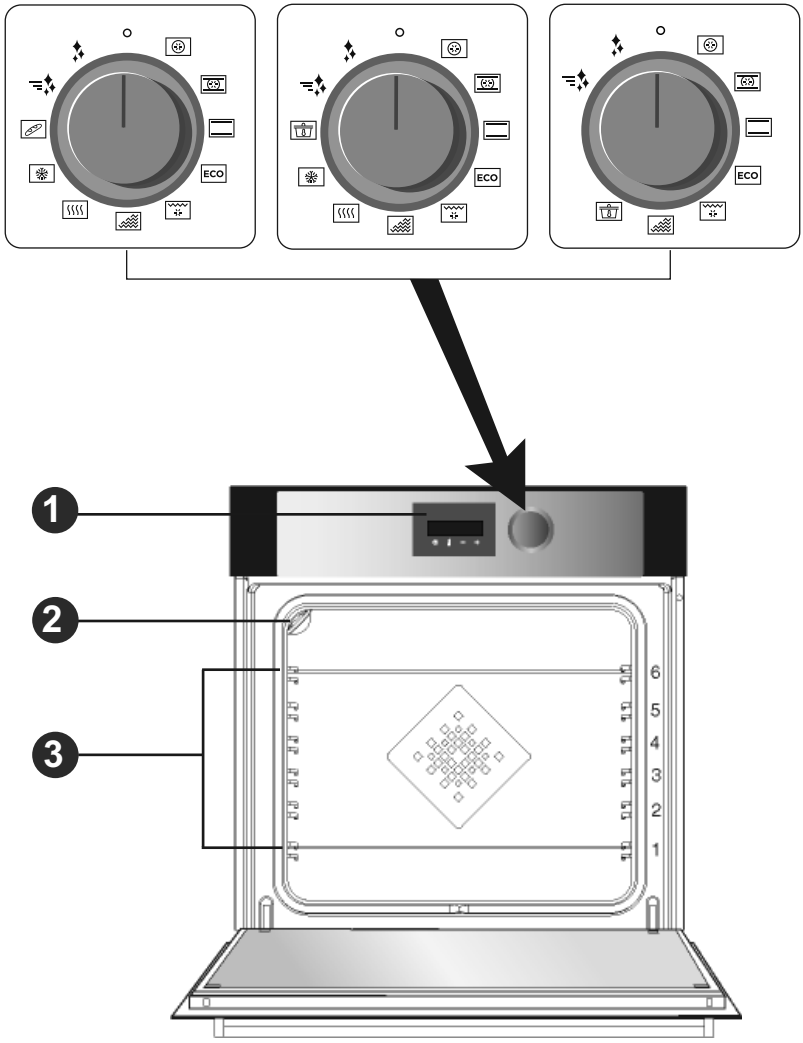
FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

