MARQUE : DE DIETRICH

REFERENCE : DOM1195W

CODIC : 3680363



FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich



Chère Cliente, cher Client,

Découvrir les produits ***De Dietrich****, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.

Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design ***De Dietrich*** *capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, ***De Dietrich*** *s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur ***www.de-dietrich.com*** *pour profiter des avantages de la marque.*

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur ***www.de-dietrich.com***
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Service Consommateurs : 0892 02 88 04



Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- Présentation de votre four ____ 4
- Présentation des commandes ____ 5

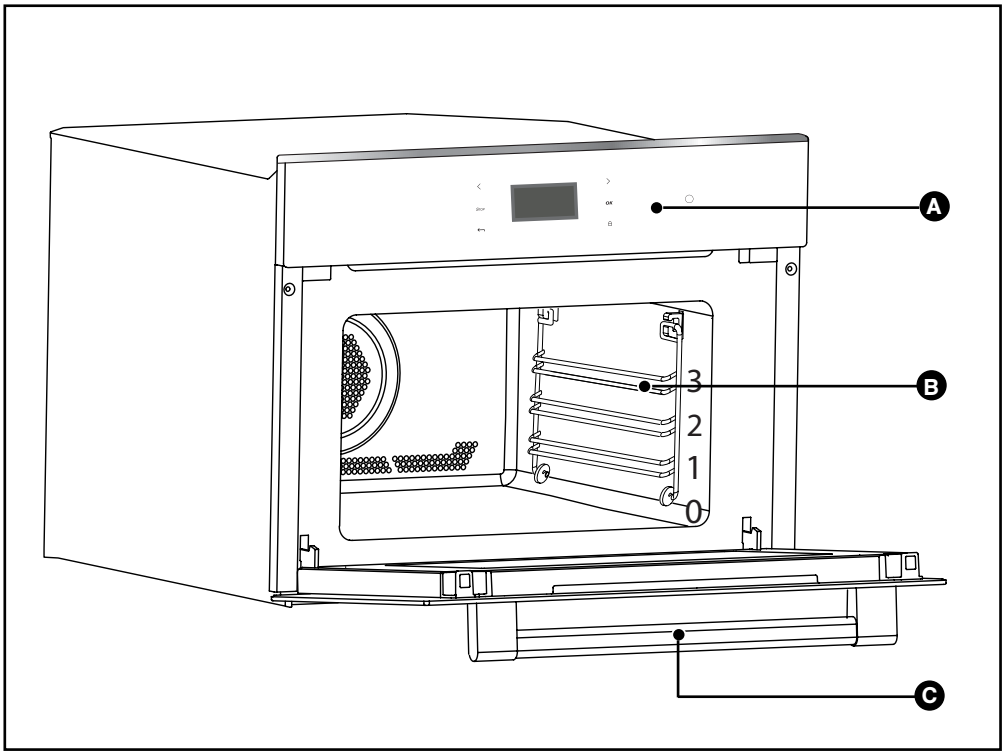
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Réaliser une cuisson ou une décongélation ____ 6
- Réglages à la mise sous tension ____ 7
- Remise à l'heure ____ 7
- Mise en mode veille ____ 8
- Fonction "EXPERT"(+ guides) ____ 8
  - ◦ Micro-ondes ____ 14
  - ◦ Décongélation ____ 15
  - ◦ Chaleur tournante + Micro-ondes ____ 17
  - ◦ Gril + Micro-ondes ____ 18
  - ◦ Maintien au chaud ____ 18
  - ◦ Traditionnel + Micro-ondes ____ 19
  - ◦ Traditionnel ____ 20
  - ◦ Turbo gril ____ 20
  - ◦ Gril (fort et moyen) ____ 20
  - ◦ Chaleur combinée ____ 20
  - ◦ Chaleur tournante ____ 21
- Fonction "RECETTES"(+ guides) ____ 24
- Fonction "DECONGELATION AUTO" ____ 29
- Fonction "REGLAGES"
  - ◦ Heure ____ 30
  - ◦ Son ____ 30
  - ◦ Affichage ____ 30
  - ◦ Consommation ____ 31
  - ◦ Langue ____ 31
  - ◦ Services ____ 32
- Fonction "MINUTERIE" ____ 32
- Verrouillage des commandes (sécurité enfants) ____ 33
- Mode "DEMO" ____ 33

