



MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DOS1567X

CODIC: 4290801



NOTICE



FR GUIDE D'UTILISATION

Four Combiné-Vapeur

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.

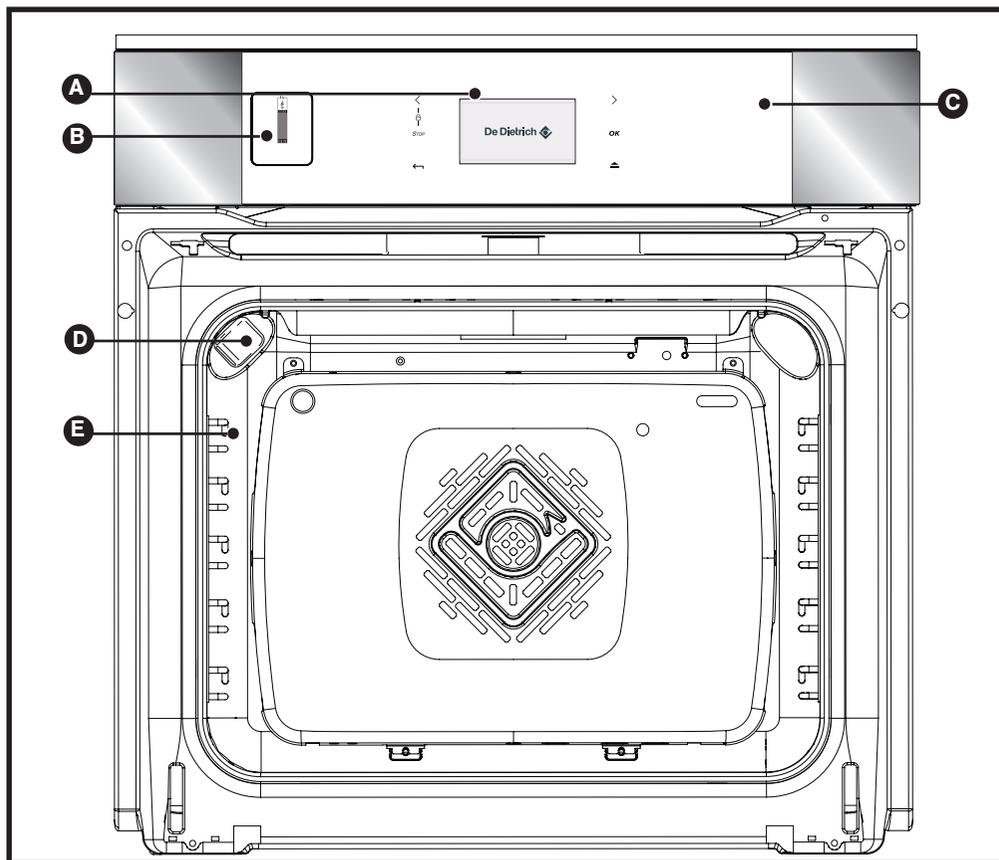


Important :

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.

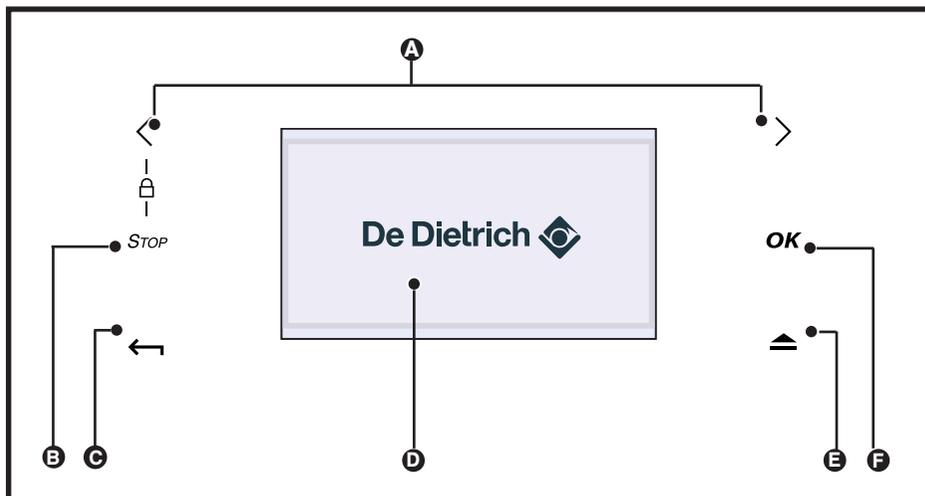
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Réglages à la mise sous tension _____	6
• Remise à l'heure _____	6
• Mode veille _____	6
• Utilisation du tiroir _____	7
• Fonction "EXPERT" _____	9
◦ Option Gril+ _____	10
◦ Guide de cuissons "EXPERT" _____	11
◦ Fonction "EXPERT VAPEUR" _____	13
◦ Guide de cuissons "EXPERT VAPEUR" _____	13
◦ Fonctions "EXPERT et EXPERT VAPEUR" _____	15
◦ Démarrage de la cuisson _____	15
• Fonction "RECETTES" _____	16
◦ Liste des plats fonction recettes _____	18
• Fonction "REGLAGES" _____	20
◦ Heure _____	20
◦ Son _____	20
◦ Affichage _____	20
◦ Consommation _____	21
◦ Langue _____	21
◦ Services _____	22
• Fonction "MINUTERIE" _____	22
• Fonction "NETTOYAGE" _____	23
◦ Faire un Détartrage de la chaudière _____	24
◦ Comment effectuer un cycle de Pyrolyse _____	26
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	27
3 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	28