FOUR

OVEN

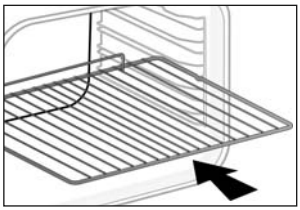
De Dietrich


ECO
ECO
ECO
1
2
3
6
5
4
3
2
1

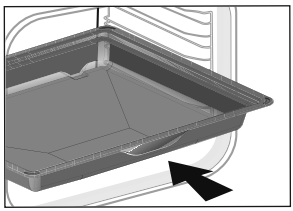
• 1

4

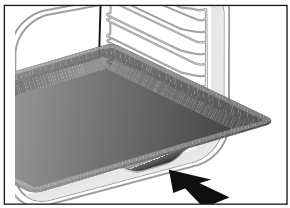
A



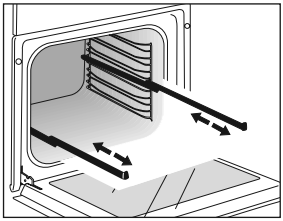
B

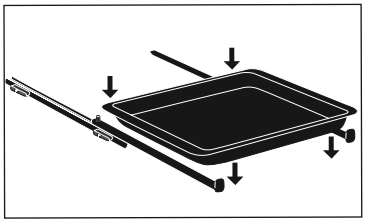


C



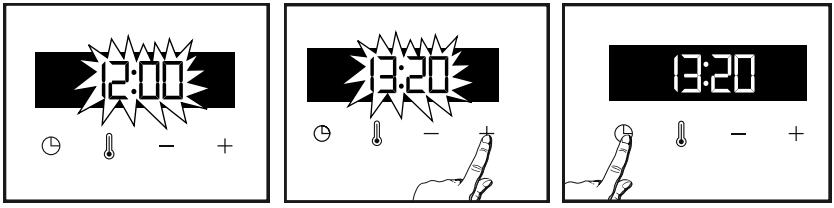
D



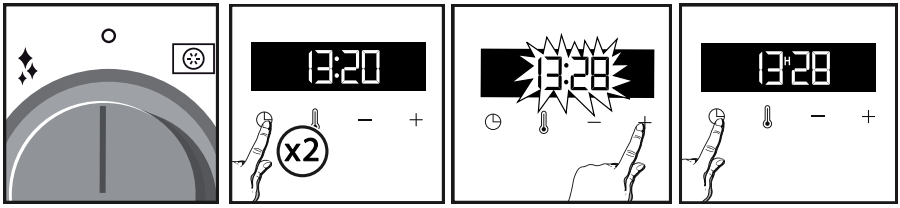


• 2

A

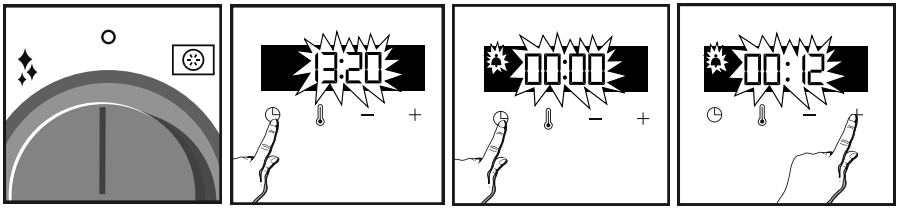


B

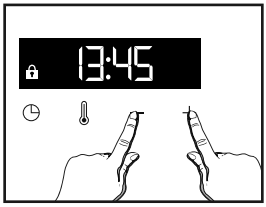


• 2

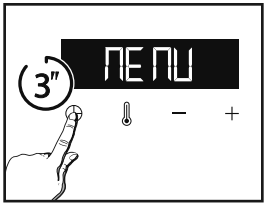
C



D

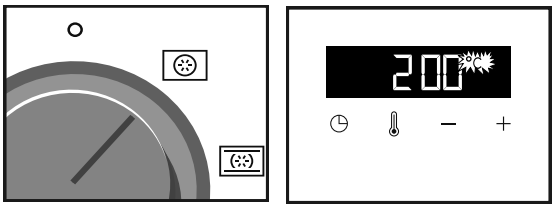


E

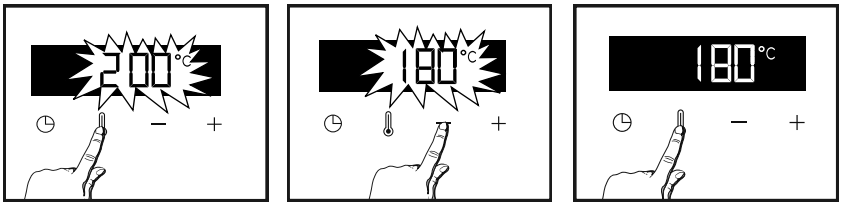


• 3

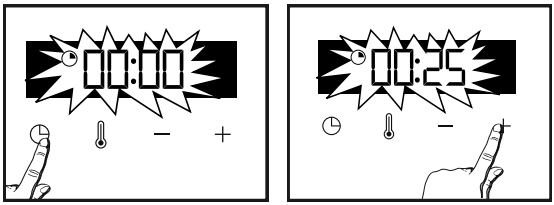
A



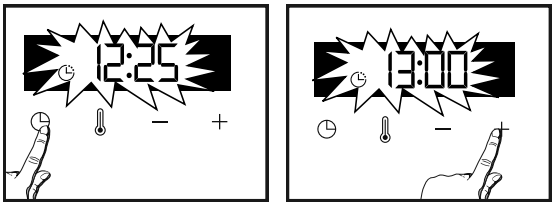
B



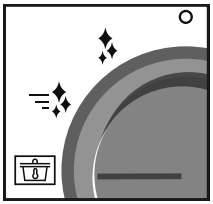
C

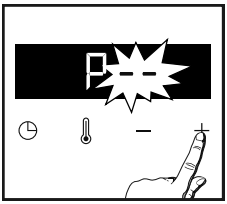


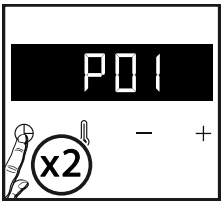
D



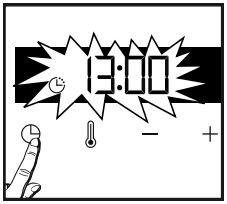
E



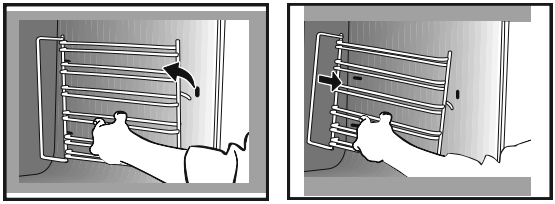




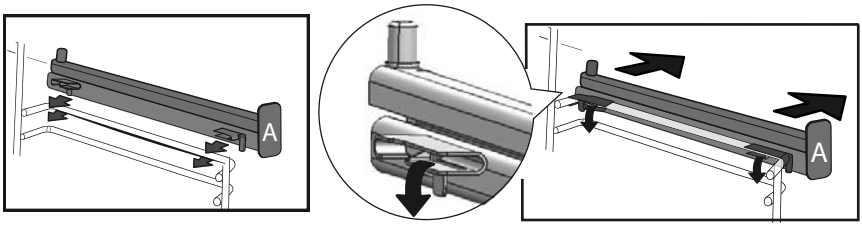
F



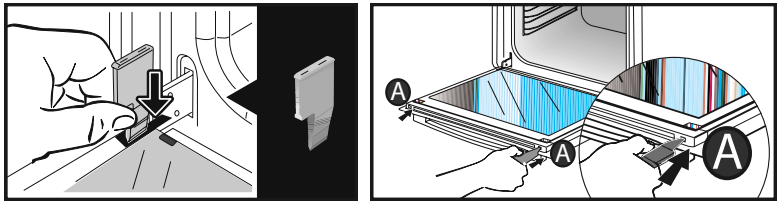
A

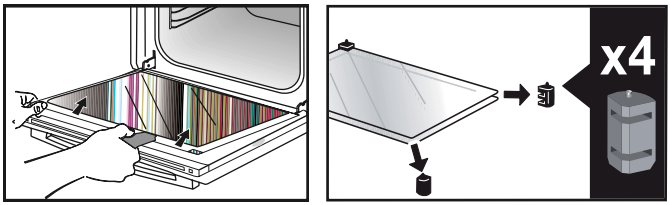


B

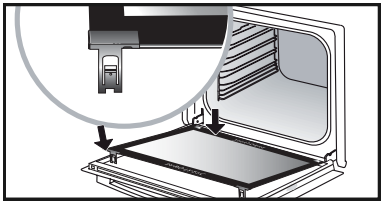


C

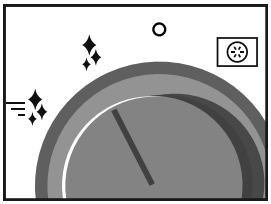


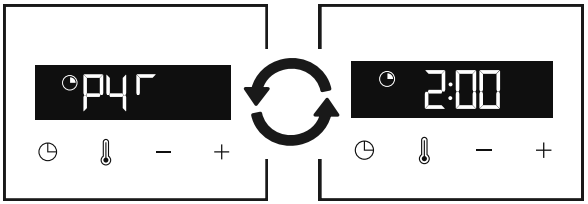


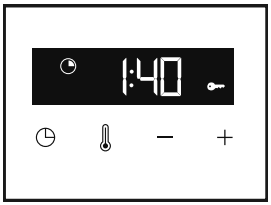




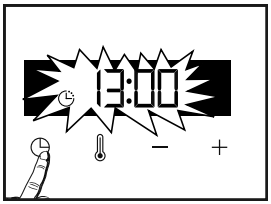
D



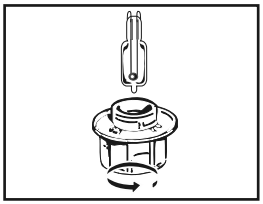




E



F



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques. 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.
En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

TABLE DES MATIERES

FR

Présentation du four 3
Le bandeau de commande 3
Les accessoires 6

Réglages 7
Mise à l'heure 7
Modification de l'heure 7
Minuterie 7
Verrouillage des commandes 7
Menu réglages 7

Cuisson 8
Cuisson immédiate 8
Modification de la température 8
Programmation de durée 8
Cuisson départ différé 8
Basse température 9

Entretien 10
Surface extérieure 10
Démontage des gradins 10
Installation et démontage des rails coulissants 10
Nettoyage des vitres intérieures 10