3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION ____ 34

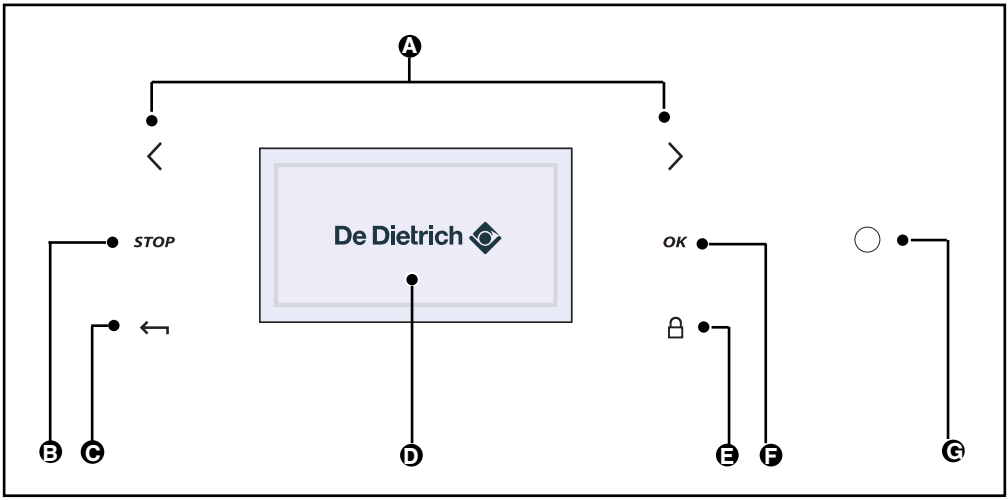
4 / SERVICE APRES-VENTE ____ 36

- ***PRESENTATION DE VOTRE FOUR***



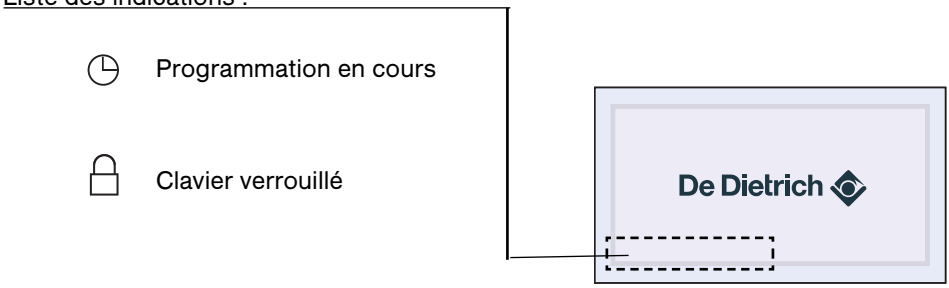
A Bandeau de commandes
B Gradins
C Poignée de porte

- ***PRESENTATION DES COMMANDES***



- **A** Touches de sélection
- **B** Arrêt du four ou de la programmation
- **C** Retour au niveau précédent
- **D** Afficheur des informations
- **E** Verrouillage du clavier
- **F** Touche de validation
- **G** Touche “wake up” (fin de mise en veille)

Liste des indications :



- ***REALISER UNE CUISSON OU UNE DECONGELATION***

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maitrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"**.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés: la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "RECETTES".**

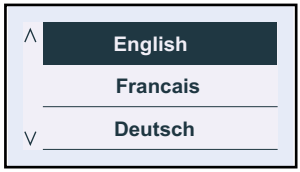
- Une décongélation automatique. Vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, vous entrez le poids ou un temps pour les légumes: sélectionnez la **fonction "DECONGELATION AUTO".**

• *REGLAGES A LA MISE SOUS TENSION*

• *La langue*

Le four affiche directement l'écran suivant.

Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < ou >.
Validez avec la touche OK.



• *L'heure*

Un deuxième écran apparait ensuite vous permettant de régler l'heure.
Sélectionnez l'heure grâce aux touches < ou > puis appuyez sur OK.
L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et validez par la touche OK.
Procéder de même pour les minutes **(1)**.

Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h **(2)**.
Sélectionnez avec les touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.





Afficheur digital

• *REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE*

- Appuyez sur la touche OK.
Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction "Expert").

- Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran "Réglages", validez sur OK, l'écran "heure" s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.





• *MISE EN MODE VEILLE*

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé) et la touche ◯ se met à clignoter. L'écran est alors en mode veille.

Pour activer votre four et rétablir la luminosité de l'afficheur, appuyez quelques secondes sur la touche ◯ (touche "wake up").
L'écran affiche à nouveau l'heure.

• *FONCTION "EXPERT"*

• *La fonction "Expert"*

La fonction **Expert** vous permet de régler vous -même tous les paramètres de cuisson : température, puissance micro-ondes, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche OK. Vous accédez à l'écran "**Expert"**.

- Appuyez à nouveau sur OK puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < ou > (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson page suivante) :



· **Micro-ondes**
· **Décongélation**
· **Chaleur tournante + Micro-ondes**
· **Gril moyen + Micro-ondes**
· **Gril fort + Micro-ondes**
· **Traditionnel + Micro-ondes**
· **Maintien au chaud**
· **Traditionnel**
· **Turbo gril**
· **Gril fort**
· **Gril moyen**
· **Chaleur combinée**
· **Chaleur tournante**

Validez votre choix en appuyant sur OK.

Exemple



• *GUIDE DE CUISSONS "EXPERT"*



MICRO-ONDES
(puissance préconisée **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)



DECONGELATION
(puissance fixe **200 W**)



CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES
(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 500 W)



GRIL MOYEN + MICRO-ONDES
(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



GRIL FORT + MICRO-ONDES
(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



TRADITIONNEL + MICRO-ONDES
(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



MAINTIEN AU CHAUD
(puissance fixe **100 W**)



TRADITIONNEL
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et inférieur.
- Préchauffage recommandé pour les viandes rouges.

- ***GUIDE DE CUISSON "EXPERT"***



TURBO GRIL
(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 200°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



GRIL FORT
(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3)



GRIL MOYEN
(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



CHALEUR COMBINEE
(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur, l'élément circulaire au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posées dans un plat en tôle, revêtement anti-adhérent de préference.



CHALEUR TOURNANTE
(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le mœlleux des viandes blanches, poissons, légumes.

Pour les cuissons multiples jusqu'à 2 niveaux.

- ***FONCTION "EXPERT"***

Le four vous demande de rentrer les paramètres de cuisson suivants:

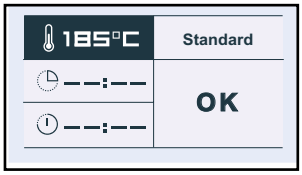
Cuisson sans micro-ondes:
Température
Durée de cuisson facultative.

Cuisson micro-ondes:
Puissance
Durée de cuisson.

Cuisson combinée + micro-ondes:
Température
Puissance
Durée de cuisson.

- ***La température***

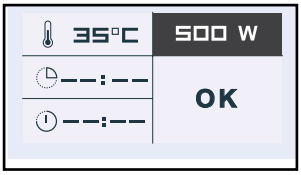
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
Sélectionnez la case "Température" en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case "Température" clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.



En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case "Puissance gril", réglez à l'aide des touches < ou > (de 1 à 3) la puissance désirée et validez.