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Programmateur
- B** Tiroir de remplissage du réservoir
- C** Touches de commandes
- D** Lampe
- E** Gradins fils

• 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** Touche d'ouverture du tiroir
- F** Touche de validation

⚠ Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.** Effectuez un remplissage et une vidange manuel du réservoir.

Liste des indications :

-  Programmation en cours
-  Porte verrouillée
-  Clavier verrouillé
-  Nettoyage conseillé



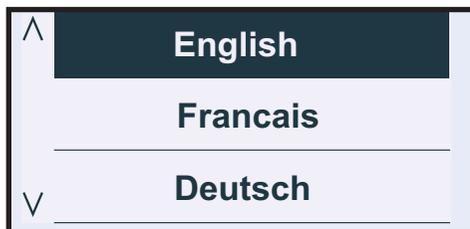
• REGLAGES A LA MISE SOUS TENSION

• La langue

Le four affiche directement l'écran de sélection de langues.

Sélectionnez votre langue en appuyant sur les touches < ou >.

Validez avec la touche **OK**.



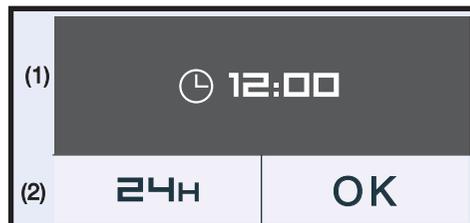
• L'heure

Un deuxième écran apparaît 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**.

Procédez 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

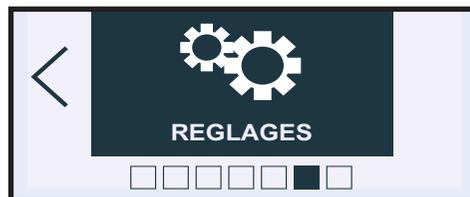
• Remise à l'heure de l'horloge

- 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.



MODE VEILLE

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

Un simple appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.



• UTILISATION DU TIROIR

• Le remplissage du réservoir

– Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

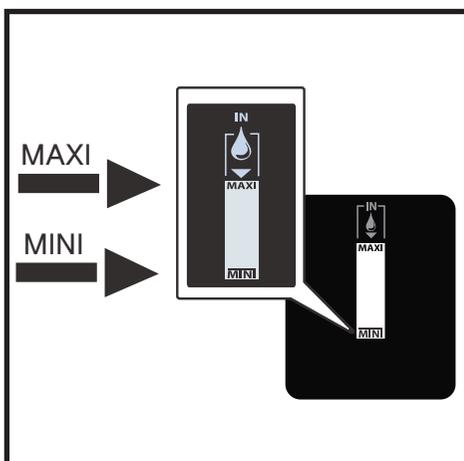
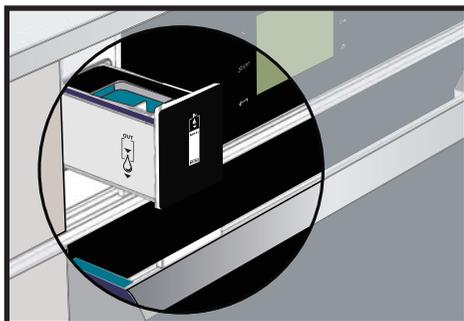
Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir soit rempli à son niveau **maximum**.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau **maximum** visible sur la face avant du tiroir .

