3									20-30
PESCADOS	Pescados asados			275	4									15-20
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20
VERDURAS	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30
	Gratenes «dauphinois»	200	3									180	3	45
	Lasañas	200	3									180	3	45
	Tomates rellenos	170	3									170	3	30
PASTELES	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50
	Tarta de cerezas	200	3									190	3	30-35
	Galletas - Polvorones	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40
	Pastas hojaldradas	220	3									200	3	5-10
	Pastel Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarta de masa quebrada	200	1									200	1	30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1									200	1	20-25	
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza masa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflé									180	2			50
	Empanadas	200	2									190	2	40-45
	Pan	220	2									220	2	30-40
	Pan tostado			275	4-5									2-3

\* según modelo

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



**CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.**

EQUIVALENCIA : CIFRAS → °C									
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	ACCESORIOS	°C	TIEMPO min.	PRECALENTAMIENTO
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	SI

\* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

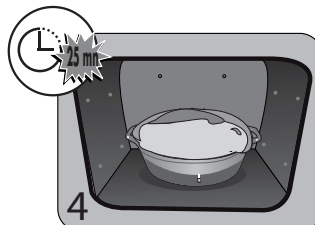
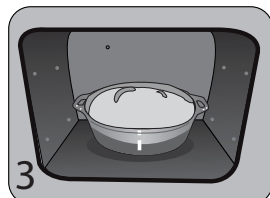
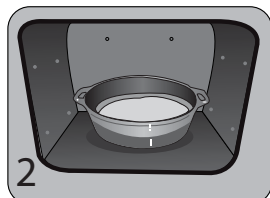
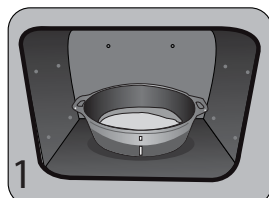
Receta con levadura (según el modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1.240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.  
Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

**Procedimiento:** Para las recetas de masa con levadura. Vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

**Precalente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.**





# De Dietrich

Horno

Ref.: DOP7220X



## Características destacadas del producto

**Puerta de cierre suave** Este sistema permite un cierre suave y silencioso. El cierre suave ayuda a garantizar que su horno esté protegido durante mucho tiempo.

**Calor combinado** Los elementos calefactores inferior y superior combinados con el elemento calefactor circular y su ventilador le permiten obtener una cocción más uniforme y ahorrar tiempo y energía, ya que no es necesario precalentar.

**Asistencia inteligente** Esta función sugiere un tiempo de cocción adecuado a cada una de las funciones del horno: la programación se vuelve rápida y cómoda.

### GENERAL

Marca	DE DIETRICH
Código de Comercial	DOP7220X
Código EAN	3660767961210

### FUNCIONES

Tipo de construcción	Integración
Tipo de energía	Eléctrico
Modo de cocción	Multifunción +
Tipo de limpieza de cavidad	Pirólitico
Color	Acero inoxidable
Numero mandos	1
Tipo de puerta interior	Vidrio completo extraíble
Apertura de la puerta	Cierre suave desplegable

### CONECTABILIDAD

Contabilidad	No
Tipo contabilidad	
Funciones	

### RENDIMIENTO

Índice de Eficiencia Energética (IEE) (kWh)	81,4
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía convencional (kW/h)	0.70
Consumo de energía por convección forzada (kW/h)	1.10
Potencia Grill	2100
Consumo en espera(W)	0.79
Consumo en modo Stand by (W)	
Capacidad de la cavidad(L)	73
Dimensiones de la cavidadHxD (mm)	382X474X405
Materiales de la cavidad	Esmaltado
Luz de apertura de la puerta	Sí

### FUNCIONES DE COCCIÓN

Número de funciones de cocción	8
Programa de cocción 1	Stop
Programa de cocción 2	Calor asistido por ventilador
Programa de cocción 3	Calor combinado
Programa de cocción 4	Convencional
Programa de cocción 5	Eco
Programa de cocción 6	Grill ventilado
Programa de cocción 7	Grill variable
Programa de cocción 8	Grill completo
Programa de cocción 9	Descongelación
Programa de cocción 10	Pan
Programa de cocción 11	Pirólisis 1H30
Programa de cocción 12	Pirólisis 2H

# De Dietrich

## Horno

Ref.: DOP7220X

### ACCESORIOS Y EQUIPOS

Tipo de estanterías laterales	6 Nivel de alambre cromado
Number of telescopic side racks	
Telescopic racks	<Incorrect FR value>
Numero de rejillas	2
Tipo de rejillas	2 Rejillas de seguridad planas
Número de platos y bandejas	1
Tipo de platos y bandejas	1 plato 45 mm

### SEGURIDAD

Tipo de dispositivos de seguridad	Bloquear el acceso a mandos
Tipo de puerta	Puerta fría

### INSTALACIÓN

Potencia eléctrica máx. en kW	3.385
Fusible (A)	16
Voltaje (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Dimensiones del producto sin caja HxWxD (mm)	592X592X609
Dimensiones del producto envasado HxWxD (mm)	670X640X660
Dimensiones integración HxWxD (mm)	585X560X550
Longitud del cable de alimentación(cm)	115
Tipo de enchufe	Sin enchufe
Peso neto(kg)	36
Peso bruto(kg)	38

### FABRICACIÓN

País de origen	France
Disponibilidad de piezas de repuesto(años)	20