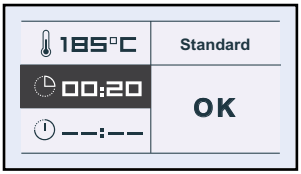
- ***La puissance***

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la puissance idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
Sélectionnez la case "Puissance" en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case "Puissance" clignote : choisissez la puissance désirée en appuyant sur < ou > puis validez.



• *La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson*

Entrez la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case .
Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case) s'incrémente automatiquement.



Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.
Dans ce cas, sélectionnez la case et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.
Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.
Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.

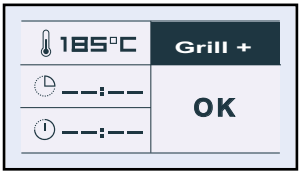




• *FONCTION "EXPERT"*

• *L'option "Gril +"*

Sélectionnez la case "Standard" puis validez sur la touche OK, "Standard" se met à clignoter. Il est possible d'accéder à la fonction "Gril +" en appuyant sur la touche < ou > et validez.
Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.
Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.



NB : L'option "Gril +" est utilisable **uniquement** avec les fonctions: TURBO GRIL, CHALEUR TOURNANTE, TRADITIONNEL et CHALEUR COMBINEE.

- ***FONCTION "EXPERT"***

• *Démarrage de la cuisson*

Dans le cas d'une cuisson en chaleur tournante ou en turbo gril:

Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.



Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson.

• *Fin de la cuisson*:

Cuisson avec durée définie:
Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes.
Appuyez sur OK pour arrêter les bips.
Une animation vous souhaite "Bon Appétit" !



• *Arrêt en cours de cuisson*

Pour arrêter une cuisson en cours, effectuez un appui long sur **STOP**.

• *Modification en cours de cuisson*

Vous pouvez modifier à tout moment la température et le temps de cuisson en appuyant sur la touche ⟵ . Allez sur la case "Modifier", changez les paramètres en appuyant sur < ou > puis validez.



MICRO-ONDES

UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide des boissons, eau, plat contenant beaucoup d'eau. Cuisson des aliments qui contiennent beaucoup d'eau (potage, sauce, tomates...).
800 W / 700 W	Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	Fondre le chocolat.
500 W	Cuisson des poissons et crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Mijotage des légumes secs. Réchauffage ou cuisson des aliments délicats à base d'oeufs.
400 W / 300 W	Mijotage des laitages, des confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramolir le beurre, la glace.
100 W	Décongélation de pâtisserie à base de crème.

PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 1000 W

RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer 2 assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette dans le plat au 1er niveau et l'autre sur la grille au 3ème gradin.

Conseils:

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvre-assiette ou une autre assiette renversée :

- Pour obtenir un réchauffage plus homogène.
- Pour éviter le dessèchement des aliments.
- Pour diminuer le temps de réchauffage.
- Pour empêcher les projections dans le four.

Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.

Type d'aliments	Quantité	Temps
Aliments homogènes tels que purée, petit pois, céléris, etc...	2 assiettes de 200 g	4 à 6 min
Aliments hétérogènes tels que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc...	2 assiettes de 300 g	6 à 8 min

DECONGELATION

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.
Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction **DÉCONGÉLATION AUTO** ou la fonction **MICRO-ONDES**, réglée sur une puissance de **200 W**.

Ce qu'il faut savoir :
Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Quelques conseils:
Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée du programme de décongélation :
La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

GUIDE DE DECONGELATION

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines / Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g 1250 g 1500 g 1750 g 2000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min 23 - 25 min 28 - 30 min 34 - 36 min 39 - 41 min
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises / griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	5 - 7 min

CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

La fonction chaleur tournante + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500W.

Conseils **:**

Lors de la cuisson en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire simultanément un rôti de veau de 1Kg et un gratin de pommes de terre préparé avec 800 g de pommes de terre, 55 min à 170°C puissance micro-ondes à 300 W. Nous vous suggérons de poser le plat à gratin sur le plateau en rotation et de mettre le rôti de veau dans la léchefrite insérée au niveau 3.

Attention:

Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + chaleur tournante, ceci pourrait endommager votre appareil.

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).
Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.
Assaisonnez en fin de cuisson, laisser reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CT	Temps (min)	Conseils
Epaule d'agneau avec os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet / pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.
Vous avez à votre disposition deux niveaux de cuisson gril + micro-ondes:
Fonction Gril fort + micro-ondes et Gril doux + micro-ondes.
Vous pouvez les combiner avec les 7 puissances suivantes :100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/ 600 W/700 W

GUIDE DE CUISSON GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).
Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, niveau 1, tournez-le à mi-cuisson.
Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.
Assaisonnez en fin de cuisson, laisser reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Temps
Epaule d'agneau (sans os et ficelée)	1300 g	200 W + Gril Fort	40 - 45 min
Faux filet	800 g	200 W + Gril Fort	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + Gril Fort	25 - 27 min
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + Gril Fort	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + Gril Fort	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + Gril doux	50 - 55 min

MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.

Remarques :

*Le temps de programmation maximum pour une fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** est de 60 minutes.*
*Vous pouvez modifier le temps de **MAINTIEN AU CHAUD** à tout moment.*

TRADITIONNEL + MICRO-ONDES

La fonction “traditionnel” + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la fonction “traditionnel”, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500-600-700W.

Conseils **:**
Lors de la cuisson en fonction “traditionnel” *+ micro-ondes, n’utilisez pas de plat métallique.*

Attention:
Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + traditionnel, ceci pourrait endommager votre appareil.