Démontage et remontage de la porte 10
Autonettoyage par pyrolyse 10
Remplacement de la lampe 12

Anomalies et solutions 12

Service Après-Vente 13
Relations consommateurs France 13
Interventions France 13

• 1 PRESENTATION DU FOUR

1 BANDEAU DE COMMANDE

- **L'AFFICHEUR**



- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- °C Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

- **LES TOUCHES**



1 2 3 4

1 Réglage de l'heure et de la durée
2 Réglage de la température
3 Diminution des valeurs
4 Augmentation des valeurs

- **LA MANETTE - SELECTEUR DE FONCTIONS**
(selon modèle)

Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Position zéro		Le four est à l'arrêt.
Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

• 1 PRESENTATION DU FOUR

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
Gril pulsé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte 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).

• 1 PRESENTATION DU FOUR

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis 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.
Basse température		Cette fonction vous est expliquée dans le chapitre «Cuisson». Elle est recommandée pour les cuissons lentes et fonctionne avec un départ four froid uniquement.

*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.

Conseil économie d'énergie.
Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

2 LA LAMPE

Pour les caractéristiques et le démontage de la lampe reportez-vous au chapitre «Entretien».

3 LES GRADINS

Ce four dispose de 6 gradins pour placer les accessoires (grille, plat...) à des hauteurs différentes en fonction des modes de cuisson choisis.

4 LES ACCESSOIRES (selon modèle)

Grille sécurité anti basculement (fig. A).
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).
Insérer la poignée anti basculement vers le fond du four.

Plat multi usages, lèchefrite 45 mm (fig. B).
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Plat Pâtisserie, 20 mm (fig. C).
Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.

