

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich 



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH

Les nouveaux objets de valeur

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/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

- Description de votre cuisinière _____ 5
- Description de votre four _____ 6
- Bandeau pivotant _____ 6
- Accessoires _____ 7

2 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL

- Système d'aide d'ouverture du tiroir _____ 7
- Remplacement de la lampe du four _____ 7

3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- Description de votre dessus _____ 8
- Utilisation des foyers _____ 9
 - Mise en marche - arrêt _____ 9
 - Réglage puissance _____ 9
 - Réglage minuterie _____ 9
 - Verrouillage clavier _____ 10
 - Comment verrouiller ? _____ 10
 - Comment déverrouiller ? _____ 10
 - Détection automatique de casserole _____ 10
 - Sécurité petits objets _____ 10
 - Préchauffage (Heat Up) _____ 11
- Choix de casserolierie - Sécurité induction _____ 12
 - Quels sont les récipients les mieux adaptés ? _____ 12
 - Quels sont les matériaux incompatibles ? _____ 12
- Le test "Récipient" _____ 12
 - Précautions d'utilisation _____ 13
 - Utiliser au mieux les zones de cuisson induction _____ 13
- Limitateur de température _____ 14
- Protection en cas de débordement _____ 14
- Témoin de chaleur résiduelle _____ 14
- Auto-Stop system _____ 14
- Tableau de cuisson par plats _____ 15

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE _____ 16

5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE _____ 17

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

• Présentation des commandes	18
• Réaliser une cuisson	19
• Réglages à la mise sous tension	20
- La langue	20
- L'heure	20
- Remise à l'heure de l'horloge	20
• Mise en mode "Veille"	21
• La fonction "Expert"	21
• Guide de cuisson "Expert"	25
• La fonction "Recettes"	27
• Conseils et Astuces	30
• Guide de cuisson	32
• La fonction "Basse température"	34
• La fonction "Réglages"	35
• La fonction "Minuterie"	38
• La fonction "Nettoyage"	39
• Comment effectuer un cycle de pyrolyse ?	40
• Fin de pyrolyse	41
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants)	41

7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• Comment procéder ?	42
----------------------	----

8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE

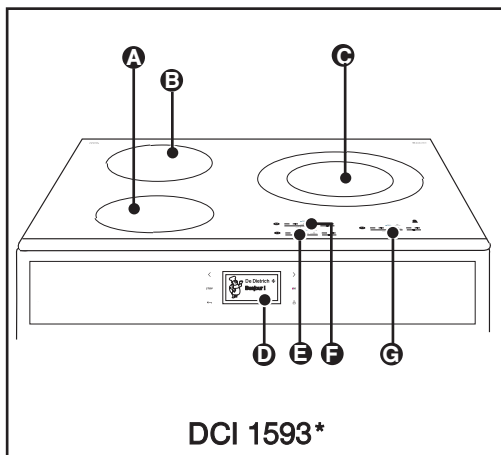
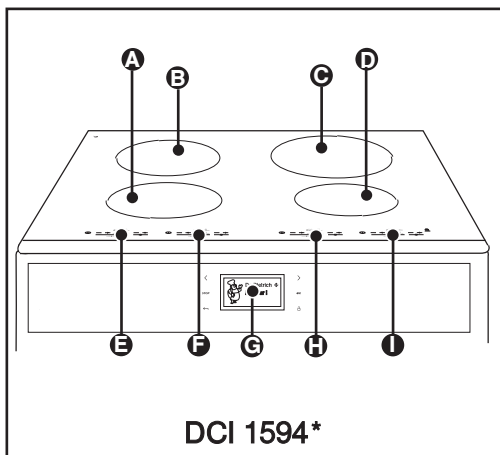
• Nettoyage de la porte	43
-------------------------	----

9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

10 / NOTES PERSONNELLES

11 / SERVICE APRES-VENTE

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

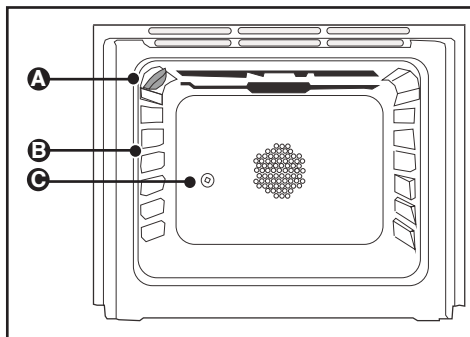


- A** Foyer induction avant gauche 2800 W
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W
diam. 180 mm
- C** Foyer induction arrière droit 3100 W
diam. 210 mm
- D** Foyer induction avant droit 2000 W
diam. 160 mm
- E** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- F** Commande sensitive du foyer avant gauche
- G** Programmeur électronique du four
- H** Commande sensitive du foyer arrière droit
- I** Commande sensitive du foyer avant droit