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).
Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.
Assaisonnez en fin de cuisson, laisser reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + Tradi	Temps (min)	Conseils
Epaule d’agneau avec os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet / pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gâteau au fromage blanc *		100 W + 200°C	42 - 45	Dans un plat sur la grille niveau 2
Pudding		200 W + 200°C	20	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Quiche *		200 W + 200°C	30	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gratin Dauphinois		300 W + 200°C	30-35	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Gâteau pâte levée		200 W + 200°C	45	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

*** Effectuez un préchauffage sur la séquence “traditionnel” puis sélectionnez la séquence “traditionnel” + Micro-ondes.**

“TRADITIONNEL”

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans l’hélice de brassage d’air.
La température de cuisson est réglable de 35°C à 250°C par pas de 5°C.

TURBO GRIL

La cuisson s'effectue par l’élément du gril + la ventilation, ce qui permet une cuisson homogène pour les aliments épais.
La température de cuisson est réglable de 50°C à 200°C par pas de 5°C.

GRIL (fort et moyen)

Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.
Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.
Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT** et **GRIL MOYEN**.
En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller les viandes et les poissons, et utilisez le niveau **GRIL MOYEN** pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.
Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d’insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l’aliment.

CHALEUR COMBINEE

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur, circulaire avec l’hélice de brassage d’air.
La température de cuisson est réglable de 50°C à 250°C par pas de 5°C.

CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.

Conseils:

La température de cuisson est réglable de 50°C à 250°C par pas de 5°C.
Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) inserés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.
Si vous désirez réaliser une décongélation à la suite d'une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir un meilleur résultat.

Cuisson sur 2 niveaux :

Préchauffez le four.
Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans le plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

GUIDE TRADITIONNEL - TURBO GRIL - GRIL MOYEN et FORT

Aliments	niveau gradin	tradi	turbo gril	grils	Temps en min
Viandes					
Rôti de porc (1 Kg)	2		170°C		90
Rôti de veau (1 Kg)	2				70-75
Rôti de boeuf (1 Kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Agneau (gigot, épaule 1,5 Kg)	2-1		210°C		55-60
Côtes de porc, agneau	3			*GP3	
Côte de boeuf	1		220°C	GP2-3	
Volaille (1,2 Kg)	1		210°C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200°C			
Lapin	2				40-45
Poissons (1.2 Kg)					
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2				35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Pâtisseries					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte brisée	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 Kg)	1	200°C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube...)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 205°C			25-40
Pain grillé	3			GP4	1-2

*** Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson**

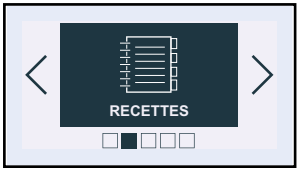
GUIDE CHALEUR COMBINEE - CHALEUR TOURNANTE

Aliments	niveau gradin	chaleur combinée	chaleur tournante	Temps en min
Viandes				
Rôti de porc (1 Kg)	2		160°C	90
Rôti de veau (1 Kg)	2		180°C	70-75
Rôti de boeuf (1 Kg)				
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		180°C	55-60
Côtes de porc, agneau				
Côte de boeuf				
Volaille (1.2 Kg)	1		180°C	50-60
Volaille grosse pièce				
Lapin	2		230°C	40-45
Poissons (1.2 Kg)				
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2	200°C	180°C	35-45
Légumes				
Gratin dauphinois	2	160°C	180°C	55-60
Lasagnes	2		180°C	40-45
Tomates farcies	2	200°C	180°C	45-55
Pâtisseries				
Biscuit de Savoie	2		150°C	35-45
Génoise	1		150°C	35-45
Biscuit roulé	2	* 220°C		8
Cake	1		160°C	45-60
Cookies	2		180°C	18-22
Sablés	2		160°C	20-25
Crème (au Bain-Marie)	2	160°C	160°C	35-40
Madeleines	2		* 170°C	10-12
Quatre-quarts	2		170°C	40-50
Gâteau au fromage blanc	1	170°C	170°C	65-75
Kouglof	1		180°C	45-50
Pâte à choux	2		170°C	30-40
Tarte pâte brisée	2	200°C		30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C		30-40
Divers				
Pâté en terrine (1 Kg)	1		200°C	80-90
Tourte	2	180°C	170°C	40-65
Quiche	1	205°C		30-35
Cocotte fermée (daube...)	1		160°C	90-180
Pain (500 g de farine)	2		205°C	25-40
Pain grillé				

*** Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson**

- ***FONCTION "RECETTES"***

La fonction "Recettes" sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.



1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Recettes" puis validez.

2. Le four propose alors différents aliments.

Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi la liste proposée :

· **Porc-Veau-Dinde**

· **Boeuf**

· **Poisson**

· **Poulet**

· **Légumes**

· **Légumes fibreux**

· **Plats frais**

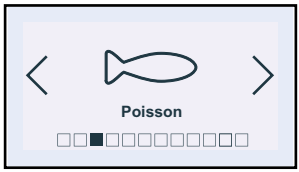
· **Plats surgelés**

· **Pizza surgelée**

· **Quiche**

· **Tarte**

Exemple



Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case Kg) sauf dans le cas des quiches et des tartes où le temps est figé. Rentrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.



Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case ⏲ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Validez sur OK.

- ***FONCTION "RECETTES"***

4. Enfournez votre plat .

5. Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche .

6. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite "Bon Appétit" !



