

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

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich 



Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur **www.de-dietrich.com***

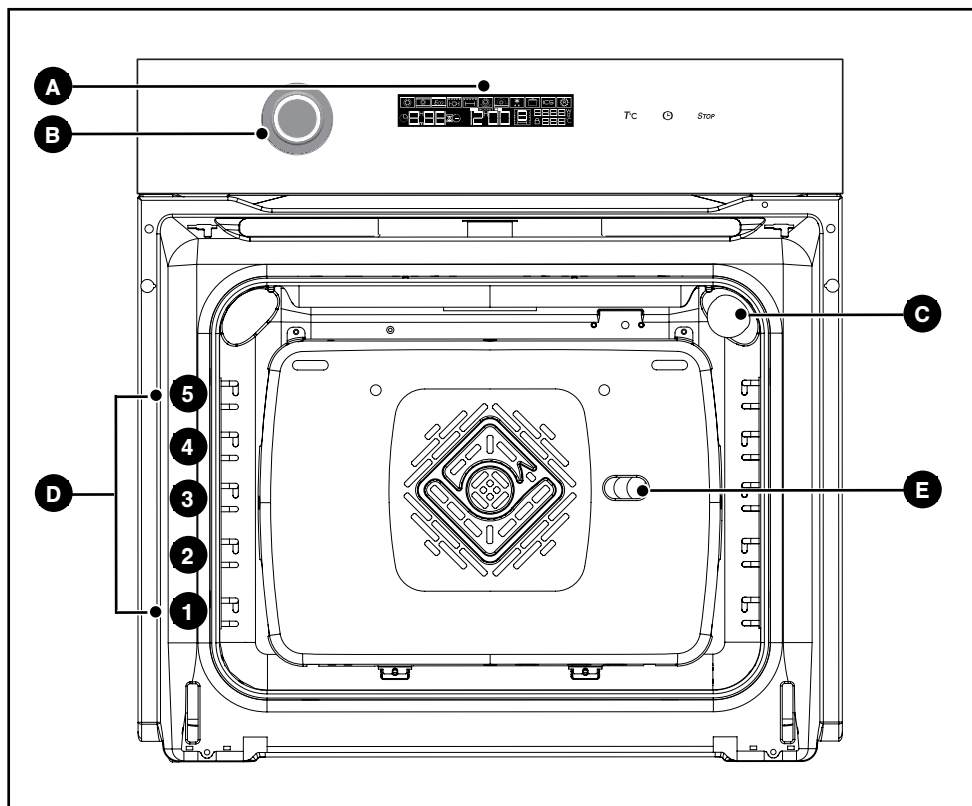
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs : 0892 02 88 04

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
• Personnalisation de la température préconisée _____	10
• Verrouillage des commandes _____	11
• Mode veille _____	11
• Réglage du contraste _____	12
• Mode démo _____	13
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	14
4/ GUIDES DES FONCTIONS BASSE TEMPERATURE _____	16
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	17
6 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	19
• Relations consommateurs _____	19

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



A Programmeur

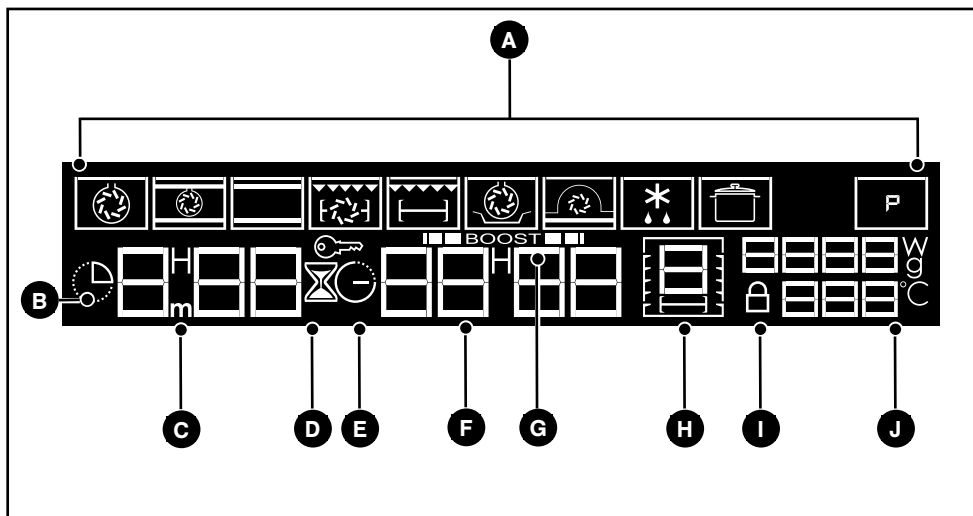
B Manette de commandes

C Lampe

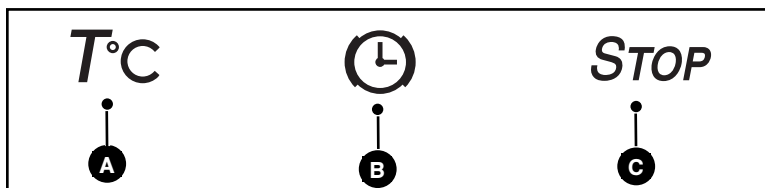
D Grands fil

E Trou pour tournebroche

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



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



- | |
|---|
| A Touche de réglage de température |
| B Touche de réglage de temps, durée, fin de cuisson et minuterie |
| C Touche arrêt |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

1

- A la mise sous tension

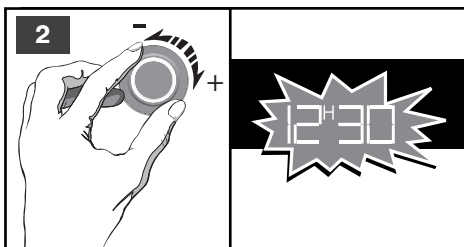
L'afficheur clignote à 12H00.



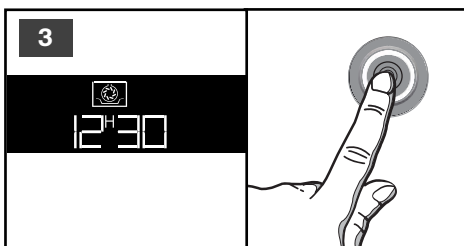
2

-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

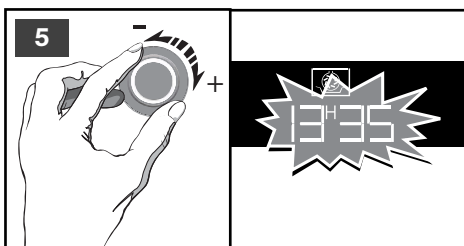
4

-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:  → Température de préconisation 180°C.

3 – Validez d'un simple appui sur la manette.

- Modifier la température de cuisson

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

1 – Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche *T°C*.

2 – La température clignote dans l'afficheur.

3 – Ajustez la température à l'aide de la manette.

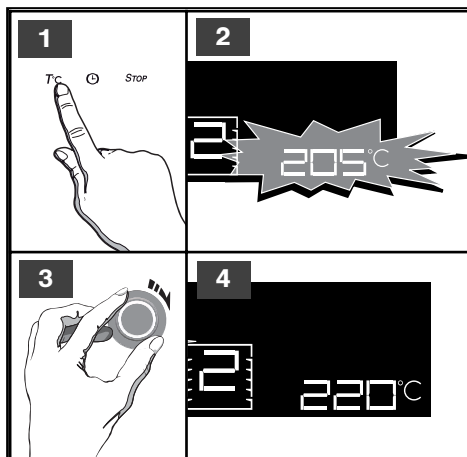
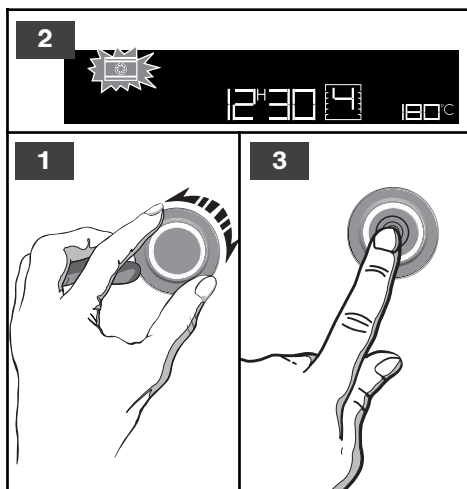
4 – Exemple:  → ajustée à 220°C.

– Validez en appuyant sur la manette.

5 – 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.

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

⚠ 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 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.

• CUISSON PROGRAMMEE

– Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (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: 30 min de cuisson.

Appuyez sur la manette pour valider.

5 - 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.

Après ces 5 actions, le four chauffe :

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

6 - En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

-  clignotent.

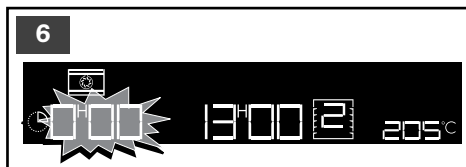
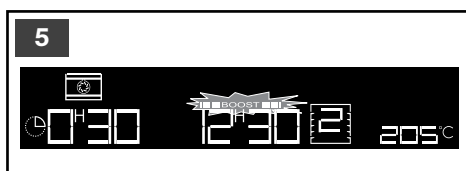
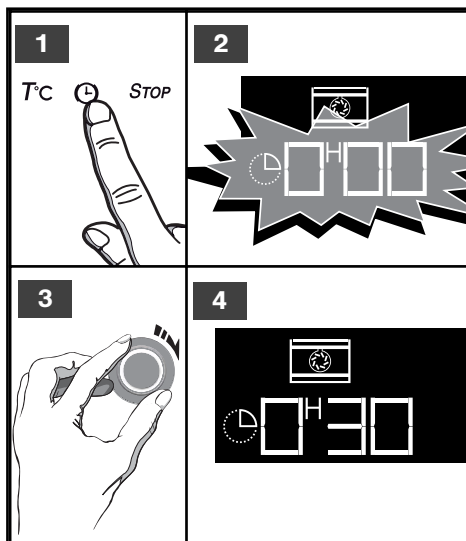
- une série de bips sont émis durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



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.



• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

1 - Appuyez sur la touche  pour 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.

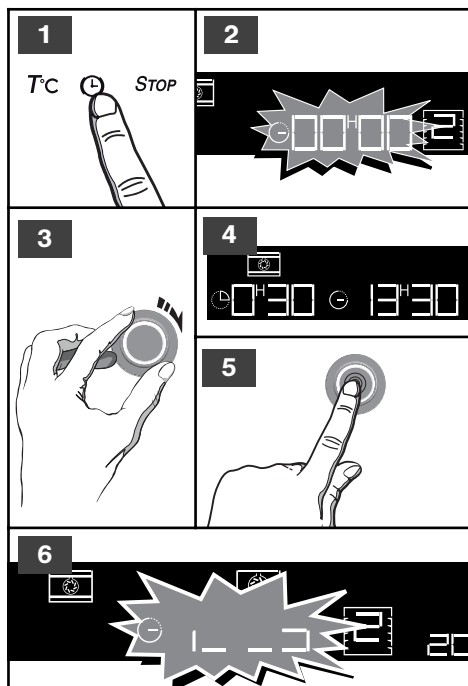
4 -Exemple: fin de cuisson à 13h30 min

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.



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

• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

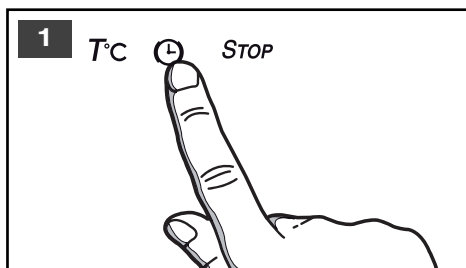
- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à faire clignoter la température.
- Ajustez la température à l'aide de la manette.
- Appuyez sur la manette pour valider.

• 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 1 fois sur la touche .



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

- 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 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 00:00.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

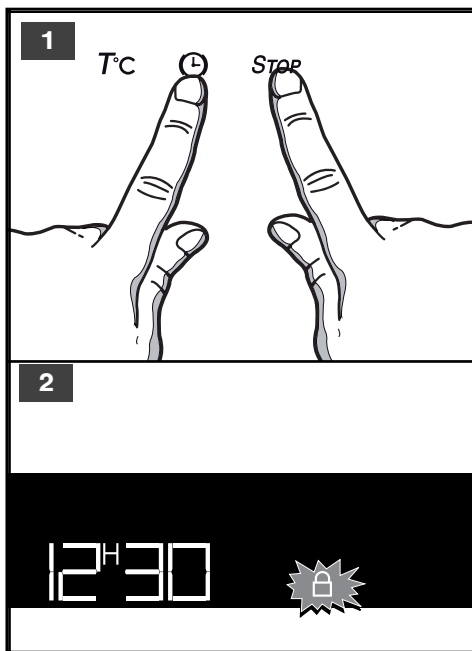
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

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

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 secondes.