Système de rails coulissants (fig.D)
Grâce au nouveau système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plats peuvent être sortis en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plats peuvent être extraits entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

⚠ Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

Conseil
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèchefrite.

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 2 REGLAGES

MISE A L'HEURE (fig. A)

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec les touches + ou -.
Validez avec la touche ◷.
En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position zéro.
Appuyez sur la touche ◷ le symbole minuterie apparait 🔔. Appuyez de nouveau sur ◷ et ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou - .
Validez avec la touche ◷.

MINUTERIE (fig. C)

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.
Appuyez sur la touche ◷.
La minuterie clignote 🔔. Réglez la minuterie avec les touches + et -.
Appuyez sur la touche ◷ pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.
Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.
L'heure réapparait dans l'afficheur.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment en appuyant sur ◷. Pour annuler, réglez sur 00:00.
Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES (fig. D) - Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela:
Appuyez sur la touche ◷ quelques secondes jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode réglages.
Appuyez de nouveau sur la touche ◷ afin de faire défiler les différents réglages.
Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	
SLAu	**Lampe**: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
Sb on	**Sons - bips:** Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
Sc on	**Préchauffage**: Position ON, actif. Position OFF, pas de préchauffage.
Sd oF	**Mode DEMO**: Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau quelques secondes sur ◷.