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson Combinée-Vapeur.

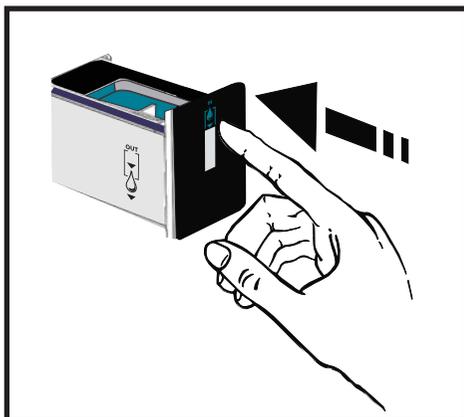


Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes. Réajustez le niveau si nécessaire.

Attention

Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.



• UTILISATION DU TIROIR

• La vidange du réservoir

– La vidange automatique en fin de cuisson

- A la fin de chaque cuisson Combinée - Vapeur, il vous sera proposé de vidanger le réservoir.

- Vous pouvez ne pas faire cette vidange en appuyant sur **STOP**, sinon :

- Choisissez **SPEED** ou **AUTO** (fig.1).

Vidange SPEED: Uniquement dans le cas où l'utilisateur souhaite relancer immédiatement une cuisson vapeur.

Durée de la vidange 20s environ.

Vidange AUTO: Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

Durée de la vidange 2 à 3mn environ.

Le tiroir s'ouvre pour la vidange.

- Placez un récipient sous le tiroir afin de récupérer l'eau (fig.2).

- Appuyer sur **OK** pour commencer la vidange.

- Une fois la vidange terminée, refermez manuellement le réservoir.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange ex : 2 min 20s (fig.3). La vidange est terminée lorsque l'afficheur indique 00 min. Vous pouvez retirer le récipient. Après ces actions refermez le tiroir en le poussant manuellement (fig.4).

La vidange peut être effectuée en dehors des cuissons. Pour cela, maintenez la touche  jusqu'à ce que le tiroir de remplissage s'ouvre (fig.5).



Attention

Veuillez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min.



fig.1

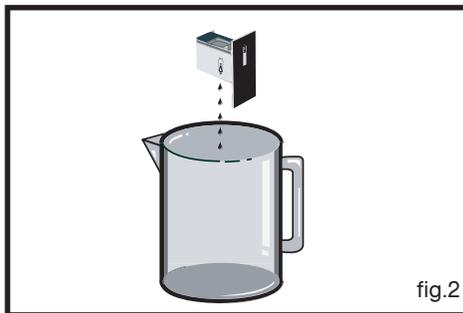


fig.2



fig.3

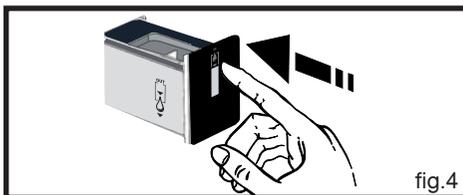


fig.4

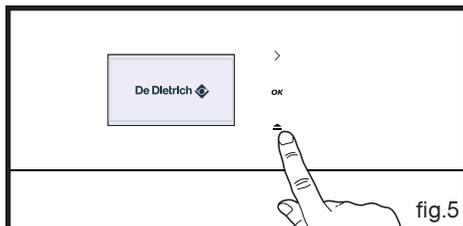


fig.5

• LA FONCTION “EXPERT”

• La fonction “Expert”

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

- Appuyez sur la touche **OK**. Vous accédez à l'écran “**Expert**” (fig.1).

- Appuyez à nouveau sur **OK** puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < ou > (fig.2)(pour ce choix reportez vous au guide de cuisson page suivante) :

Validez votre choix en appuyant sur **OK**.

Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson.

• La température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale (fig.3). 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 par **OK**.

En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case “Puissance gril”, réglez à l'aide des touches < ou > (de 1 à 4) la puissance désirée et validez.



Exemple



Attention

En fonction ECO, 90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint .

Un simple appui sur une touche ou l'ouverture de la porte rallume la lampe.

• LA 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 +” (fig.1) 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 : “Gril +” est utilisable sur les modes de cuisson “Expert” hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud, chaleur tournante, ECO.



fig.1

• Durée de cuisson et heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de

votre plat en sélectionnant la case ☹.

Appuyez sur < ou > puis validez par **OK** pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez (fig.2). Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l’heure de fin de cuisson (case ☹) s’incrémente automatiquement (fig.3).

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 (fig.4).

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur “OK”. Validez pour lancer la cuisson. L’arrêt du four se fera en appuyant 2 fois sur la touche “STOP” lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.



fig.2



fig.3



fig.4

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”

- *  **CHALEUR TOURNANTE**
 (température préconisée **180°C** mini 35°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.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu’à 3 niveaux.

-  **CHALEUR COMBINEE**
 (température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 230°C)
- La cuisson s’effectue par les éléments inférieur et supérieur 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 soupçon de gril pour dorer.
 - Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

-  **TRADITIONNEL**
 (température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s’effectue par les éléments inférieur et supérieur.
 - Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

- *  **ECO**
 (température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s’effectue par les éléments inférieur et supérieur.
 - Cette position permet de faire un gain d’énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
 - Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

-  **TURBO GRIL**
 (température préconisée **200°C** mini 100°C maxi 250°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 lèche-frite au gradin du bas.
 - Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

-  **GRIL FORT**
 (position préconisées **4** - mini 1 - maxi 4)
- 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.

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



GRIL MOYEN

(position préconisée 2 - mini 1 - maxi 4)

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



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée 60°C mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION

(température préconisée 35°C mini 30°C maxi 50°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps afin de garantir une bonne fiabilité du four.

• LA FONCTION “EXPERT VAPEUR”

Avantages de la cuisson combinée Vapeur

- Des cuissons plus moelleuses
- Une préservation du croustillant
- Des aliments qui ne sont pas desséchés
- De belles présentations, les aliments gardent leur texture d’avant cuisson
- Des cuissons plus douces qui préservent le goût

• La fonction “Expert Vapeur”

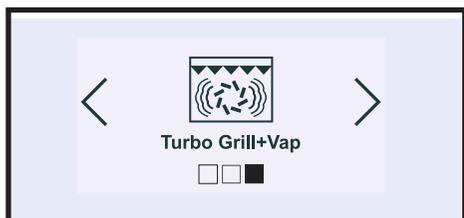
La fonction **Expert Vapeur** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, pourcentage de vapeur, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche **OK**. Sélectionnez l’écran “**Expert Vapeur**”.

- 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) :

- **Chaleur tournante + vapeur**
- **Tradi pulsé + vapeur**
- **Grill pulsé + vapeur**

Validez votre choix en appuyant sur **OK**.



⚠ Attention

Si vous n’avez pas effectué de vidange après la dernière cuisson, il vous sera demandé de la faire avant de lancer une nouvelle cuisson (voir chapitre vidange Automatique).

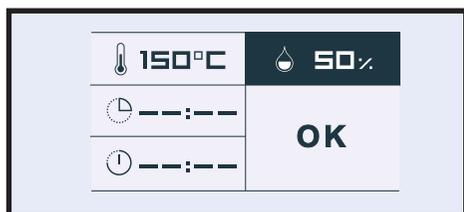
Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson.

• La vapeur

Pour les cuissons combinées, le four vous préconise un pourcentage vapeur idéale . Celui-ci est modifiable de la manière suivante:

Sélectionnez la case “Vapeur **50%**” en appuyant sur < ou >.

Validez avec la touche **OK**, la case “Vapeur” clignote : choisissez le pourcentage de vapeur désiré en appuyant sur < et > puis validez avec la touche **OK**.



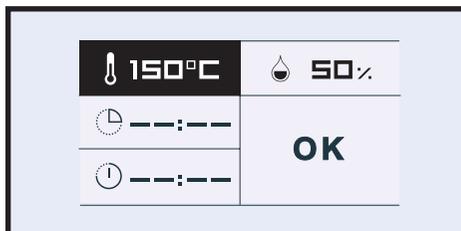
• LA FONCTION “EXPERT VAPEUR”

• La température

Pour régler une la température de cuisson, veuillez vous rendre P.9.

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

Pour régler une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson, veuillez vous rendre P.10.



MODE EXPERT VAPEUR



GRILL PULSE + VAPEUR

Température préconisée 190°C
Mini 180°C maxi 250°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des volailles ou rôtis.



CHALEUR TOURNANTE + VAPEUR

Température préconisée 190°C
Mini 120°C maxi 250°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des viandes blanches, gâteaux, poissons entiers.



TRADI PULSE + VAPEUR

Température préconisée 200°C
Mini 120°C maxi 275°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des viandes, légumes cuisinés ...

• LES FONCTIONS “EXPERT” ET “EXPERT VAPEUR”

• Démarrage de la cuisson

Au démarrage de la cuisson l'écran s'affiche (fig.1) et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster) selon le type de cuisson. 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 et l'écran suivant s'affiche alors (fig.2):

Cuisson sans sélection de durée

- (1) la température à l'intérieur du four
- (2) l'heure
- (3) le type de cuisson choisi (animation).

Cuisson avec durée définie

- (1) la température
- (2) l'heure
- (3) le type de cuisson choisi (animation).
- (4) la durée de cuisson
- (5) la durée de cuisson restante (clignote)
- (6) l'heure de fin de cuisson

EN FIN DE CUISSON :

Cuisson sans sélection de durée

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par un appui sur la touche **STOP**.

Confirmez l'arrêt de la cuisson par la touche **OK**.

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” !

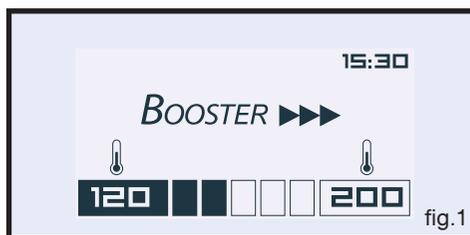


fig.1

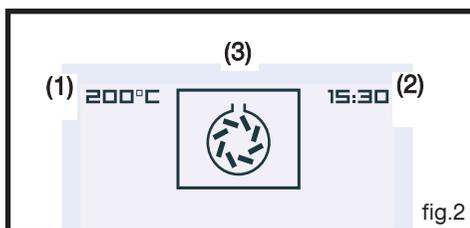
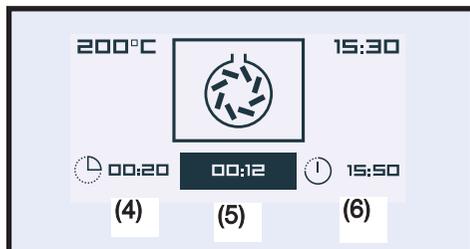


fig.2



• LA FONCTION "RECETTES"

La fonction RECETTES vous facilite la tâche puisque vous ne sélectionnez que la catégorie d'aliments.

Pour certaines recettes, le four réglera les paramètres de cuisson nécessaire en fonction du poids que vous aurez renseigné.

1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Recettes". Validez par **OK**.

2. Le four propose alors différentes familles d'aliments.

Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi les familles proposées :

Votre choix effectué, validez par **OK**.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case **kg**).

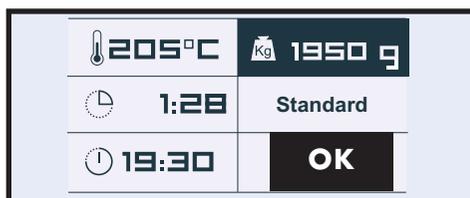
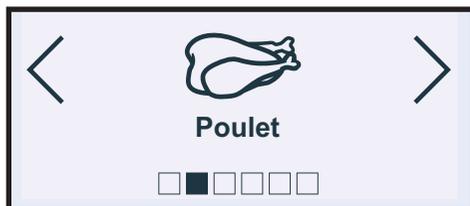
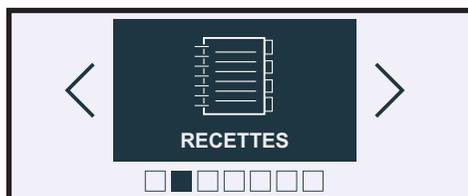
Renseignez le poids, la durée nécessaire pour une cuisson idéale se calcule automatiquement et s'affiche. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson. Validez sur **OK**.

Pour les recettes nécessitant une cuisson en combiné vapeur le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

- Remplissez le réservoir.
- Refermez le tiroir manuellement.

Attention

Si vous n'avez pas effectué de vidange après la dernière cuisson, il vous sera demandé de la faire avant de lancer une nouvelle cuisson (voir chapitre vidange Auto-



REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Verser de l'eau au niveau maximum puis refermer le réservoir

• LA FONCTION “RECETTES”

6. La hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat est préconisée. Enfourez votre plat (niveaux de gradin allant de 1 en bas à 5 en haut).

Validez en appuyant sur **OK**, le four se met en marche.

7. L'indicateur de montée en température signale la progression de la température à l'intérieur du four.

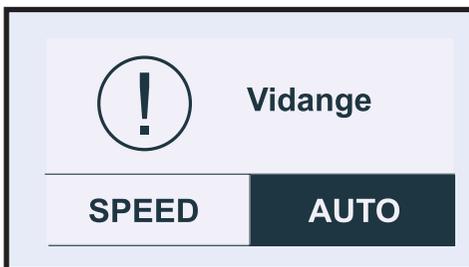
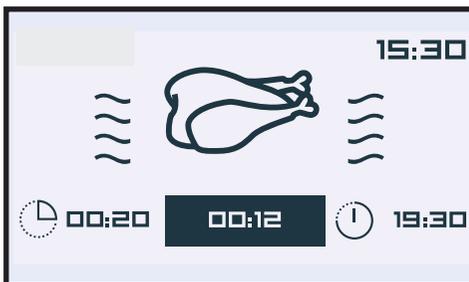
Une série de bips retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.

Une animation vous souhaite “Bon Appétit” !

- Appuyez sur **OK**

Il vous est alors proposé de vidanger le réservoir (voir paragraphe vidange AUTOMATIQUE).



 **Conseil**
Certaines cuissons nécessitent un préchauffage, reportez-vous au livret de recettes.

 **Conseil**
Plus de recettes dans le livre de recettes fourni avec votre appareil.

• Liste des plats fonction “Recettes”

FAMILLE	RECETTE	Utilisation de vapeur
VOLAILLE	<i>Cuisse de dinde</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Caille</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Poulet</i>	Combiné vapeur
	<i>Magrets</i>	Combiné vapeur
VIANDE ROUGE	<i>Rôti de boeuf</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Agneau</i>	Combiné vapeur
VIANDE BLANCHE	<i>Rôti de porc</i>	Combiné vapeur
	<i>Rôti de veau</i>	Combiné vapeur
	<i>Filet mignon de porc</i>	Combiné vapeur
	<i>Filet de veau</i>	Combiné vapeur
	<i>Côte de porc</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Côte de veau</i>	Cuisson traditionnelle
POISSON	<i>Poissons cuisinés</i>	Combiné vapeur
	<i>Terrine de poisson</i>	Combiné vapeur
	<i>Saumon</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Dame de thon</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Saumon cocotte</i>	Combiné vapeur
	<i>Poisson entier</i>	Combiné vapeur
TARTES / QUICHES	<i>Pizza</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Quiche</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Tarte</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Tourte a la viande</i>	Cuisson traditionnelle
LEGUMES	<i>Gratin dauphinois</i>	Combiné vapeur
	<i>Légumes farcis</i>	Combiné vapeur
	<i>Légumes confits</i>	Combiné vapeur
	<i>Lasagnes</i>	Combiné vapeur
	<i>Pomme de terre</i>	Combiné vapeur
	<i>Clafoutis</i>	Combiné vapeur

FAMILLE	RECETTE	Utilisation de vapeur
GATEAUX	<i>Génoise</i>	Combiné vapeur
	<i>Flans</i>	Combiné vapeur
	<i>Cake</i>	Combiné vapeur
	<i>Cup cake</i>	Combiné vapeur
	<i>Quatre-quarts</i>	Combiné vapeur
	<i>Yaourts</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Crème caramel</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Gâteau yaourt</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Meringues</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Sablés/Cookies</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Choux</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Crumble aux fruits</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Roulé à la crème</i>	Cuisson traditionnelle
PAIN	<i>Pain</i>	Combiné vapeur
	<i>Baguette</i>	Combiné vapeur
	<i>Pain précuit</i>	Combiné vapeur
	<i>Pâte surgelée</i>	Combiné vapeur
	<i>Pain grillé</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Brioche</i>	Cuisson traditionnelle
	<i>Régénération du pain de la veille</i>	Combiné vapeur
PLATS PREPARES	<i>Plats frais</i>	Combiné vapeur
	<i>Plats surgelés</i>	Combiné vapeur
DECONGELATION	<i>Décongélation Viande</i>	Combiné vapeur
	<i>Décongélation Poisson</i>	Combiné vapeur
	<i>Décongélation Pains</i>	Combiné vapeur

• LA 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:

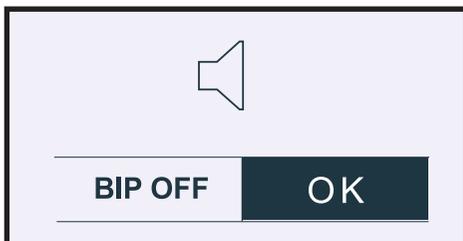
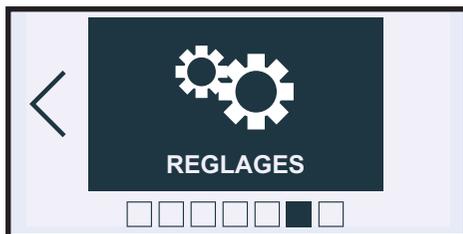
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir “Son”.

Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation en désactivant l'option BIP ON.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

BIP OFF (silencieux). Validez.



Affichage:

Réglage du contraste de l'écran:

Sélectionnez cette case pour régler le contraste de l'affichage.

Augmentez ou diminuez le contraste grâce aux touches < ou > en vous positionnant sur les traits puis validez en appuyant sur **OK**.



• LA FONCTION “REGLAGES”

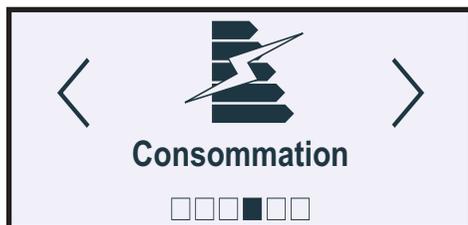
Cosommation:

- 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 connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

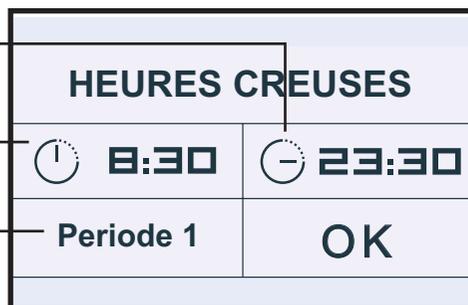
Pour entrer ou modifier les données, validez puis entrez les plages horaires par période.



Heure de fin des
“heures creuses”

Début des
“heures creuses”

Vous pouvez entrer jusqu'à
3 périodes différentes

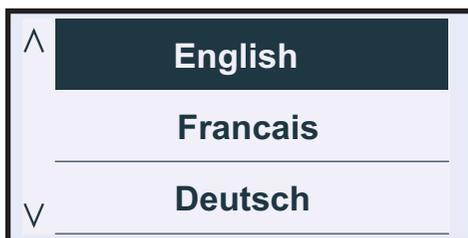
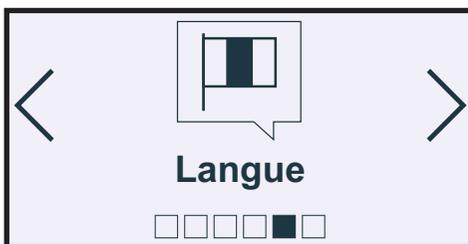


Langue:

- Réglage de la langue :

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour les affichages avec votre four.

11 langues sont accessibles :



• LA FONCTION “REGLAGES”

De Dietrich services

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



• LA 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.**

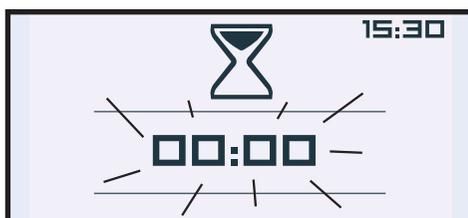
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir "Minuterie" puis validez.

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.



• LA FONCTION NETTOYAGE

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et d'une fonction détartrage:

- La pyrolyse:

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

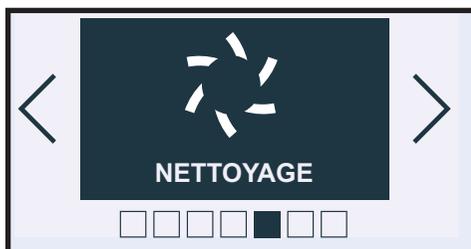
Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil (1).

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en arrêtant votre four.

Le détartrage:

Le détartrage est un cycle de nettoyage qui élimine le tartre de la chaudière.



Picto d'alerte clignotant au-delà des 90° d'entartement

Attention

Lorsque «Détartrage obligatoire» s'affiche, vous avez encore la possibilité d'effectuer 5 cuissons avant que les fonctions «combi-vapeur» ne puissent plus être effectuées. Pour les débloquer, vous devez nécessairement lancer le détartrage.



• FAIRE UN DETARTRAGE DE LA CHAUDIERE VAPEUR

Lorsque l'afficheur vous indique "détartrage obligatoire", vous devez procéder au détartrage de la chaudière (fig.1).

ETAPE 1

- Procédez à la vidange.

- Sélectionnez "lancer" et appuyez sur la touche **OK**.
- Le tiroir s'ouvre.
- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.
- La vidange démarre (fig.2).

ETAPE 2

- Procédez au détartrage.

- A la fin du cycle, mettez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le tiroir.
- Refermez le tiroir manuellement (fig.3). Le détartrage démarre, la durée du cycle est de 30 min, une animation apparaît (fig.4) (A la fin du cycle, une série de bips retentit, le réservoir s'ouvre automatiquement).

ETAPE 3

- Procédez au rinçage.

- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX (fig.5).
- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.
- Le rinçage démarre, la durée du cycle est de 3min30s, une animation apparaît (fig.6).
- Le rinçage est terminé.

Placer un récipient de 1L sous le réservoir, et appuyer sur la touche OK pour vider.

fig.1

Détartrage en cours...



3.30

Etape 1

VIDANGE fig.2

CYCLE DE DETARTRAGE

Verser 110ml de vinaigre blanc dans le réservoir.
Puis, refermer le réservoir.

fig.3

Détartrage en cours...



30min

Etape 2

Nettoyage fig.4

CYCLE DE DETARTRAGE

Verser de l'eau jusqu'au niveau MAX. Placer le récipient vide sous le réservoir et appuyer sur OK.

fig.5

Détartrage en cours...



3.30

Etape 3

Rinçage fig.6

• FAIRE UN DETARTRAGE DE LA CHAUDIERE VAPEUR

ETAPE 4

- Effectuez le second rinçage.

Renouvelez l'étape 3 (fig.7, fig.8).

Une animation "détartrage terminé" apparaît (fig.9).

Le détartrage est terminé, votre four est de nouveau disponible.

CYCLE DE DETARTRAGE

Verser de nouveau de l'eau au niveau MAX. Placer le récipient vide sous le réservoir et appuyer sur OK.

fig.7

Détartrage en cours...



3.30

Etape 4

Vidange

fig.8

Détartrage terminé !

fig.9

• DANS QUELS CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson ou lorsqu'il dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).



Attention

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes .	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Le degré de salissure de la cavité s'affiche et deux modes de nettoyage vous sont proposés :

Pyromax et **Pyrocontrol**.

A) Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf. fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez modifier l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

Valider par **OK**.

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :

- l'heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l'heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)

B) Pyrocontrol

Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Validez par **OK**.



Attention

Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.



• FIN DE PYROLYSE

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

L'écran indique (fig.1):

- la durée restante (1)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (2)
- l'heure (3)
- le verrouillage de la porte (4)



Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre ! (fig.2).

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



Attention

Lors d'une pyrolyse avec départ différée, l'afficheur reste allumé jusqu'au départ de la pyrolyse.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)

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 < et la touche **stop** simultanément pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran (fig.3), l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez sur n'importe quelle touche et sélectionnez ensuite la case "Débloquer" et validez par **OK**.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller les commandes du four si vous avez programmé une cuisson.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée. ➔ Coupez l'alimentation quelques secondes et réactivez-la
Le cadenas clignote.	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Faire appel au Service Après-Vente. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
De l'eau se trouve sur la sole du four.	- La chaudière est entartrée	➔ Suivre la procédure P.23



Attention

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.