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, utiliser le selecteur de fonctions.

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

• **REGLAGE DU CONTRASTE**

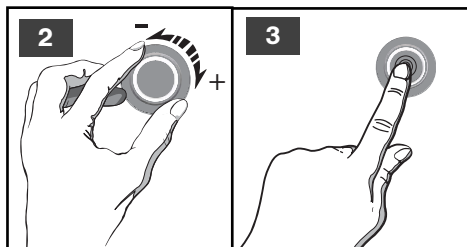
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.6)

1 - Appuyez sur la touche T_c jusqu'à l'affichage de $\square\square$.



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

3 - Appuyez sur la manette pour valider.

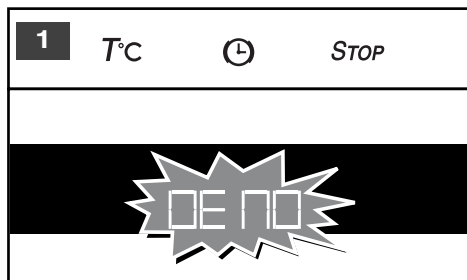


• **MODE DEMO**

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

1 - Appuyez simultanément durant 10s sur les touches $T^{\circ}\text{C}$  **STOP** jusqu'à l'affichage de DEMO.

- Pour retourner en mode normal réglez l'heure à 00:00 appuyez de nouveau sur les touches $T^{\circ}\text{C}$  **STOP** jusqu'à l'extinction de DEMO.



Attention

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

*

**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 gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

**TRADITIONNEL**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôti de viandes rouge**. 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 gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril 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).

• UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE” (selon les modèles)

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

1 - Sélectionnez avec la manette le mode de cuisson “Basse température”.

2 - Validez la selection en appuyant sur la manette.

3 - Le four propose un choix de 8 plats:

-  - Rôti de veau (4h15)
-  - Rôti de bœuf saignant (3h00)
-  - Rôti de porc (4h15)
-  - Gros poissons (1h35)
-  - Agneau rosé (1h50)
-  - Poulet (6h00)
-  - Yaourt (3h00)
-  - Petits poissons (1h15)

4 - Sélectionnez votre plat.

Une fois le plat sélectionné, validez la selection en appuyant sur la manette.

5 Exemple : Rôti de bœuf

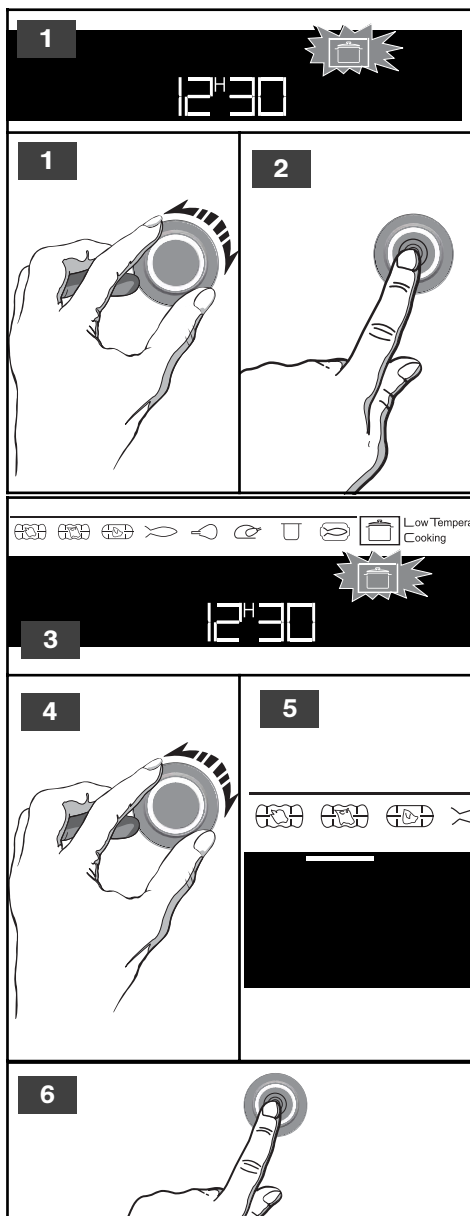
Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

6 - Validez la selection en appuyant sur la manette.

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

• Pyrolyse immédiate



Attention

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

- Vérifiez que le programmeur 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.

1

- Sélectionnez avec la manette le mode PYRO.

2

-Le symbole  clignote dans l'afficheur.

3

- Validez la selection en appuyant sur la manette.

4

- Sélectionnez avec la manette la durée du cycle de pyrolyse.

5

- Exemple: cycle de pyrolyse de 1h30.

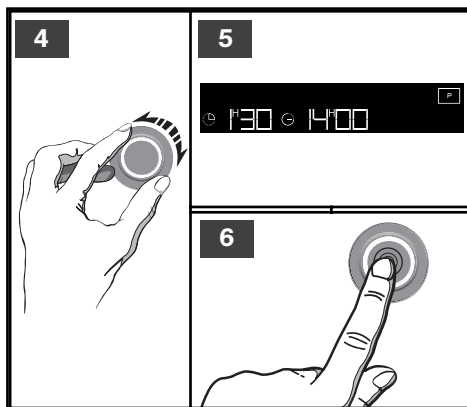
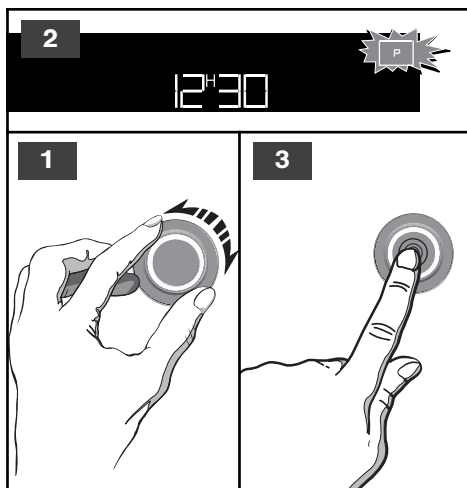
6

- Validez la selection en appuyant sur la manette.

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 programmeur 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.

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse différée

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

Avant de valider le cycle de pyrolyse .

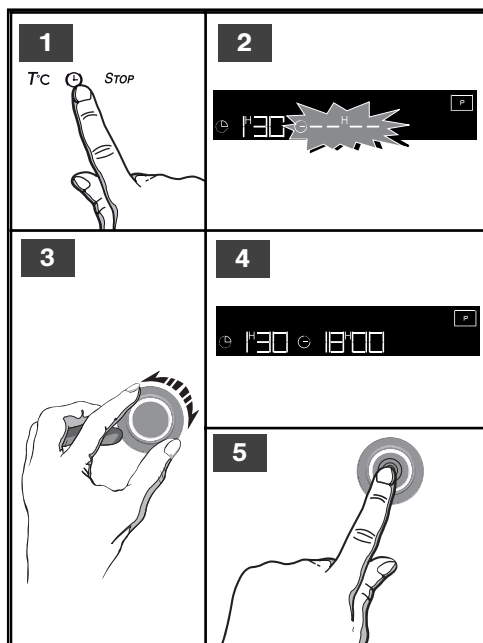
1 - Appuyez 1 fois sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

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

3 - A l'aide de la manette reglez la fin de la pyrolyse.

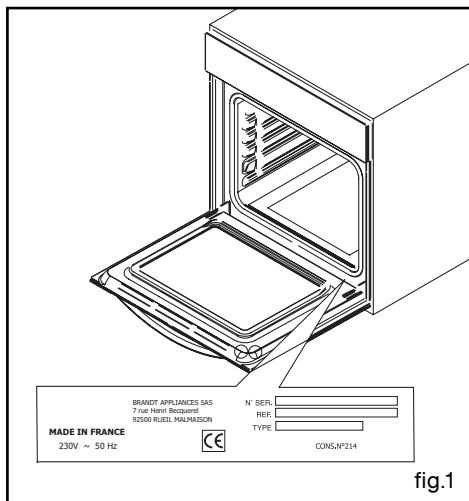
4 - Exemple: fin de pyrolyse à 18 heures.

5 - Validez en appuyant sur la manette.
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.



• 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**.