GUIDE DE LA FONCTION "RECETTES"

	Fonction utilisée	*Poids/Temps mini*	*Poids/Temps maxi*
PORC-VEAU-DINDE	M-O + chal. tournante	500g/25min	2000g/75min
BOEUF	M-O + chal. tournante	500g/15min	2000g/40min
POISSON	Micro-Ondes	100g/1min45 retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/12min
POULET	M-O + chal. tournante	500g/20min	2000g/55min
LEGUMES	Micro-Ondes	100g/3min10 retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/18min
LEGUMES FIBREUX	Micro-Ondes	100g/4min retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/21min
PLATS FRAIS	Gril + M-O	500g/12min mini.	2000g/37min maxi.
PLATS SURGELES	Gril + M-O	250g/8min	1000g/25min
PIZZA SURGELEE	Chal. tournante	100g/10min mini.	750g/23min30 maxi.
QUICHE	M-O + chal. tournante	35min fixe	
TARTE	M-O + chal. tournante	35min fixe	

GUIDE DE CUISSON FONCTION "RECETTES"

Porc, veau, dinde & Boeuf	Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de dindonneau, de porc ou de veau de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisses et de fumée. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner. Posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 2. Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux. Assaisonnez en fin de cuisson.
Poisson	Cette fonction permet de cuire du poisson de 100 g à 1000 g. Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet. Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez avec le couvercle du plat ou un film étirable, assaisonnez en fin de cuisson. Posez le plat sur la grille au niveau 1.
Poulet	Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèche frite en verre. Piquez la peau pour éviter les éclaboussures. Huilez, salez et poivrez la volaille, la saupoudrer avec les épices de votre choix. Le poulet entier : posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 1. Les cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, insérer la lèche frite au niveau 2. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four avant la dégustation.

GUIDE DE CUISSON FONCTION "RECETTES"

Légume	Ces fonctions permettent de cuire les légumes de 100 g à 1000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Choisir des légumes bien frais et les cuire avec : - 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g - 1/2 dl d'eau jusqu'à 500 g - 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons. Posez le plat sur la grille au niveau 1. Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez si vous le souhaitez. A la fin de la cuisson, laisser reposer les légumes quelques minutes avant consommation. Légumes tendres qui contiennent plus d'eau : Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards effeuillés, champignons émincés, etc... Légumes plus durs et plus fibreux : Choux de Bruxelles, choux blancs émincés, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri rave coupé en cubes, etc...
Plats frais & Plats surgelés	Cette fonction permet de réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés (lasagnes à la bolognaise, gratin dauphinois, hachis Parmentier, poisson en gratin, etc...) de 250 g à 2000 g. Le réchauffage ou la cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril. Retirez le produit de l'emballage d'origine et le déposer dans un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. Choisir de préférence un plat aux dimensions de la préparation. Ne pas couvrir. Posez le plat sur la grille au niveau 1.
Pizza surgelée	Cette fonction permet de réchauffer ou de cuire et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 750 g. La régénération ou la cuisson se fait en fonction chaleur tournante. Retirez la pizza de l'emballage d'origine et la déposer sur la grille au niveau d'insertion 2.

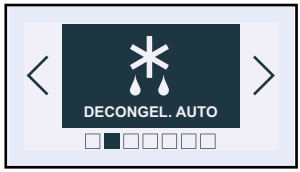
GUIDE DE CUISSON FONCTION "RECETTES"

Quiche & Tarte	Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille au niveau d'insertion 2. **Conseils :** Ne pas utiliser de moule métallique. Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas cuite correctement.

- ***FONCTION "DECONGELATION AUTO"***

La fonction "Décongélation Auto" sélectionne pour vous les paramètres de décongélation appropriés en fonction de l'aliment et de son poids.

1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Décongélation Auto" puis validez.



2. Le four propose alors différents aliments.

Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi la liste proposée :

· **Pain**

· **Gâteaux**

· **Légumes**

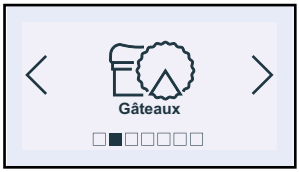
· **Poisson**

· **Porc**

· **Viande rouge**

· **Volaille**

Exemple



Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case Kg) sauf dans le cas des légumes ou un temps est proposé, modifiable.



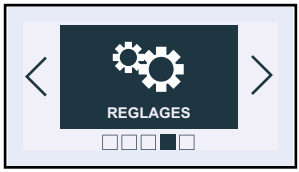
Rentrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case ⊖ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Validez sur OK.

• *FONCTION “REGLAGES”*

Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à obtenir l’écran “Réglages”.
Validez en appuyant sur OK.

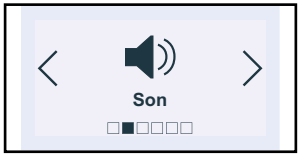


Vous accédez aux réglages suivants :

- **Heure** (cf. début de ce chapitre)
- **Son**
- **Affichage**
- **Consommation**
- **Langue**
- **De Dietrich services**

Son:

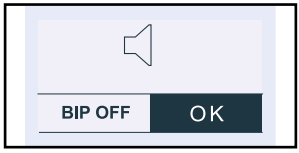
Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à obtenir “Son”.
Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :



Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

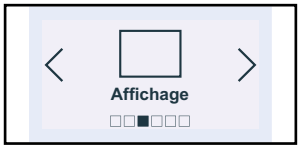
Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.



Affichage:

Réglage du contraste de l'écran:

Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à l’écran “Affichage”. Validez.



Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < ou > et validez.

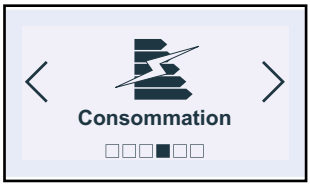
Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.



• *FONCTION "REGLAGES"*

Consommation:

- Réglage de la consommation d'électricité :
En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).

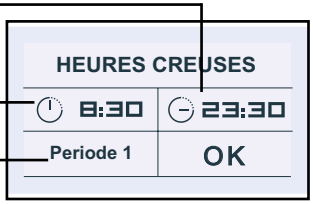


Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaitre ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.
Pour entrer ou modifier les données, valider puis entrer les plages horaires par période.