- A** Foyer induction avant gauche 2800 W
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W
diam. 180 mm
- C** Foyer induction central droit 3600 W
diam. 280 mm
- D** Programmeur électronique du four
- E** Commande sensitive du foyer avant gauche
- F** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- G** Commande sensitive du foyer central droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Tournebroche

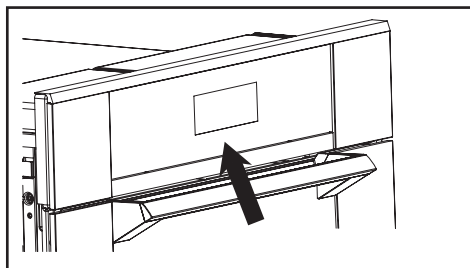


• BANDEAU PIVOTANT

Afin de faciliter la vision de votre programmeur et son utilisation, le bandeau pivote à 30°.

Modèle mécanique

Ouverture et fermeture en appuyant au centre du bandeau sous les touches de commandes.



• PORTE "SOFT CLOSE"

La porte de votre four est équipée d'un système d'amortissement permettant une fermeture en douceur.

• ACCESSOIRES

Cet appareil possède des pieds réglables à l'avant qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

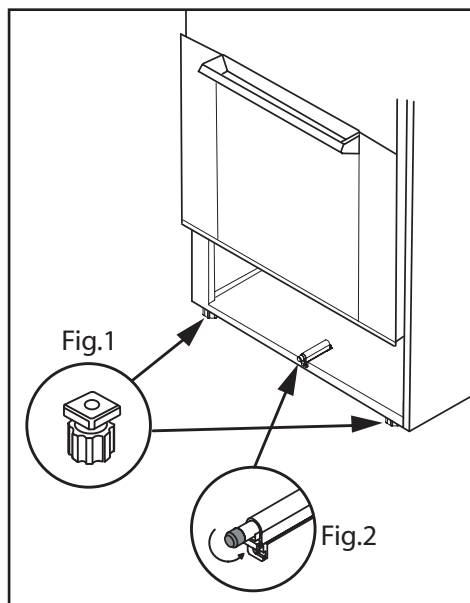
SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR - (fig.2)

Votre cuisinière est équipée d'un système d'aide d'ouverture du tiroir. Afin de le rendre opérationnel procédez ainsi:

- 1- Ôtez le tiroir.
- 2- Dévissez l'embout plastique (+ ou - en fonction du besoin mais au minimum 3 tours).
- 3- Repositionnez le tiroir.

Vous pouvez alors ouvrir le tiroir en appuyant en son centre en bas.

Si l'ouverture n'est pas satisfaisante, répétez les opérations 1 à 3 jusqu'au réglage idéal.



REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Danger

Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 3) :

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,

- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

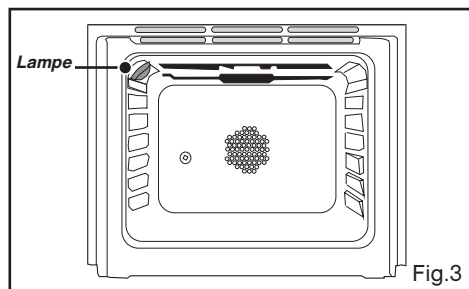
- 15 W,

- 220-240 V~

- 300°C,

- culot E14 à vis.

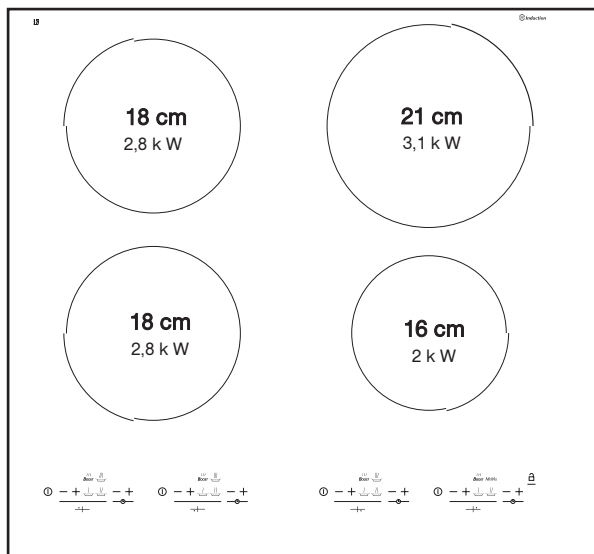
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



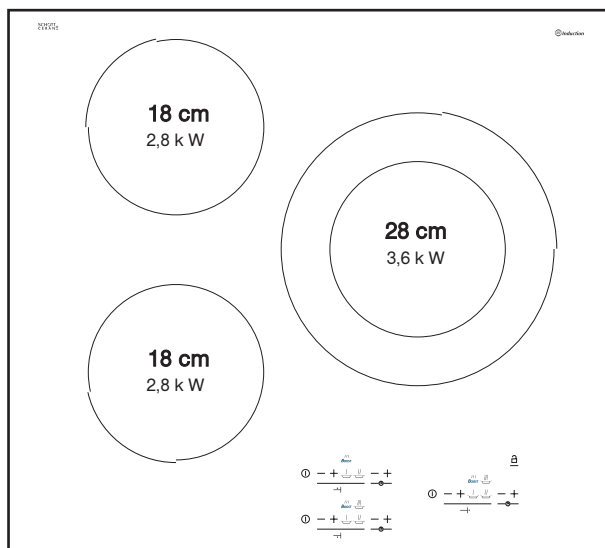
Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



DCI 1594*



DCI 1593*

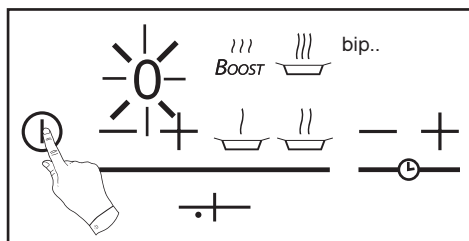
• UTILISATION DES FOYERS

• Mise en marche - Arrêt

Un bip et un 0 clignotant signalent que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



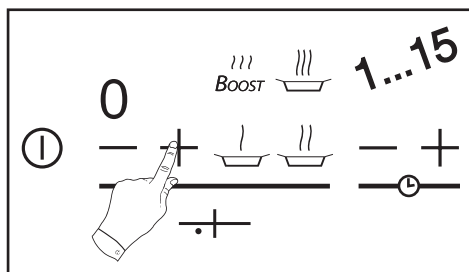
• Réglage de puissance

 réglage doux 7 = MIJOTAGE

 réglage vif 11 = CUISSON

 réglage fort 15 = CUISSON FORTE

 réglage maxi bo = EBULLITION
PLEINE PUISSANCE

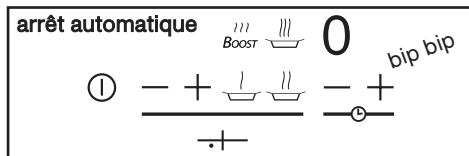
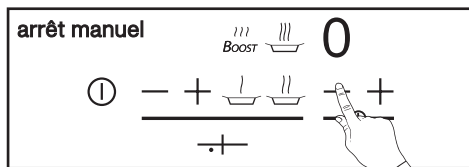
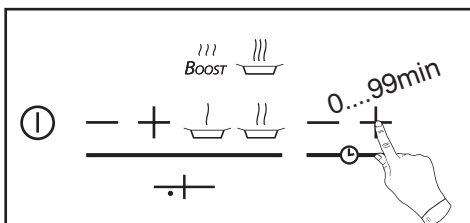


Attention

Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs des puissances.

• Réglage de minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson.



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.

• **Verrouillage clavier**

Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• **Comment verrouiller ?**

- Repérez la touche spécifique pour le verrouillage  placée au dessus d'un cadenas (ou clef).

- Appuyez jusqu'à l'affichage de l'information  ou .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches active l'affichage.

• **Comment déverrouiller ?**

Appuyez sur la touche  de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

• **Détection automatique de casserole**

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

- Test récipient : posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

- Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

• **Sécurité "petits objets"**

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

• **PRECHAUFFAGE (HEAT UP)**

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.

Pour l'utiliser :

- Après avoir réglé en puissance 15, mettre en fonction préchauffage "**HU**" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+".

L'affichage indique "**HU**".

- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.

- Un Bip confirme votre réglage.

- L'affichage indique en alternance "**HU**" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "**préchauffage**".

- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.



ATTENTION

- Lorsque l'affichage indique "**HU**" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.

- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.

- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "préchauffage". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

• Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



• Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

• Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

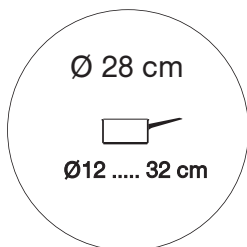
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

• Utilisez au mieux les zones de cuisson induction

multi récipients

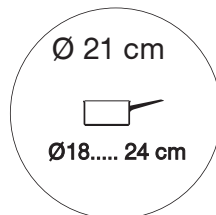
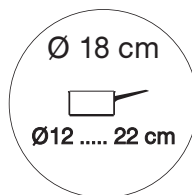


Cette zone de cuisson de 28 cm :

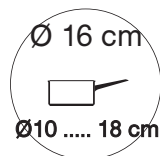
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**.

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes....).

Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

• **Limiteur de température**

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

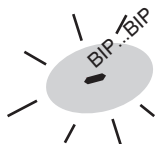
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

• **Protection en cas de débordement**

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande .

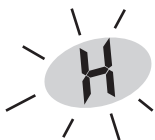
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



• **Témoin de chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



• **Auto-Stop system**

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "AS" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manœuvre.



Puissance utilisée comprise	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de
entre 19	8 heures
entre 1014	2 heures
entre 15Boost	1 heure

• TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

PREPARATIONS			FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE / DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON :		BOOST	15-13	12-11		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS		●									■		●	
	POTAGES ÉPAIS					●							●	●	
POISSONS	COURT-BOUILLON	●	●			●		●							
	SURGELÉS									●					
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE					●					■				●
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)											●	●	●	
	SAUCES PRÉPARÉES													●	
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS	●	●					■							
	LÉGUMES SECS					●		●				●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU	●	●					■							
	POMMES DE TERRE RISSLÉES					●		●		●					
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				●					
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES											●	●		
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES					●									
	STEAKS POÊLÉS						●								
	GRILLADE (GRIL FONTE)					●									
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●	●												
	FRITES FRAÎCHES	●	●												
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)		●								■				
	COMPOTES									●					
	CRÊPES							●							
	CRÈME ANGLAISE						●			■					
	CHOCOLAT FONDU												●	●	
	CONFITURES									■					
	LAIT						●								
	ŒUFS SUR LE PLAT							●							
	PÂTES	●	●					■							
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								●						●
	RAGOÛTS					●						■			●
	RIZ CRÉOLE	●											■		
	RIZ AU LAIT						●						■		

● départ ■ puis cuisson

- **Eviter les chocs** avec les récipients :
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

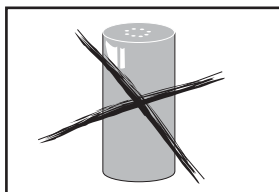
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

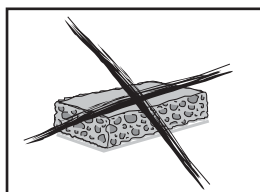
La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

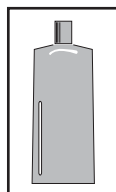
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



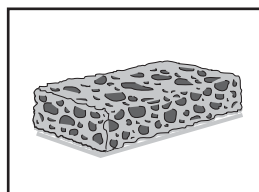
**Poudre
nettoyage**



**Eponge
abrasive**



**Crème
nettoyage**



**Eponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle délicate**

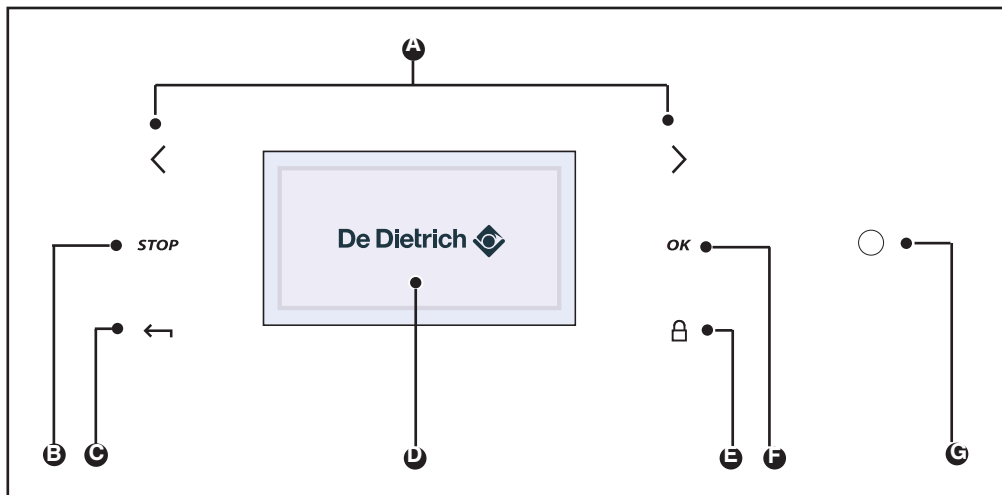
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage  .	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.



Conseil

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

• 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)

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.**

Liste des indications :

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



• **REALISER UNE CUISSON**

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez 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 recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles; sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.

• 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.

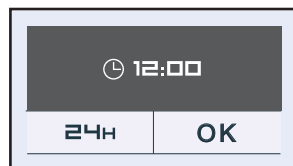
L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et validez par la touche OK.

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.

(1)



(2)

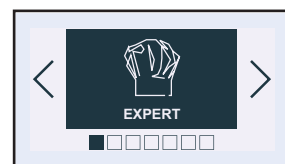


Afficheur digital

• 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, effectuez un appui long sur la

touche  (touche "wake up").
L'écran affiche à nouveau l'heure.

• LA FONCTION "EXPERT"

• La fonction "Expert"

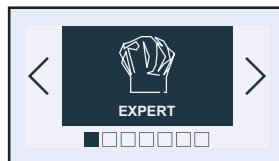
La fonction **Expert** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

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

- 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
- Chaleur combinée
- Traditionnel éco
- Turbo gril (+ Tournebrotche)
- Gril fort (+ Tournebrotche)
- Gril moyen (+ Tournebrotche)
- Maintien au chaud
- Pain
- Décongélation

Validez votre choix en appuyant sur OK.



Exemple



Attention

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 rallume la lampe.

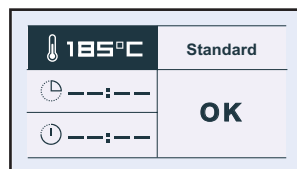
• LA FONCTION “EXPERT”

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. 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 4) la puissance désirée et validez.

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

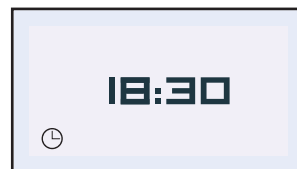
Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case . Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case) s'incrémente automatiquement.

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.



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.

• 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 +” 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.

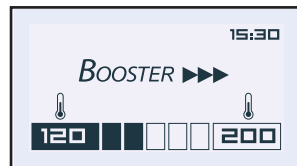
NB : “Gril +” est utilisable sur les modes de cuisson “Expert” et “Recettes” hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud et traditionnel Eco.



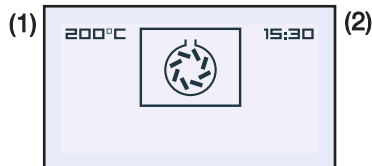
• LA FONCTION “EXPERT”

• Démarrage de la cuisson

Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche 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.



(3)



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



(4)

(5)

(6)

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” !



• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”

* 

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 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.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.



TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE

(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 lèchefrite 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.

* 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.

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

(positions 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.



GRIL MOYEN + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées **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
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, 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... 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.
- Posez la boule de pain sur le plat à 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).

• LA 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”. Validez.

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

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

• Viandes blanches

• Viandes rouges

• Poissons

• Légumes

• Gâteaux

• Tartes et quiches

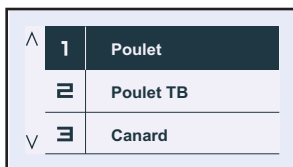
Votre choix effectué, validez sur OK.

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 ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans certains cas comme les gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

Rentrez le poids (ou le matériau), 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.

Dès que vous validez sur OK, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

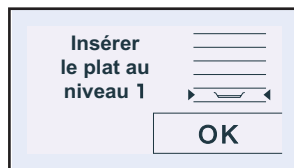


• LA FONCTION “RECETTES”

5. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

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

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



• *Détails complémentaires pour cuissons en fonction : “Recettes”*

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISONS : VIANDES ROUGES

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

CUISONS : GATEAUX / TARTES

Choix du matériau du moule de cuisson :
Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur).

• **Liste des plats fonction “Recettes”**

Familles du menu recettes	RECETTES
VIANDES BLANCHES 	canard cuisse de dinde faisan lapin lièvre, râble oie pintade porc, échine porc, filet poulet (> 1 700g) poulet TB terrine veau, rôti
VIANDES ROUGES 	agneau, épaule agneau, gigot agneau, selle rôti de boeuf à point rôti de boeuf saignant
POISSONS 	brochet dorade merlans saumon truites terrine de poisson rôti de poisson
LEGUMES 	endives flans de légumes gratin dauphinois lasagnes poivrons farcis tomates farcies
GATEAUX 	brioches cake choux gâteau chocolat gâteau yaourt génoise kuglof meringues quatre quarts sablés, cookies
TARTES, QUICHES 	quiche tarte brisée tarte feuilletée tarte levée tarte au fromage tourte aux fruits tourte à la viande soufflé

• **CONSEILS ET ASTUCES**

• **Boeuf, porc, agneau**

- Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

• **Poissons**

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• **Tartes, quiches**

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

• **Pizza**

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

• GUIDE DE CUISSON

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE					CUISSON MULTIFONCTION					Temps de cuisson en minutes	indications
	°C	Gratin	Puissance	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin		
VIANDES												
Rôti de porc (1kg)	200	2							180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2							180	2	60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB			200	2			50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180	2	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1									90-135	
Cuisses de poulet			2	3			210	3			15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			3	3							15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4			210	3			25-30	
Côtes de mouton			* 3	4							10-20	
POISSONS												
Poissons grillés			* 4	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2			180	2			180	2	35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3			* 200	2-3					10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3			30	
Gratins dauphinois	*200	2							180	2	55-60	
Lasagnes	*200	2							180	2	40-45	
Tomates farcies	*200	2							180	2	40-45	
DIVERS												
Brochettes			* 3-4	4							15-20	
Pâté en terrine	*200	2							200	2	80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3			* 220	2					15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45	moule alu 30 cm
Soufflé									180	1	50	moule verre 21 cm
Tourtes	*200	2			210	2					40-45	moule à bords hauts
Pain	*220	1			* 200	1					30-50	
Pain grillé			* 4	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1							170	1	90-180	selon la préparation

PATISSERIES											
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2						180	2	35-45	grand plat en verre
Biscuit roulé	*220	3								5-10	
Brioche	*180	1						165	1	25-30	
Brownies	*180	2								25-30	
Cake - Quatre-quarts	*180	1						180	2	55-60	bain-marie
Clafoutis	200	2			180	2				35-45	
Crèmes	165	2			150	2				20-45	
Cookies - Sablés	*200	3						180	3	15-18	
Kugelhopf								180	1	45-50	plat multiusages
Meringues	100	2						100	2	90	moule spécial
Madeleines	*220	2								5-10	plat multiusages
Pâte à choux	*200	3						180	3	30-40	plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3				10-15	selon grosseur
Savarin	*180	2								30-40	plat multiusages
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1				30-40	moule alu 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2			*220	2				15-25	plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2				35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE ➡ °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utilisable : 55 litres
Poids : 62 kg

• LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

Sélectionnez “BASSE TEMPERATURE” avec les touches < ou > et validez.

Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur les touches < ou > et utilisez la grille pour positionner tous vos aliments sauf les yaourts en pots qui seront disposés sur le plat émail.

- Rôti de veau (4h30)
- Rôti de bœuf saignant (3h00)
- Rôti de bœuf bien cuit (4h00)
- Rôti de porc (4h30)
- Agneau (3h)
- Agneau bien cuit (4h00)
- Petits poissons (1h20)
- Gros poissons (2h10)
- Yaourt (3h00)

Exemple : Yaourt (fig.2).

Validez votre choix en appuyant sur OK.

- La préconisation du niveau de gradin s’affiche.

Vous pouvez modifier l’heure de fin de cuisson si besoin **(1)** puis validez en appuyant sur OK.

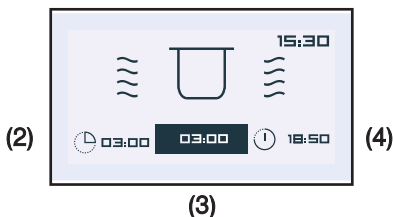
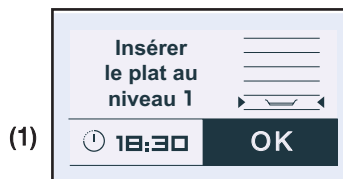
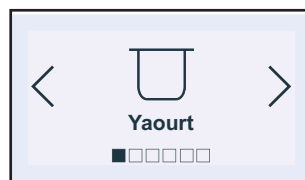
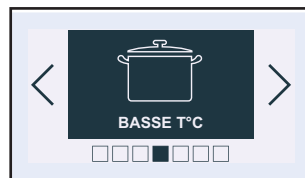
En cours de cuisson l’écran affiche: la durée de cuisson **(2) non modifiable**, la durée restante de cuisson **(3)** ainsi que l’heure de fin de cuisson **(4)**.

Le four s’éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c’est prêt.

Appuyez sur OK 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).



• 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:

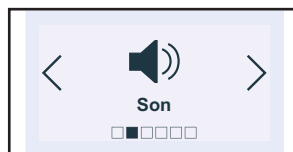
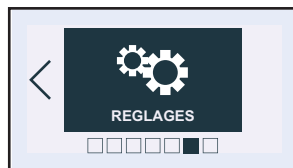
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir “Son”.

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

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

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

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



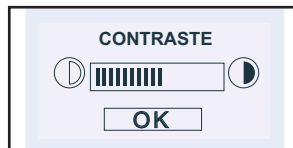
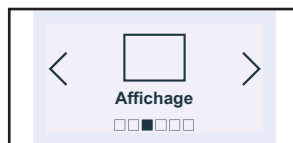
Affichage:

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 < et >. Validez

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

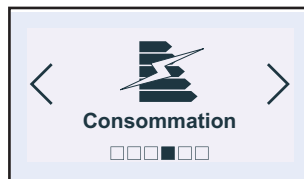


• LA FONCTION “REGLAGES”

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).



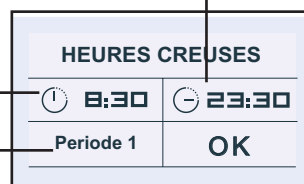
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

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



Attention

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



Attention

Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.

Langue:

- Réglage de la langue :

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

18 langues sont accessibles :

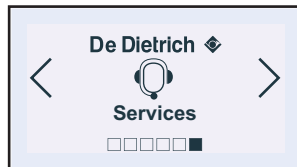
- | | | |
|---------------|----------|-----------|
| - Français | Slovaque | Norvégien |
| - Anglais | Hongrois | Suédois |
| - Allemand | Polonais | Finois |
| - Portugais | Italien | Danois |
| - Espagnol | Grec | |
| - Néerlandais | Russe | |
| - Tchèque | Hébreu- | |



• LA FONCTION “REGLAGES”

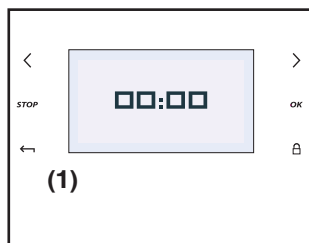
De Dietrich services

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

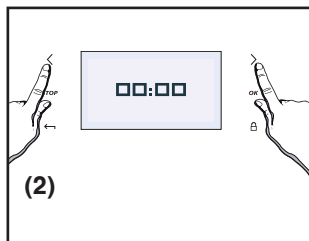


MODE DEMO :

- **Reglez l'heure sur 00:00 (1).**
Voir réglage de l'heure page 7.



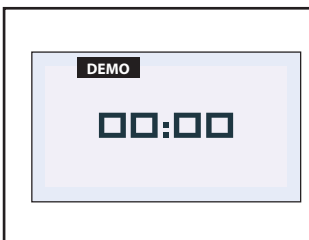
Appuyez sur les touches < et > pendant 10 secondes (2).



DEMO apparaît à l'écran.

Le four est en mode **démo**

Pour retourner en mode normal appuyez de nouveau appuyez sur les touches < et > pendant 10 secondes (2).



Attention

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

• 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.**

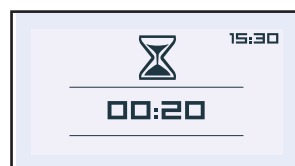
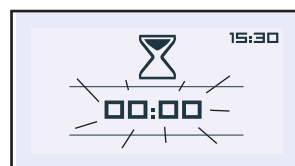
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir "Minuterie" puis validez.

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

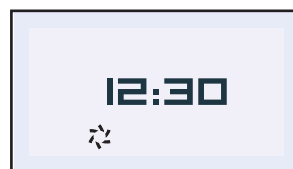
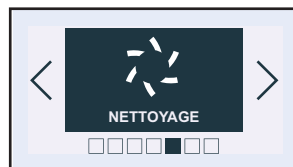
Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

- 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.



(1)

• DANS QUEL 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 à la broche.	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. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage :

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 changer cette préconisation en modifiant 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.

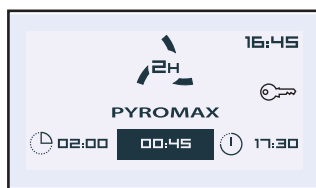
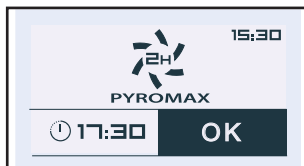
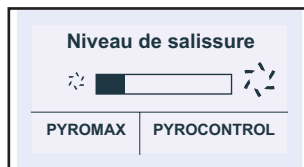
Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Validez par OK.



Attention

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



(2)

(3)

(4)

(1)

(5)

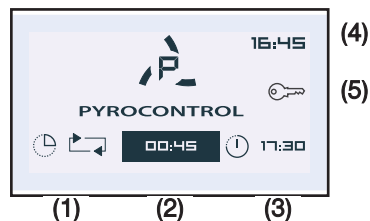


• FIN DE PYROLYSE

Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).

L'écran indique:

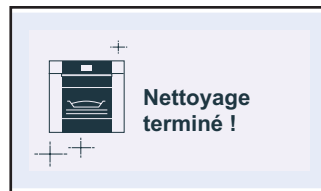
- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)



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

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre !

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



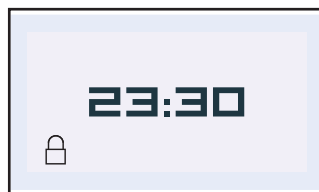
• VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)

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  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.



Attention

Avant de procéder au nettoyage manuel, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les commandes soient sur la position "Arrêt".

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.



Attention

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière.

COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...). - Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.
Bouton de programmation	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.

• NETTOYAGE DE LA PORTE



Attention

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.



Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• Démontage de la porte

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (fig.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Faire levier dans les emplacements **A** avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de décliper la glace (fig.2).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récuser, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.3).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

en haut à gauche : L

en haut à droite : R

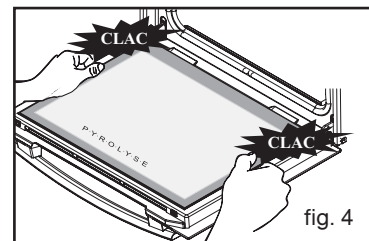
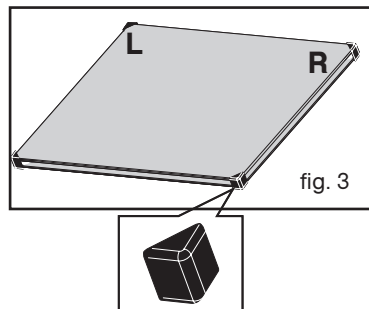
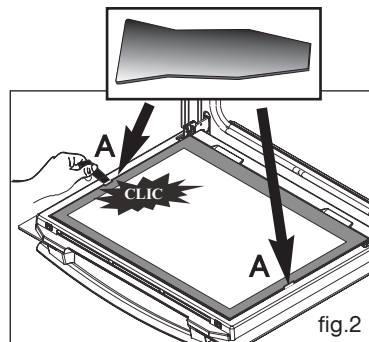
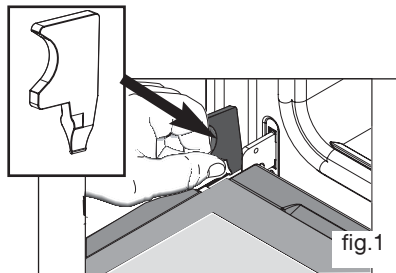
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.4).

- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



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 point suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse.	- Brancher la four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	• Défaut de verrouillage de la porte.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux.	- Vérifier 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.
Votre four affiche 	• Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant.	- Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faites un appui sur OK et sélectionnez "débloquez".
L'affichage "Demo" apparaît sur votre programmeur, et le four ne chauffe pas.	• Votre four est en mode démonstration.	- Appuyez simultanément sur les touches: STOP,  et  jusqu'à la disparition de "Demo" (environ 5 secondes).
L'affichage a disparu sur votre programmeur.	• Le fusible de votre installation est hors service. • Le contraste est mal réglé.	- Changez le fusible de votre installation. - Réglez le contraste de l'afficheur.



Conseil

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