

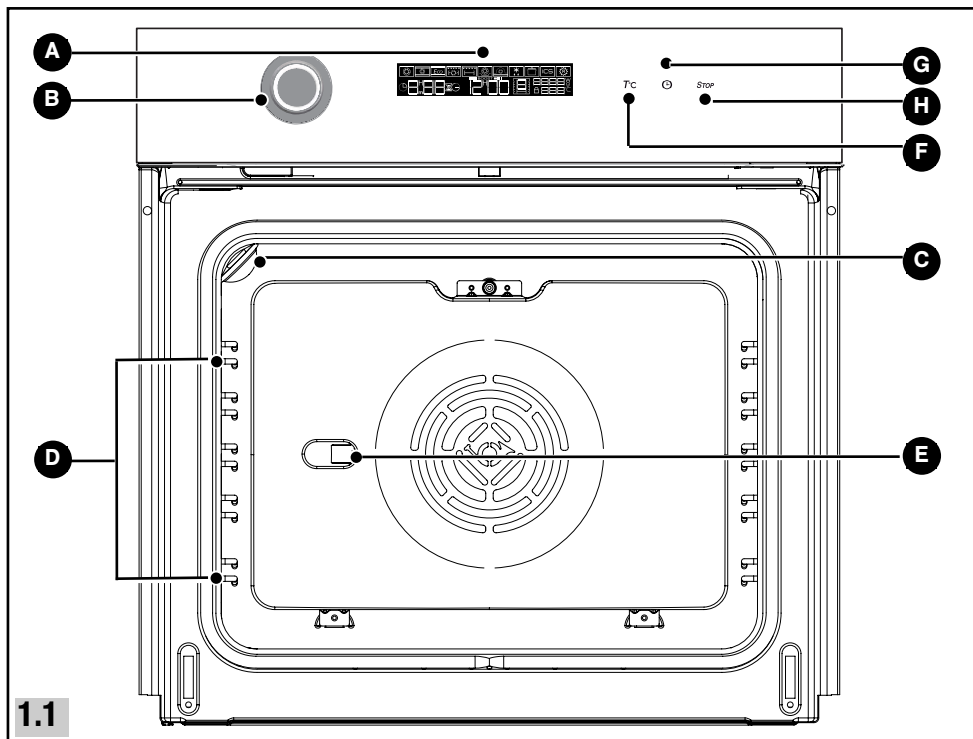
FR NOTICE D'UTILISATION

Four

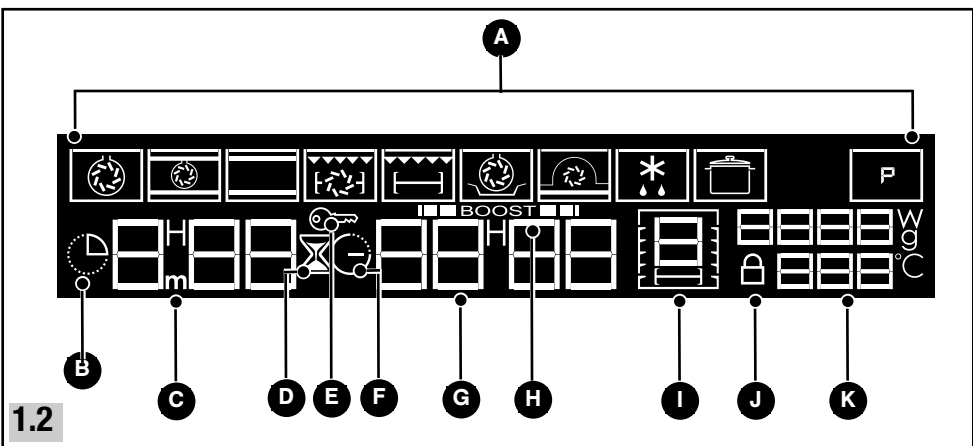
De Dietrich 



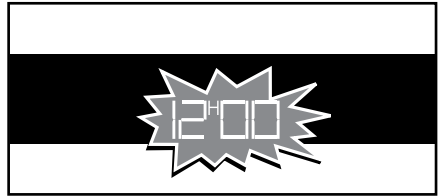
1



1.1

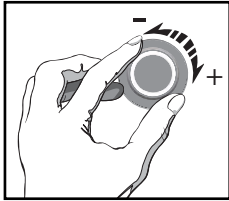


1.2

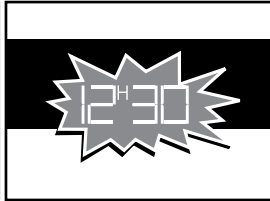


2.1

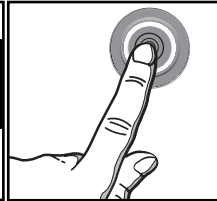
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

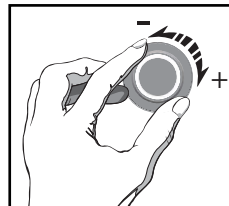


2.1.5

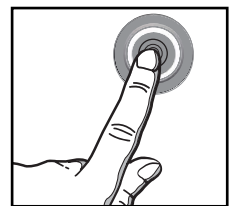


2.2

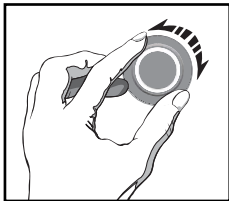
2.2.1



2.2.2



2.2.3

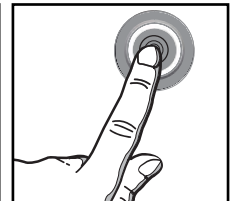


2.3

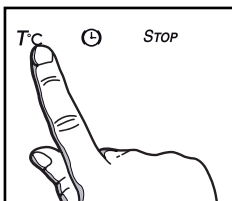
2.3.1



2.3.2

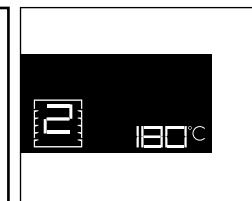


2.3.3

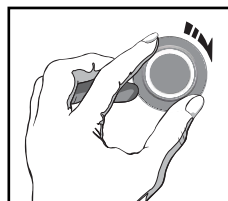


2.4

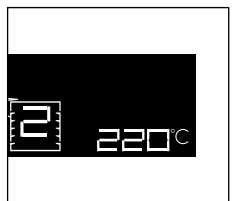
2.4.1



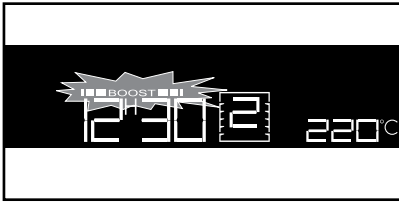
2.4.2



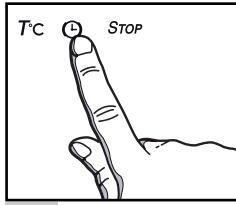
2.4.3



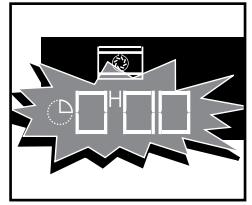
2.4.4



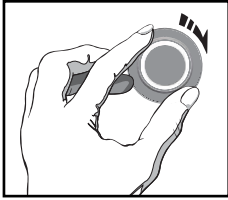
2.4.5



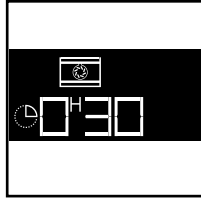
2.5



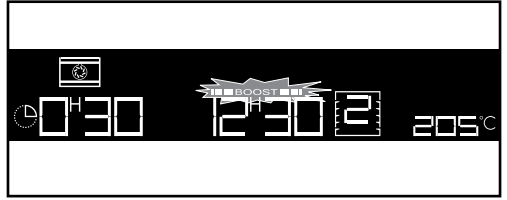
2.5.1



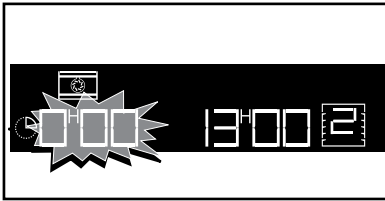
2.5.2



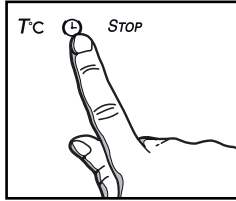
2.5.3



2.5.4

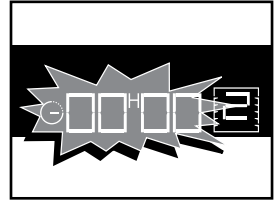


2.5.5

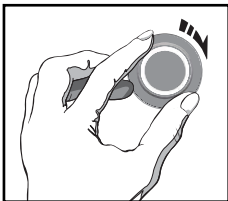


2.6

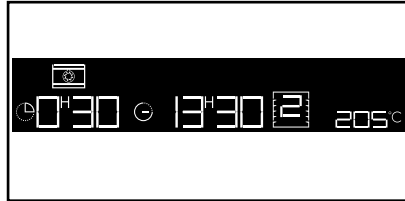
2.6.1



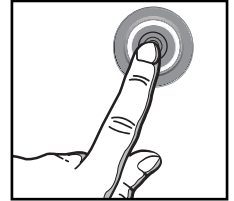
2.6.2



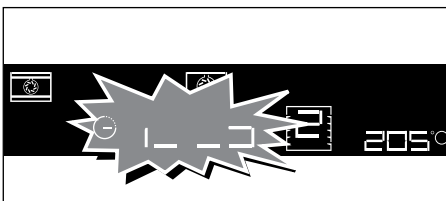
2.6.3



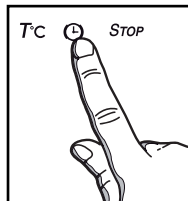
2.6.4



2.6.5



2.6.6

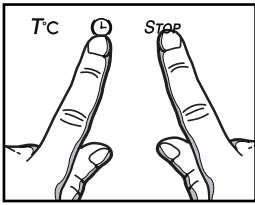


2.7

2.7.1

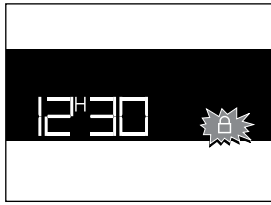


2.7.2



2.8

2.8.1

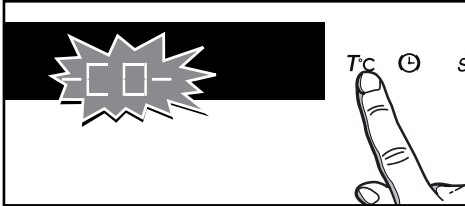


2.8.2



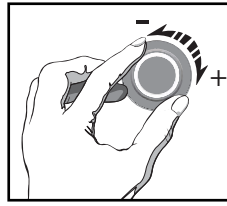
2.9

2.9.1

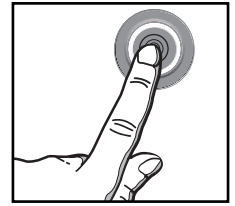


2.10

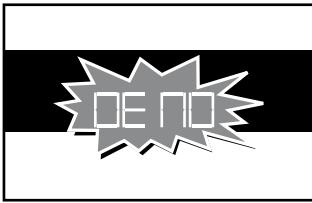
2.10.1



2.10.2

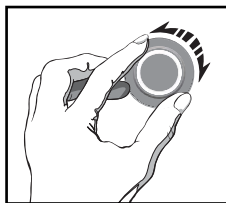


2.10.3



2.11

2.11.1

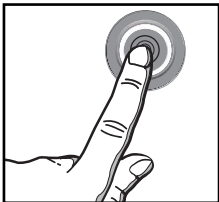


2.12

2.12.1



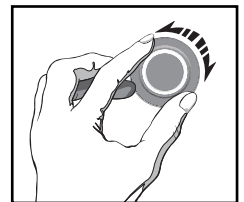
2.12.2



2.12.3



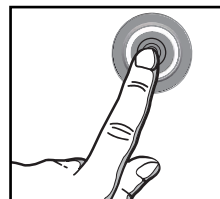
2.12.4



2.12.5

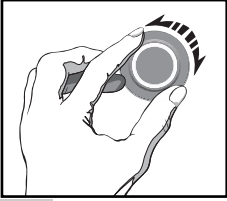


2.12.6



2.12.7

3

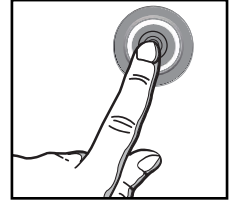


3.1

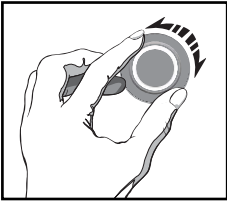
3.1.1



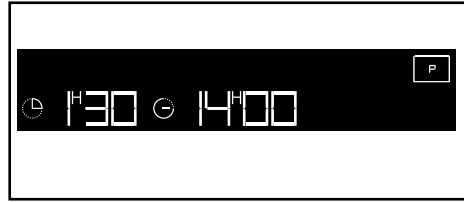
3.1.2



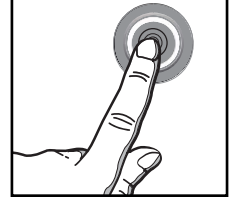
3.1.3



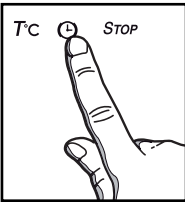
3.1.4



3.1.5

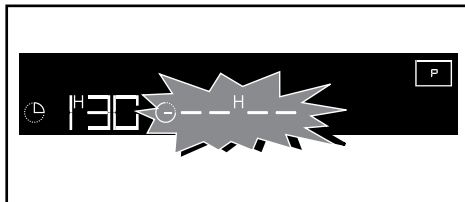


3.1.6

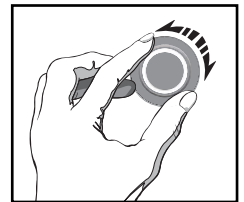


3.2

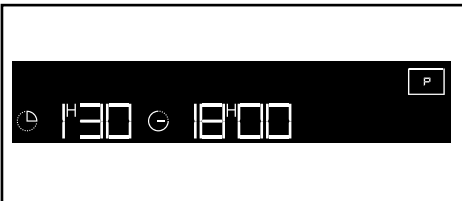
3.2.1



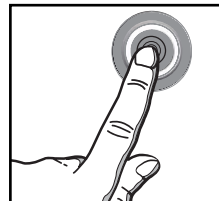
3.2.2



3.2.3



3.2.4



3.2.5

1 Présentation



1.1 Présentation de votre four :

- A** Programmeur
- B** Manette de commandes
- C** Lampe
- D** Gradins fil (5 positions)
- E** Trou pour tournebroche
- F** Touche de réglage de température
- G** Touche de réglage de temps, de fin de cuisson et de minuterie
- H** Touche arrêt

1.2 Présentation du programmeur :

- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur de durées de cuisson
- C** Affichage durée de cuisson / minuterie
- D** Indicateur de minuterie
- E** Indicateur de verrouillage pyrolyse
- F** Indicateur fin de cuisson
- G** Affichage de l'horloge
- H** Indicateur de montée en température
- I** Indicateur de gradins
- J** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- K** Affichage de la température du four

2 Utilisation



2.1 Utilisation du programmeur

• COMMENT RÉGLER L'HEURE :

A la mise sous tension, l'afficheur clignote à **12h00** (2.1.1).


-Réglez l'heure à l'aide de la manette (2.1.2).

Exemple : 12h30 (2.1.3).

-Appuyez sur la manette pour valider (2.1.4).

L'affichage ne clignote plus (2.1.5).

2.2 Pour modifier l'heure de l'horloge :

-Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez (2.2.1). Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

-Ajustez le réglage de l'heure avec la manette (2.2.2). Appuyez sur la manette pour valider (2.2.3).


Attention :

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

2.3 • CUISSON IMMÉDIATE :

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

- Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie (2.3.1).

Exemple:  -->Température de préconisation 180°C (2.3.2).

- Validez d'un simple appui sur la manette (2.3.3).

2.4 Modifier la température de cuisson:

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.


- Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche **T°C** (2.4.1).

La température clignote dans l'afficheur (2.4.2).

- Ajustez la température à l'aide de la manette (2.4.3).


Exemple:  ajustée à 220°C (2.4.4).

- Validez en appuyant sur la manette.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie (2.4.5).

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


NB : Dans la 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 la manette rallume la lampe.

 **Remarques :**
A tout moment il est possible de suspendre la cuisson en appuyant sur la touche STOP, un simple appui sur la manette relance la cuisson.

2.5 • CUISSON PROGRAMMÉE :

Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

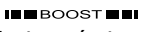
- Appuyez sur la touche  (2.5.1).

L'affichage clignote **0h00** pour indiquer que le réglage est alors possible.

-A l'aide de la manette réglez la durée de cuisson (2.5.2).

Exemple: 30 min de cuisson (2.5.3).

- Appuyez sur la manette pour valider.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage. L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four. L'affichage de la durée ne clignote plus (2.5.4).

Après ces 5 actions, le four chauffe :

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


En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, **0h00** clignote (2.5.5). Une série de bips est émise durant quelques secondes. 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.

2.6 Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée (départ immédiat).

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (2.6.1).

L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

(2.6.2).

- Tournez la manette pour régler l'heure de fin de cuisson (2.6.3).

Exemple: fin de cuisson à 13h30 (2.6.4).

- Appuyez sur la manette pour valider (2.6.5). Sans validation manuelle, 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.

Une animation vous indique que votre four est en mode de cuisson différée (2.6.6).

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 **0h00** clignotent. Une série de bips sonores est émise durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

• PERSONNALISATION DE LA TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE :

Sélectionnez la fonction de cuisson.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche **T°C** jusqu'à faire clignoter la température.


- Ajustez la température à l'aide de la manette.


- Appuyez sur la manette pour valider.

2.7 • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE :


Cette fonction est accessible soit indépendamment de l'utilisation du four soit pendant une cuisson mais elle ne stoppera en aucun cas la cuisson en cours.


Dans le premier cas:

- Appuyez 1 fois sur la touche  (2.7.1).

Le symbole minuterie  et **0m00s** clignotent (2.7.2). Ajustez le temps choisi à l'aide de la manette. Appuyez de nouveau sur la manette pour valider. L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. 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.

Dans le deuxième cas, pendant une cuisson:


- Appuyez 3 fois sur la touche  pour accéder à la minuterie. Procéder de la même façon que la minuterie indépendante et validez après avoir ajusté le temps choisi. La cuisson continue et la minuterie se met en marche. Une fois la durée écoulée, stoppez les bips en appuyant sur la manette.

⚠ 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 00h00.

2.8 • VERROUILLAGE DES COMMANDES :


(Sécurité enfants)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante lorsque le four est à l'arrêt :

- Appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes (2.8.1).

Un cadenas vient alors s'afficher à l'écran (2.8.2). L'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer :

- Appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

2.9 • LA FONCTION "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 (2.9.1). Aucune touche ne peut être activée.

Pour réactiver l'affichage, utiliser le sélecteur de fonctions. De nouveau l'affichage du four est opérationnel, il est alors possible de faire une cuisson.

2.10 • RÉGLAGE DU CONTRASTE :

- Réglez l'heure à **00:10** (voir chapitre "réglage de l'heure")

- Appuyez sur la touche **T°C** jusqu'à l'affichage de **-CC-** (2.10.1).


- Ajustez le contraste à l'aide de la manette

(2.10.2).


- Appuyez sur la manette pour valider(2.10.3).

2.11 • MODE "DEMO" :

- Réglez l'heure à **00:00** (voir chapitre "réglage de l'heure")

- Appuyez simultanément durant 10 secondes sur les touches **T°C**,  et **STOP** jusqu'à l'affichage de **DEMO** (2.11.1))

- Pour retourner en mode normal réglez l'heure à **00:00**.

- Appuyez de nouveau sur les touches **T°C**,  et **STOP** jusqu'à l'extinction de **DEMO**.

Attention

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









2.12 • UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPÉRATURE" (Selon modèle) :

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débuter four froid.

- Sélectionnez avec la manette le mode de cuisson "Basse température"(2.12.1-2.12.2).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette (2.12.3)..

Le four propose un choix de 8 plats:

	Rôti de veau (4h30)
	Rôti de boeuf saignant (3h00)
	Rôti de porc (4h30)
	Gros poissons (2h10)
	Agneau rosé (3h00)
	Poulet (6h00)
	Yaourt (3h00)
	Petits poissons (1h20)

- Sélectionnez votre plat (2.12.4)..

- Une fois le plat sélectionné, validez la sélection en appuyant sur la manette (2.12.5)..

Exemple : Rôti de boeuf (2.12.6).

- Enfouissez votre plat au niveau de gradin demandé.

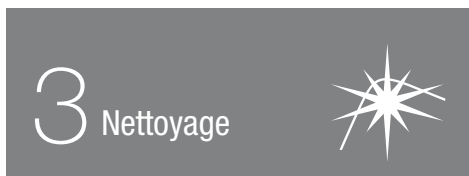
- Validez la sélection en appuyant sur la manette (2.12.7).

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes.

- Appuyez sur **STOP** pour arrêter les bips.


Pour les viandes : phase de maintien au chaud

(durée 1 heure). Pour les yaourts : phase de "refroidissement rapide" (durée 1 heure).



• FAIRE UNE PYROLYSE :




3.1 Pyrolyse immédiate

 Retirez les grilles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Les plats (hors plaque à pâtisserie) peuvent être laissés dans le four et nettoyés par pyrolyse.

Commencez par passer un coup d'éponge, puis placez les plats en gradin 1 (si un seul plat à nettoyer) et en gradins 1 et 3 (si deux plats à nettoyer) pour un meilleur résultat.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :

-  durée de pyrolyse de 1 heure 30
-  durée de pyrolyse de 1 heure 45
-  durée de pyrolyse de 2 heures

- Sélectionnez avec la manette le mode **PYRO** (3.1.1).

Le symbole clignote dans l'afficheur (3.1.2).


- Validez la sélection en appuyant sur la manette (3.1.3).

- Sélectionnez avec la manette la durée du cycle de pyrolyse (3.1.4).

Exemple : cycle de pyrolyse de 1h30 (3.1.5).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette (3.1.6).


La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation. Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée. En fin de pyrolyse, **0:00** clignote.

 **Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.**

3.2 Pyrolyse différée

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate".

Avant de valider le cycle de pyrolyse :

- Appuyez 1 fois sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (3.2.1).

L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (3.2.2).

- A l'aide de la manette réglez la fin de la pyrolyse (3.2.3).


Exemple : fin de pyrolyse à 18 heures (3.2.4).

- Validez en appuyant sur la manette (3.2.5).

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.


MODES DE CUSSION DU FOUR

- *  **CHALEUR TOURNANTE**
(température préconisée 190°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 : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.


-  **CHALEUR COMBINÉE**
(température préconisée 180°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 grill 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 sans brassage d'air.
 - Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouges. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

-  **GRIL + TOURNEBROCHE**
(température préconisée 190°C mini 100°C maxi 250°C)
- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 - Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 - Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
 - Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
 - Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.


-  **GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE**
(positions préconisées 2 ou 4 - mini 1 - maxi 4)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
 - Le grill fort couvre toute la surface de la grille. Le grill moyen, montre une même efficacité que le grill fort, pour de plus petites quantités.
 - Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

-  **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... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

-  **PAIN**
(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 220°C)
- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
 - Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
 - N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

-  **DECONGELATION**
(température préconisée 35°C mini 35°C maxi 75°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).

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

 **Conseil économie d'énergie**
Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

4 Anomalies & solutions




EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez votre four. - Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). - Augmentez la température sélectionnée.
La clé clignote.	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changez la lampe. - Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

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