Heure de fin des "heures creuses"

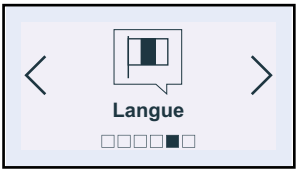
Début des " heures creuses"

Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes

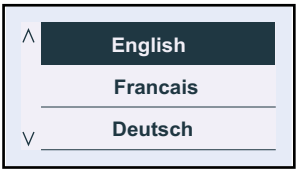


Langue:

- Réglage de la langue :
En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.



Diverses langues sont accessibles :

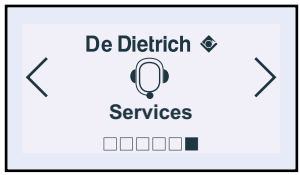


Français	Slovaque	Norvégien
Anglais	Hongrois	Suédois
Allemand	Polonais	Finnois
Espagnol	Italien	Danois
Portugais	Grec	
Néerlandais	Russe	
Tchèque	Hébreu	

- ***FONCTION “REGLAGES”***

<u>De Dietrich services</u>

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.





- ***FONCTION MINUTERIE***

Cette option permet d’utiliser la fonction minuterie.

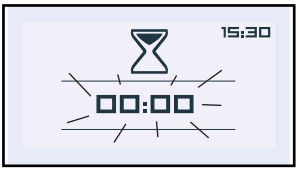
Cette fonction est **accessible en dehors de l’utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse**.



Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à obtenir “Minuterie” puis validez.

L’écran affiche 0:00 clignotant.

Entrez le temps souhaité grâce aux touches < ou > et validez par la touche OK.



La minuterie décompte le temps dès la validation et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur la touche Stop pour mettre fin à la sonnerie.



• *VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANT)*

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :
le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche 🔒 pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.
Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche 🔒, sélectionnez ensuite la case "Débloquer" et validez.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention
Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

• *MODE "DEMO"*

Pour activer le mode DEMO:
Réglez l'heure à 0:00 (voir chapitre "Remise à l'heure) puis validez.
Appuyez simultanément sur les touches < et > pendant 10 secondes jusqu'à l'apparition de "DEMO" dans l'afficheur.



Pour supprimer le mode DEMO:
Réglez l'heure à 0:00. Validez.
Appuyez simultanément sur les touches < et > pendant 10 secondes secondes jusqu'à ce que "DEMO" disparaisse dans l'afficheur.

Attention
Lorsque votre four se trouve en mode "Démo", les éléments chauffants ne sont pas actifs.

FR 3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION

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

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

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 -18 min	500 W	Pyrex 227 posé dans plat en verre 2ème gradin
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 827 grille 1er gradin
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	3 min 16	AUTO DECONGELATION P1	grille 1er gradin
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Chaleur tournante 220°C + 400 W	Pyrex 827 grille 1er gradin
Poulet (12.3.6)	1400 g	41 min	AUTO P4	Plat en terre émaillé sur grille 1er gradin
		30 min	Gril fort + 500 W	Posez sur grille 1er gradin avec plat en verre dessous Tournez à mi-temps
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 827 Posez sur grille 1er gradin

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique *(Fig.1).*

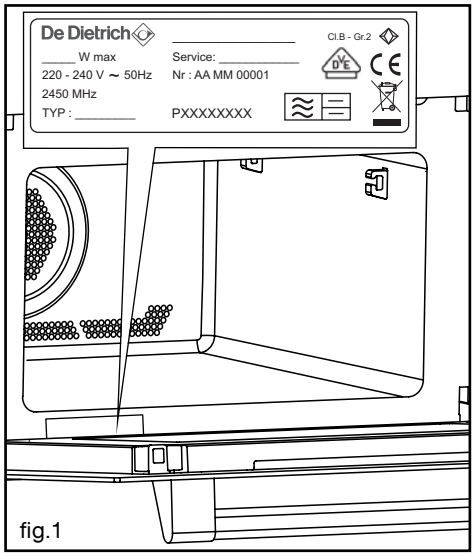


fig.1

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• *RELATIONS CONSOMMATEURS*

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *
0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

** Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.*

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

CZ5700755-01 12/11

FR GUIDE D'INSTALLATION
EN GUIDE TO INSTALLATION
ES MANUAL DE INSTALACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Four De Dietrich
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Ofen

De Dietrich



Chère Cliente, cher Client,

Découvrir les produits ***De Dietrich****, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.

Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design ***De Dietrich*** *capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, ***De Dietrich*** *s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur ***www.de-dietrich.com*** *pour profiter des avantages de la marque.*

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur ***www.de-dietrich.com***
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Service Consommateurs : 0892 02 88 04

SOMMAIRE

FR

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- Consignes de sécurité 4
- Protection de l'environnement 5
- Principe de fonctionnement 5

2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Avant le branchement 6
- Le raccordement électrique 6
- L'encastrement 7

3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Accessoires 8

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL 10

5/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 11

6/ SERVICE APRES-VENTE 12

Important :

Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :

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

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

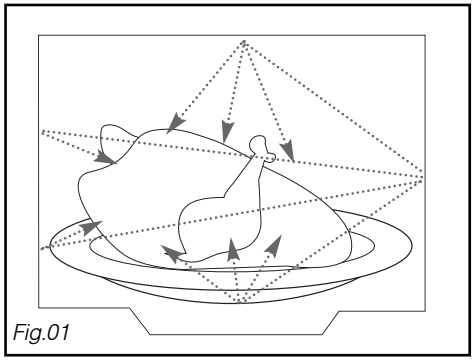


Fig.01

• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• *L'ENCASTREMENT*

L'appareil peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées *(Fig.1*).
N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

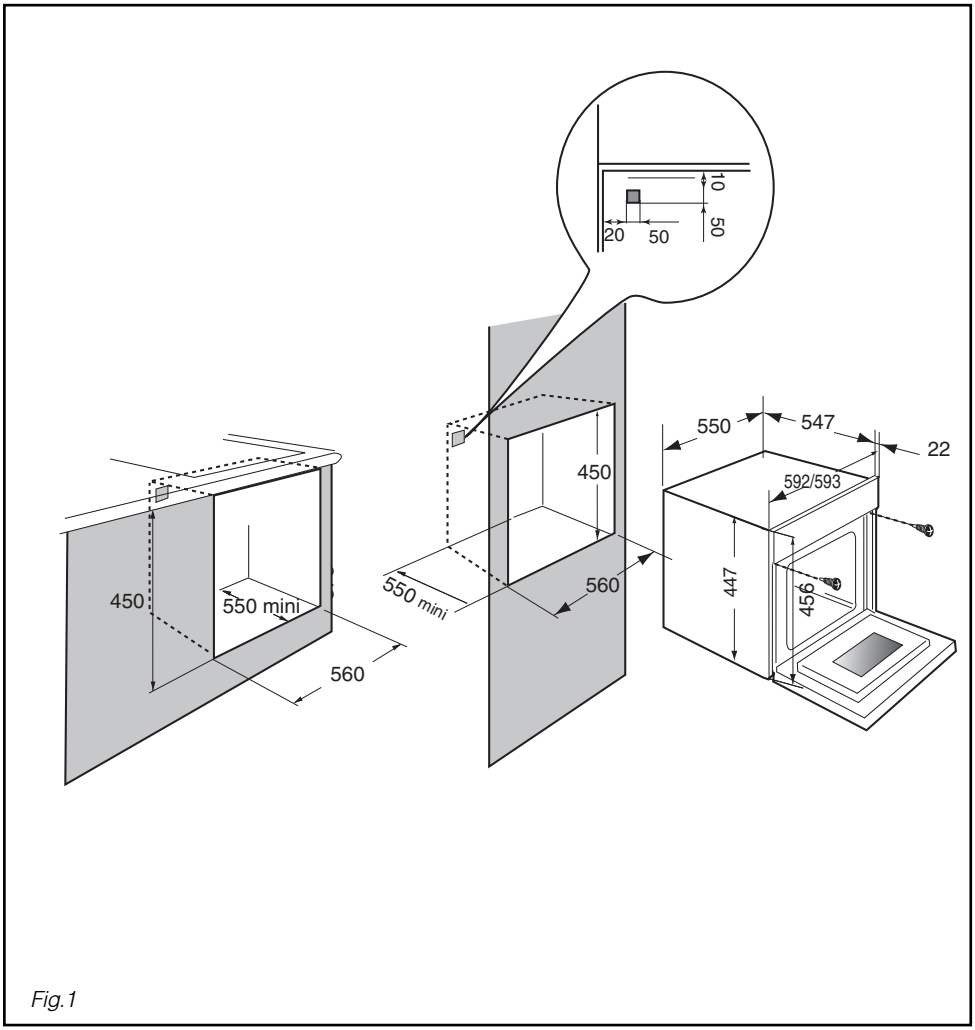


Fig.1

• *LES ACCESSOIRES (suivant modèle)*

• *La grille* *(fig.1)* :

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

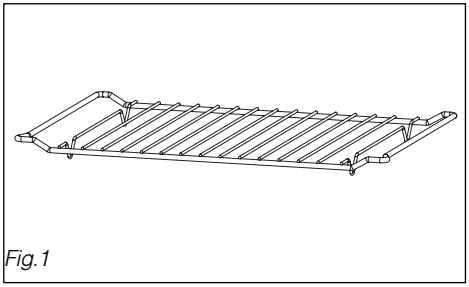


Fig.1

• *La lèchefrite en verre* *(fig.2)* :

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

Remarque :
Prenez soin de bien centrer la lèche-frite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

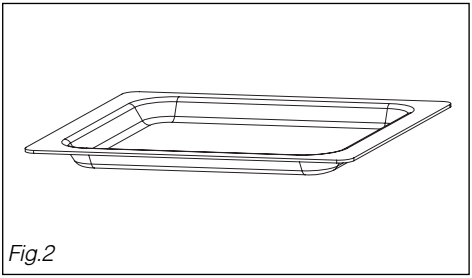


Fig.2

• *Le plateau tournant* (fig3):

Il permet une cuisson homogène des aliments, sans besoin de manipulation.
Il effectue des rotations dans les deux sens.
Si le plateau ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont placés correctement.
N'essayez pas de le tourner manuellement car cela risquerait d'endommager le système d'entraînement.
Il peut également être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, saisissez-le au niveau des zones prévues à cet effet dans la cavité.
Le support avec axe d'entraînement : guide le plateau tournant en verre dans sa rotation (Fig.3).
Les roulettes du support : Les roulettes doivent être positionnées dans le bon sens (détail Fig.3).
Si elles ne tournent pas correctement, vérifiez la présence éventuelle de corps étrangers sous les roulettes.

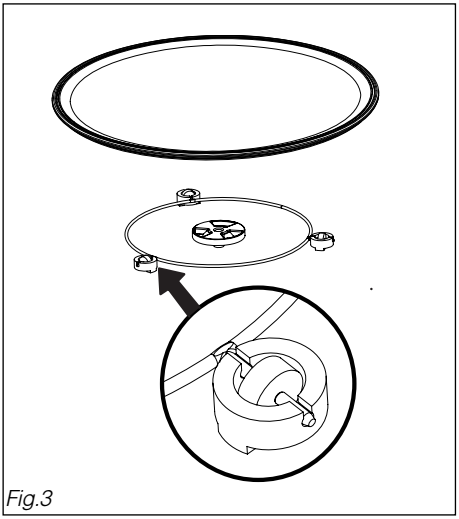


Fig.3

• *LES ACCESSOIRES (suivant modèle)*

• La grille + la lèchefrite en verre :
pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite *(fig.4)*.