• 3 CUISSON

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.

CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.
Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE (fig. B)

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur 🌡.
Ajustez la température avec + ou -.
Validez en appuyant sur 🌡.

PROGRAMMATION DE DURÉE (fig. C)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ◷, la durée de cuisson ◔ clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson. Validez en appuyant sur ◷.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.
Voir le tableau ci-après.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
CHALEUR TOURNANTE	30 min
CHALEUR COMBINEE	30 min
TRADITIONNEL	30 min
ECO ECO	30 min
GRIL PULSE	15 min
GRIL VARIABLE	7 min
MAINTIEN AU CHAUD	60 min
DECONGELATION	60 min
PAIN	40 min

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. **Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. D)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ◷. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

• 3 CUISSON

MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle).

La cuisson “Basse température” doit absolument débuter four froid.
Ce mode de cuisson permet d’attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées.
La qualité de cuisson est optimale.

Conseil
Avant d’être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante.

CUISSON IMMEDIATE (fig. E)

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

Le four propose un choix de 10 programmes (voir tableau ci-dessous).

	Aliments	Durée cuisson	Niveau gradin
P01	Rôti de Veau	4h	2
P02	Bœuf saignant	3h	2
P03	Bœuf bien cuit	4h	2
P04	Rôti de Porc	5h	2
P05	Agneau rosé	3h	2
P06	Agneau bien cuit	4h	2
P07	Poulet	6h	2
P08	Petits Poissons	1h20	3*
P09	Grands Poissons	2h10	3*
P10	Yaourts	3h	1*

Faites défiler les programmes avec les touches + ou - .
Une fois le programme sélectionné, exemple : P01 (rôti de veau), posez votre viande directement sur la grille au niveau du gradin conseillé dans le tableau et placez la lèchefrite dans le gradin inférieur pour récupérer le jus.

***NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué dans le tableau.

Validez ensuite en appuyant 2 fois sur la touche ◷, la cuisson démarre.
En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes. Appuyez sur ◷ pour arrêter les bips.

Cuisiner en basse température nécessite d’employer des aliments d’une extrême fraicheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l’intérieur et l’extérieur à l’eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. F)

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».
Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ◷.
L’affichage clignote; réglez l’heure de fin de cuisson avec les touches + ou -.
L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en basse température, «Hot» s’affichera à l’écran. Laissez alors refroidir le four.

• 4 ENTRETIEN

SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

DEMONTAGE DES GRADINS (fig. A) (selon modèle)

Parois latérales avec gradins-fils:

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS (fig. B)
(selon modèle)

Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail droit contre le gradin droit en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail gauche.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée Ⓐ se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.
Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.

NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

⚠ Mise en garde
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE (fig. C)

Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.
Retirez la première glace clippée :
A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements Ⓐ afin de déclipper la glace. Retirez la glace.
La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coins une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.
Ne pas immerger les glaces dans l'eau.
Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.
Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la,

avec la face indiquant **«PYROLYTIC» orientée vers vous et lisible.**
Retirez la cale plastique.
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage 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.
Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés:

PyroExpress en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.**

Pyrolyse de 2h00

pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

NETTOYAGE IMMEDIAT (fig. D)

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.
Tournez le sélecteur de fonctions sur une des fonctions d'autonettoyage.
La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement.
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.

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE (fig. E)

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche ◷. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces

• 4 ENTRETIEN

actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE (fig. F)

⚠ Mise en garde
Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques de l'ampoule:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot.

• 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).
Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- Code défaut commençant par un «F».
Votre four a détecté une perturbation.
Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes.
Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.
Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible.
Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

• 6 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:
> consulter notre site :
www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

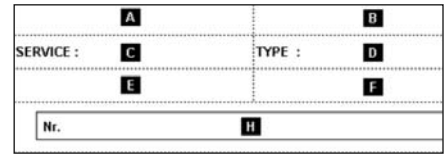
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA:
• 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 de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
• Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.





B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel