

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](http://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](http://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*

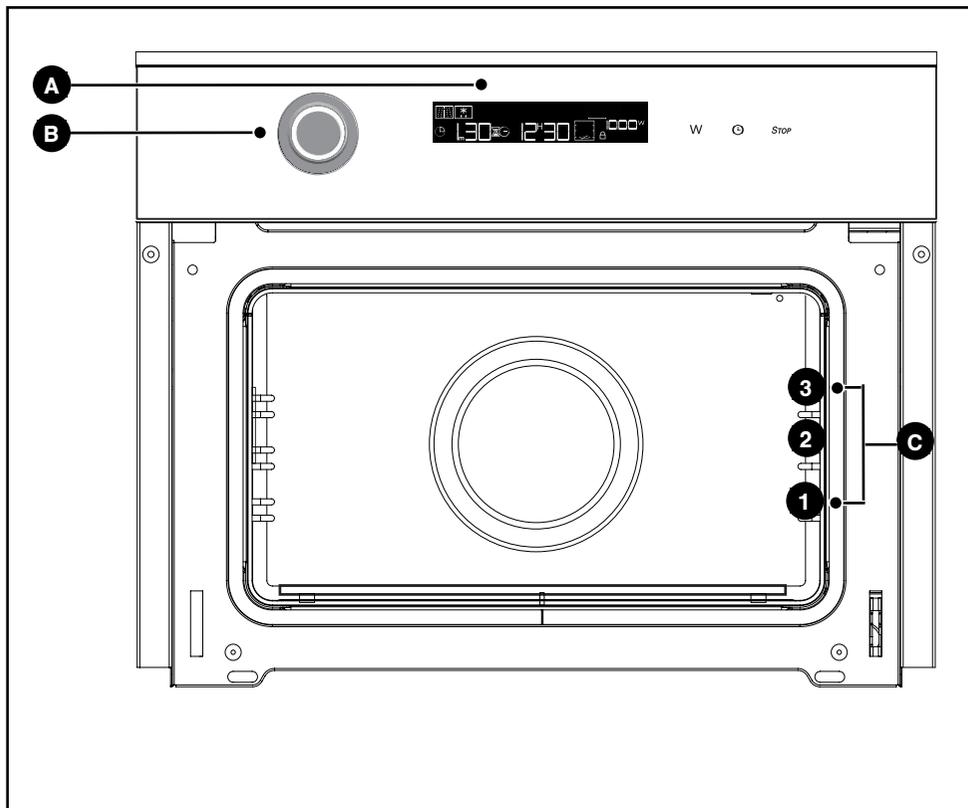


### **Important :**

**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.**

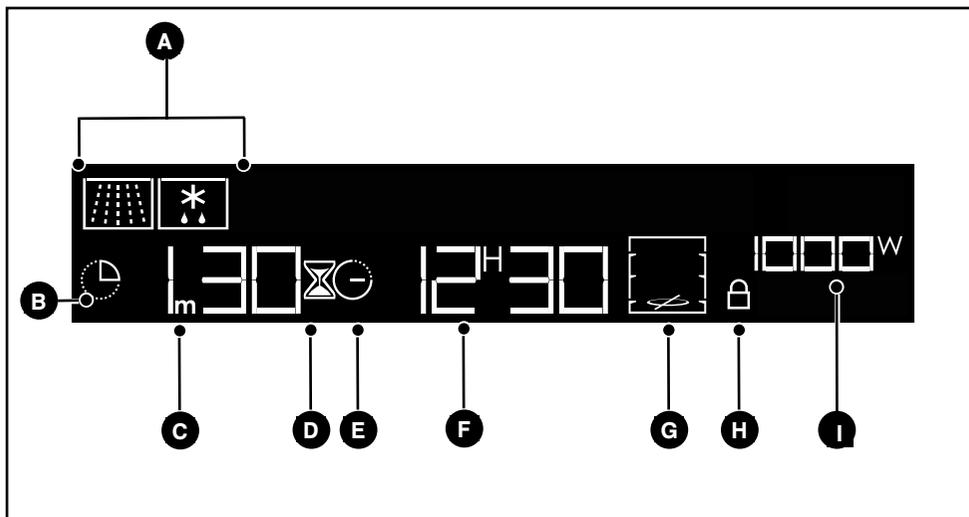
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	6
◦ Cuisson immédiate _____	7
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat _____	8
◦ Départ différé _____	9
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
• Verrouillage des commandes _____	11
• Mode veille _____	11
• Réglage du contraste _____	12
• Mode démo _____	12
• Gestion du plateau tournant _____	13
• Micro-ondes _____	14
◦ Utilisation des niveaux de puissance _____	14
◦ Réchauffage sur 2 niveaux _____	14
◦ Réaliser une décongélation _____	15
◦ Guide décongélation _____	16
3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION _____	17
4 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	18

- **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**

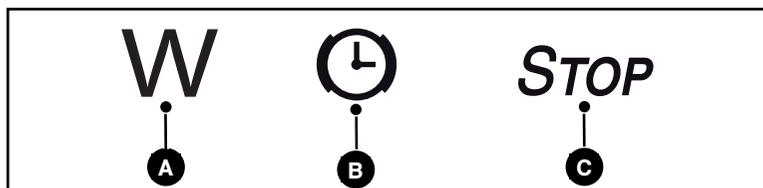


- A** Programmeur
- B** Manette de commandes
- C** Gradins fil

## • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Affichage des modes de cuisson       | <b>F</b> Affichage de l'horloge                               |
| <b>B</b> Indicateur de durées de cuisson      | <b>G</b> Indicateur de gradins/Arrêt plateau tournant         |
| <b>C</b> Affichage durée de cuisson/minuterie | <b>H</b> Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) |
| <b>D</b> Indicateur de minuterie              | <b>I</b> Affichage de la puissance du four                    |
| <b>E</b> Indicateur fin de cuisson            |   |



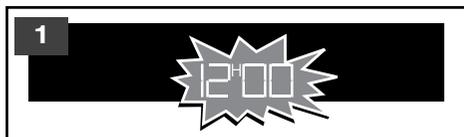
- |   |
|---|
| <b>A</b> Touche de réglage de puissance                                 |
| <b>B</b> Touche de réglage de temps, durée, fin de cuisson et minuterie |
| <b>C</b> Touche arrêt   |

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Comment régler l'heure

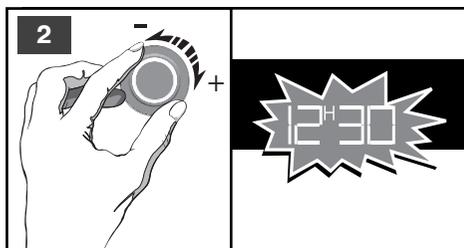
**1** - A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00.

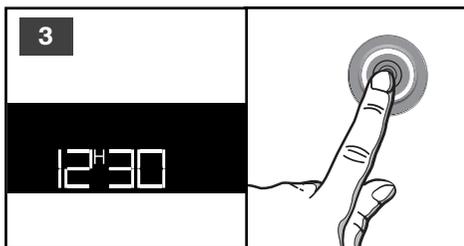


**2** - Réglez l'heure à l'aide de la manette.

Exemple : 12H30.



**3** - Appuyez sur la manette pour valider.  
L'affichage ne clignote plus.

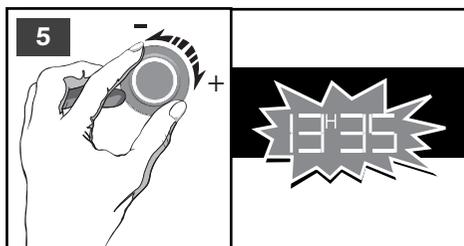


- Pour modifier l'heure de l'horloge

**4** - Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez. Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

**5** - Ajustez le réglage de l'heure avec la manette.

Appuyez sur la manette pour valider.



### Attention

*S'il n'y a pas de validation l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.*

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

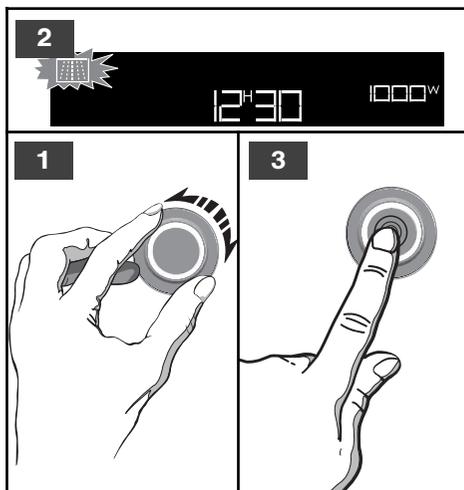
### • Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

**1** - Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

**2** - Exemple:  → Puissance 1000W,

**3** - Validez d'un simple appui sur la manette.

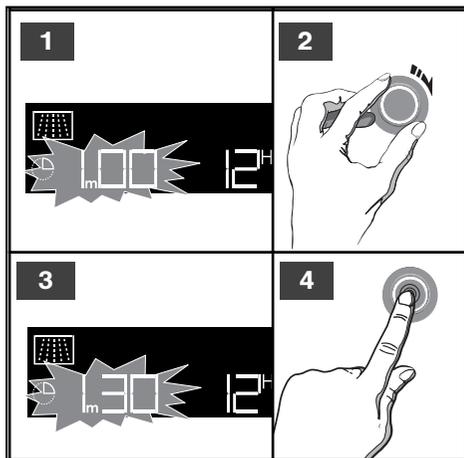


**1** -La durée de cuisson clignote dans l'afficheur.

**2** -Ajustez la durée à l'aide de la manette.

**3** -Exemple: 1mn30s

**4** - Validez en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.



### Il est possible de modifier la puissance

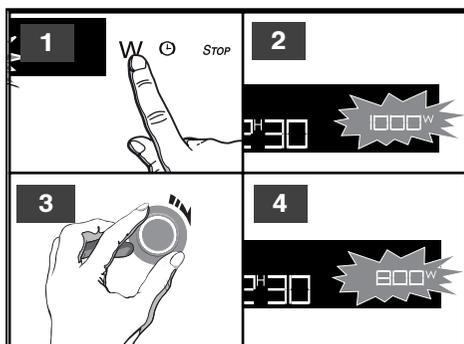
**1** -Appuyez sur la touche W jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez.

**2** - La puissance (1000W) clignote le réglage est alors possible

**3** - Réglez la puissance à l'aide de la manette.

**4** - Exemple : 800 Watts  
- Validez en appuyant sur la manette.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche **STOP**.



## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la puissance (voir paragraphe: cuisson immédiate).

**1** - Appuyez sur la touche  .

**2** - L'affichage clignote à  pour indiquer que le réglage est alors possible.

**3** - Al'aide de la manette reglez la durée de cuisson.

**4** - Exemple: 2 min de cuisson.

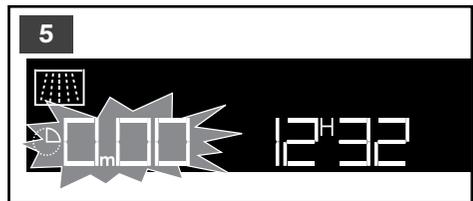
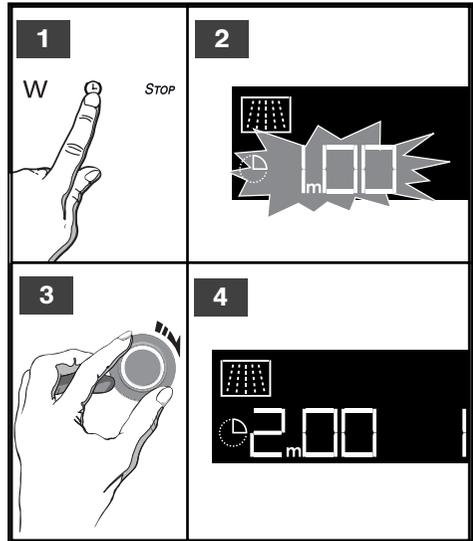
Appuyez sur la manette pour valider.

**5** - En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

-  clignotent.

- une série de bips sont émis durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



### **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.**

## • CUISSON PROGRAMMEE

### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

**1** - Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

**2** - L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

**3** - Tournez la manette pour régler l'heure de fin de cuisson.

**4** - Exemple: fin de cuisson à 13h30 min

**5** - Appuyez sur la manette pour valider.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

-L'affichage repasse à l'heure du jour.

**6** - Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée.

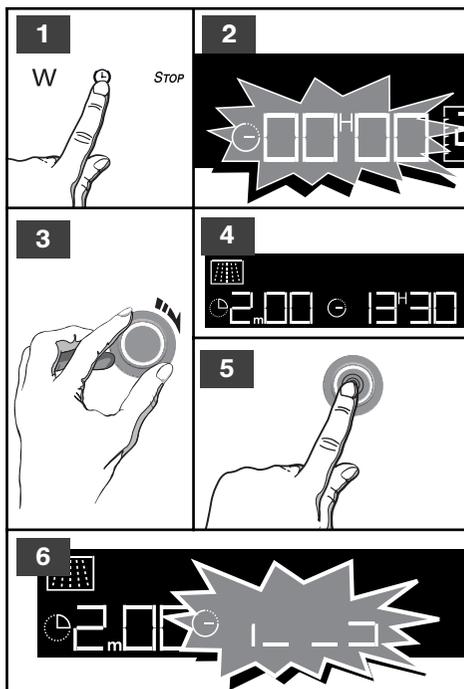
La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

**Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.**

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent.

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

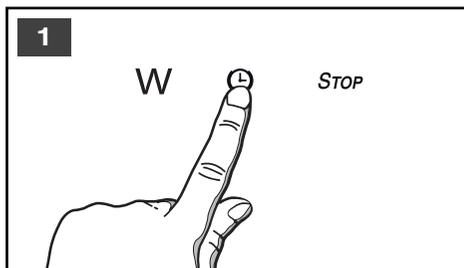


## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

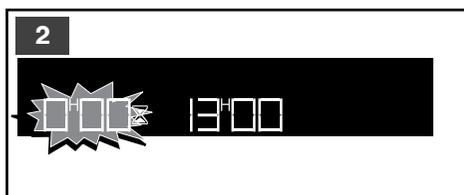
**1** - Appuyez 3 fois sur la touche .



**2** - Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi à l'aide de la manette

- Appuyez sur la manette pour valider.



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



### **Attention**

*Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en appuyant sur la touche  puis en ramenant le temps à 0:00 .*

## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

### FOUR A L'ARRÊT

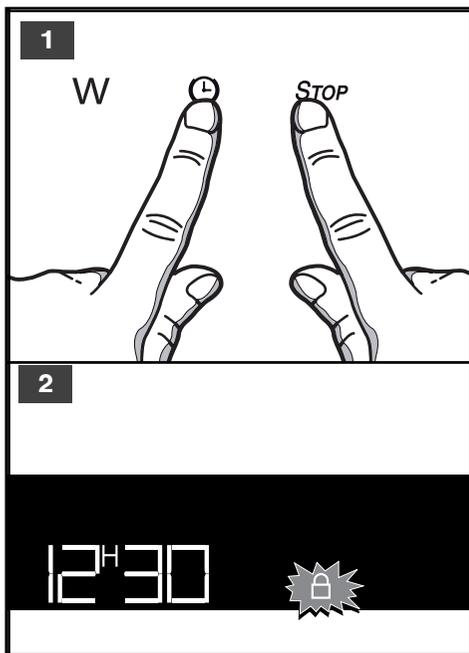
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

**1** le four étant à l'arrêt, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques seconde.

**2** Un "cadenas" vient alors s'afficher à l'écran  
-l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques seconde.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



## • LA FONCTION "MODE VEILLE"

- **Votre four est équipé d'une fonction stand by (mise en veille prolongé)**

-L'affichage indique l'heure.

- Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille.

**Aucune touche ne peut être activés.**

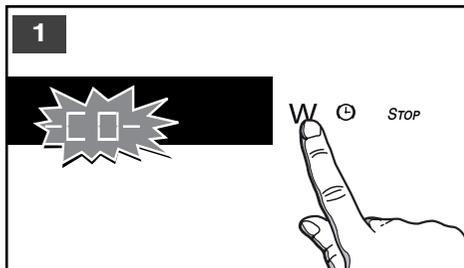
Pour réactiver l'affichage,appuyersur le selecteur de fonctions.

- De nouveau l'affichage du four est opérationnel il est alors possible de faire une cuisson.

## • REGLAGE DU CONTRASTE

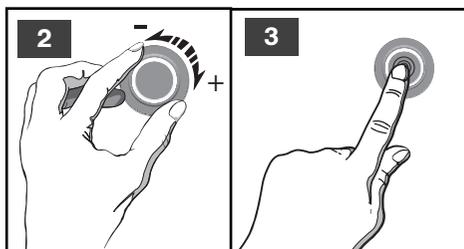
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.6)

**1** - Appuyez sur la touche **W** jusqu'à l'affichage de **-□-**.



**2** - Ajustez le contraste à l'aide de la manette.

**3** - Appuyez sur la manette pour valider.

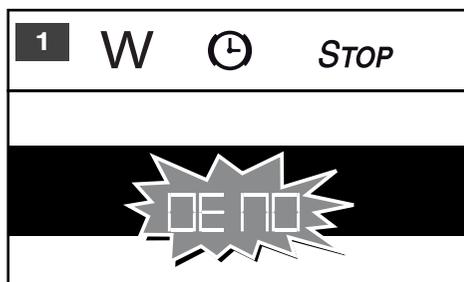


## • MODE DEMO

- Réglez l'heure à 00:00 (voir réglage de l'heure p.6)

**1** - Appuyez simultanément durant 10s sur les touches **W** **STOP** jusqu'à l'affichage de **DEMO**.

- Pour retourner en mode normal réglez l'heure à 00:00 et appuyez de nouveau sur les touches **W** **STOP** jusqu'à l'extinction de **DEMO**.



### Attention

Lorsque le four est en mode DEMO les éléments chauffants sont inactifs.

## • GESTION DU PLATEAU TOURNANT

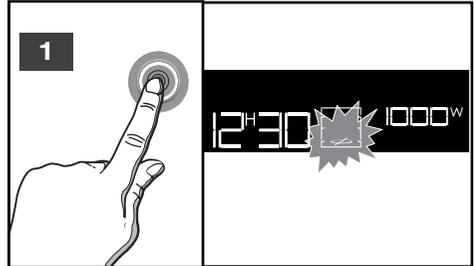
Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

### 1 Arrêt du plateau tournant

- Pour désactiver la rotation du plateau tournant, effectuez un appui long sur la manette. Un symbole  (arrêt) apparaît dans l'afficheur .

### • Réactivation du plateau tournant

- Appuyez à nouveau sur la manette jusqu'à la disparition du symbole  dans l'afficheur.



## • MICRO-ONDES



### UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

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

## • REALISER UNE DECONGELATION



Ce four vous permet d'accéder à 2 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1 ou P2 Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

**P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille ,et les plats cuisinés.**

**P2 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.**

## • 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.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

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

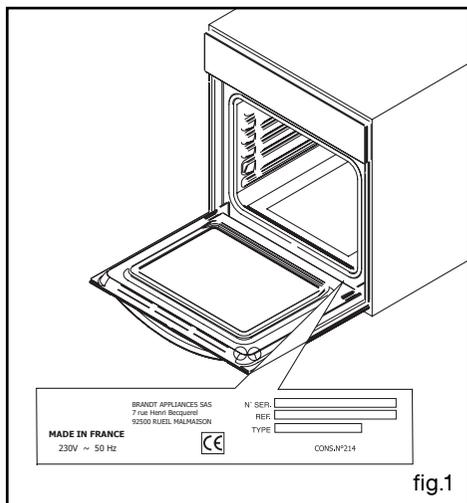
Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

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
	750 g	13 - 15 min		Sur le plateau tournant Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant

## • 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).



### PIÈCES D'ORIGINE

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