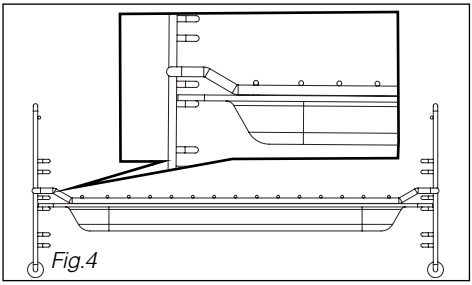


Fig.4

• Les grilles latérales *(fig.5)*:
2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

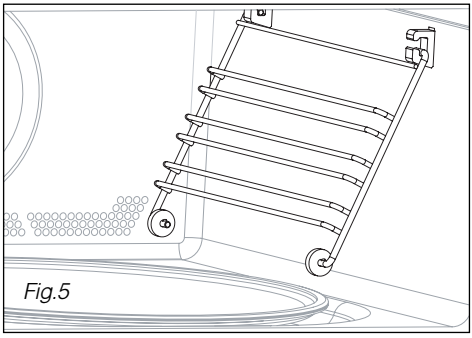


Fig.5

Les 3 niveaux d'insertions sont disponibles selon le type de cuisson et d'aliments *(fig.6)*.
En fonction ***Gril ou Gril + Micro-ondes*** vous utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que les rôtis, au niveau d'insertion 3 pour les aliments peu épais comme les côtelettes ou les saucisses.
En fonction ***Chaleur Tournante ou Micro-ondes + Chaleur Tournante*** vous insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la préparation.

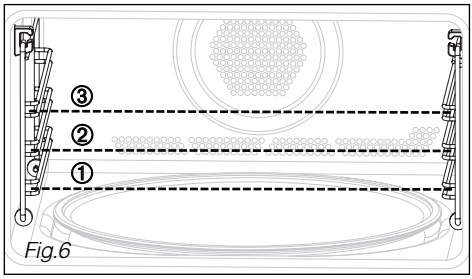


Fig.6

• Le plat émaillé *(fig.7)* ***:***
Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries ou de lèche frite pour recueillir le jus des grillades. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis et des viandes car vous aurez d'importantes projections sur les parois du four.

Attention :
Ne pas utiliser ce plat pour des cuissons micro-ondes seules ni combinées micro-ondes.

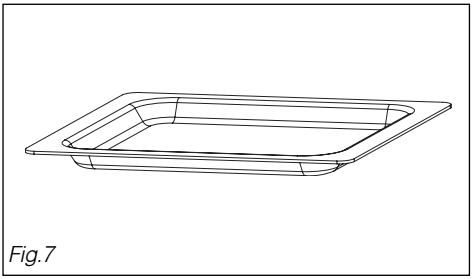


Fig.7

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Afin de procéder au nettoyage du plafond de votre cavité, basculer la résistance gril vers le bas *(fig.1)*.

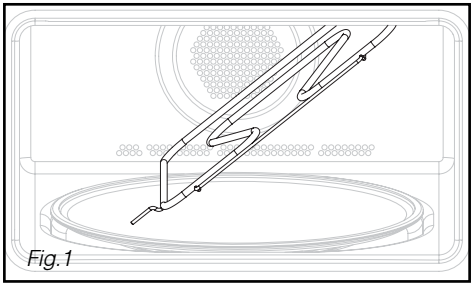


Fig.1

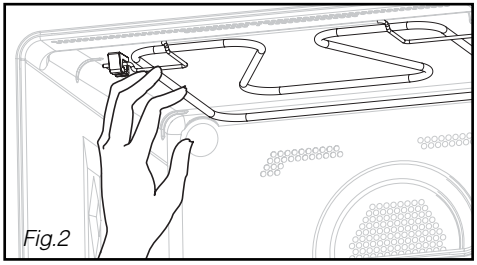


Fig.2

Décrochez la résistance gril par un appui sur la tige en haut à gauche *(fig.2)*.
Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.

L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

5/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

FR

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas et l'aliment n'est pas chauffé). "Heure" et "Démo" clignotent en alternance dans l'afficheur.	Votre appareil est en mode **DEMONSTRATION**. Réglez l'horloge sur "00:00". Validez et appuyez simultanément durant 10s sur les touches Tc ⏲ ***STOP*** jusqu'à l'affichage de DEMO.
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant ne soit pas programmée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du temps de cuisson.	Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation continue de fonctionner pendant 15 minutes après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
De la fumée se dégage du gril en début de programme.	Enlevez tous les résidus de cuisson sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.

5/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Code erreur	Interprétation
F01	Erreur sonde (centre four)
F02	Surchauffe four
F05	Autres échecs de cuisson
F10	Information: coupure secteur pendant cuisson
Auto	Auto Stop: cuisson trop longue

6/ SERVICE APRES-VENTE

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir *Fig.1*).

PIÈCES D'ORIGINE

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

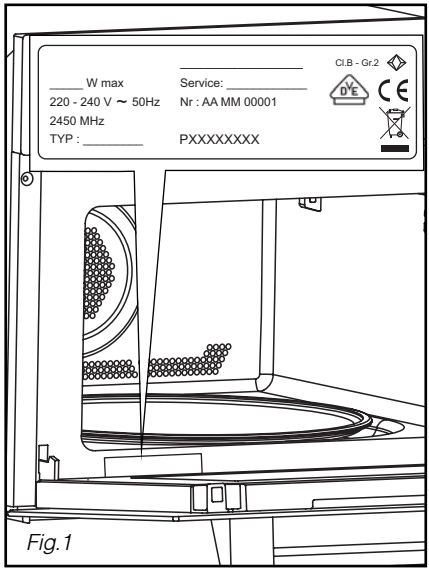


Fig.1

FagorBrandt SAS, locataire gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.