FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

Four
Oven

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

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.

SOMMAIRE

FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation générale de votre four — 4
- Présentation du programmateur — 5
- Présentation de votre four supérieur (petite cavité) — 6
- Présentation de votre four inférieur (grande cavité) — 7

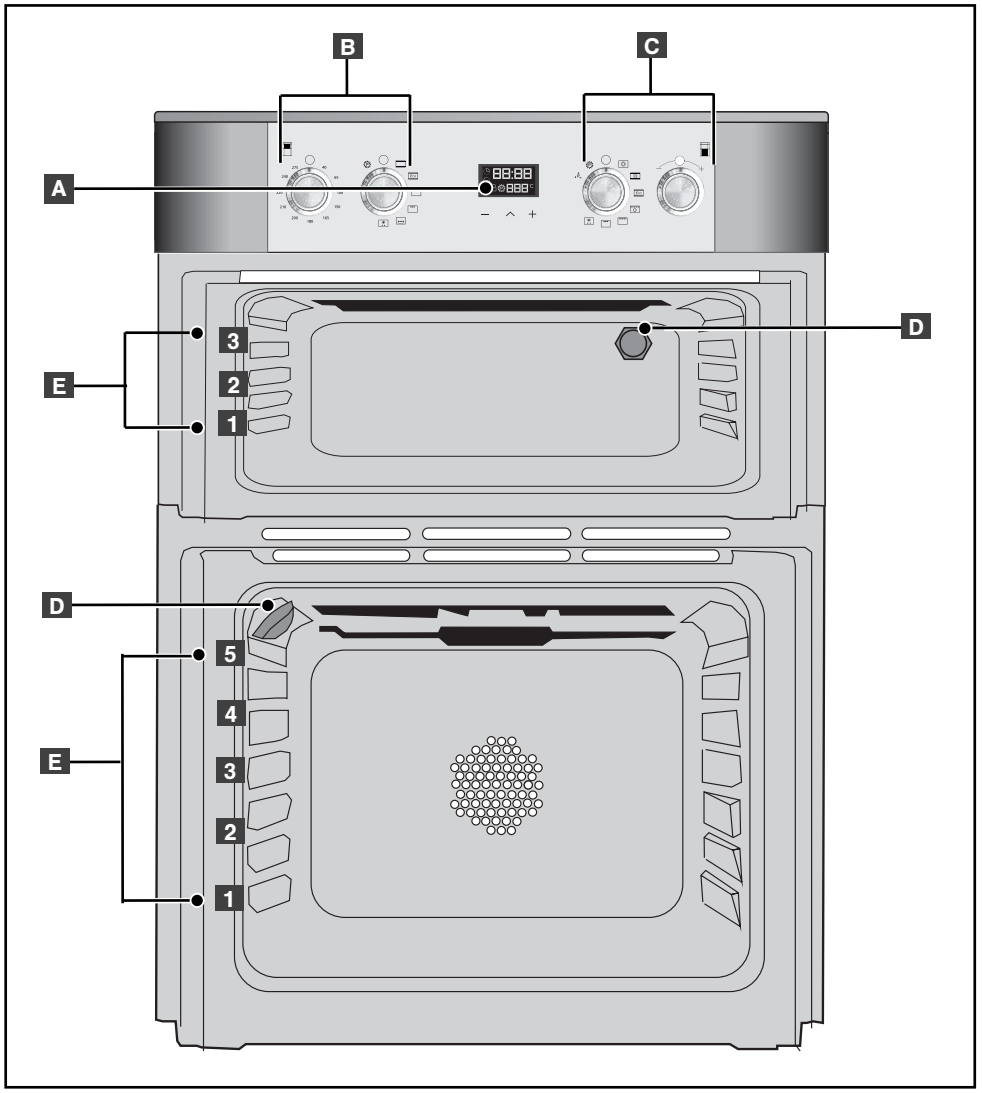
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur
  - Comment régler l'heure — 8
- Utilisation de votre four inférieur (grande cavité)
  - Cuisson immédiate — 9
  - Cuisson programmée
    - Départ immédiat — 10
    - Départ différé — 11
- Utilisation de la fonction minuterie — 12
- Réglage de la luminosité de l'afficheur — 12
- Utilisation de votre four supérieur (petite cavité)
  - Cuisson immédiate — 13
  - Pyrolyse immédiate — 13

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR — 14

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR
- Faire une pyrolyse sur votre four inférieur (grande cavité)
  - Pyrolyse immédiate — 17
  - Pyrolyse différée — 18

5 / SERVICE APRES-VENTE — 19

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



A Programmateur

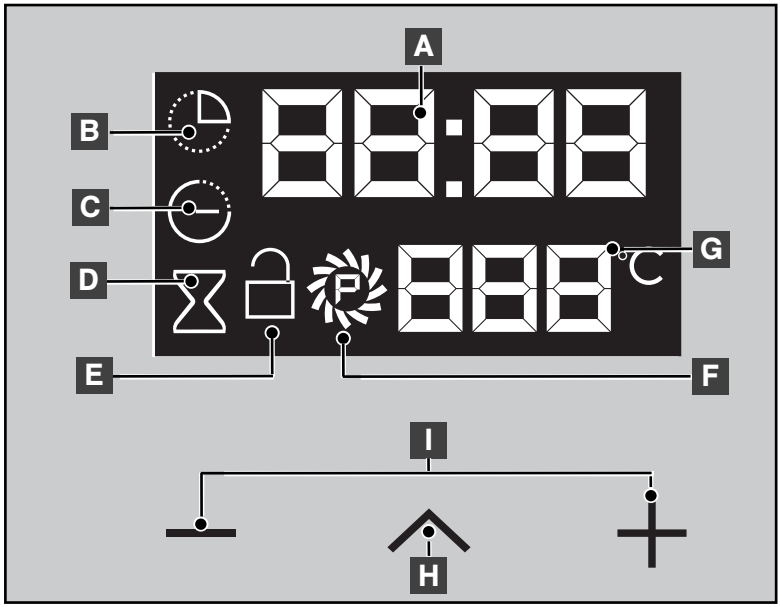
B Sélecteur de fonctions du four SUPERIEUR

C Sélecteur de fonctions du four INFERIEUR

D Lampes

E Gradins fil

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



A Affichage de l'heure et des durées

B Indicateur de durée de cuisson

C Indicateur de fin de cuisson

D Indicateur du minuterie

E Indicateur de verrouillage

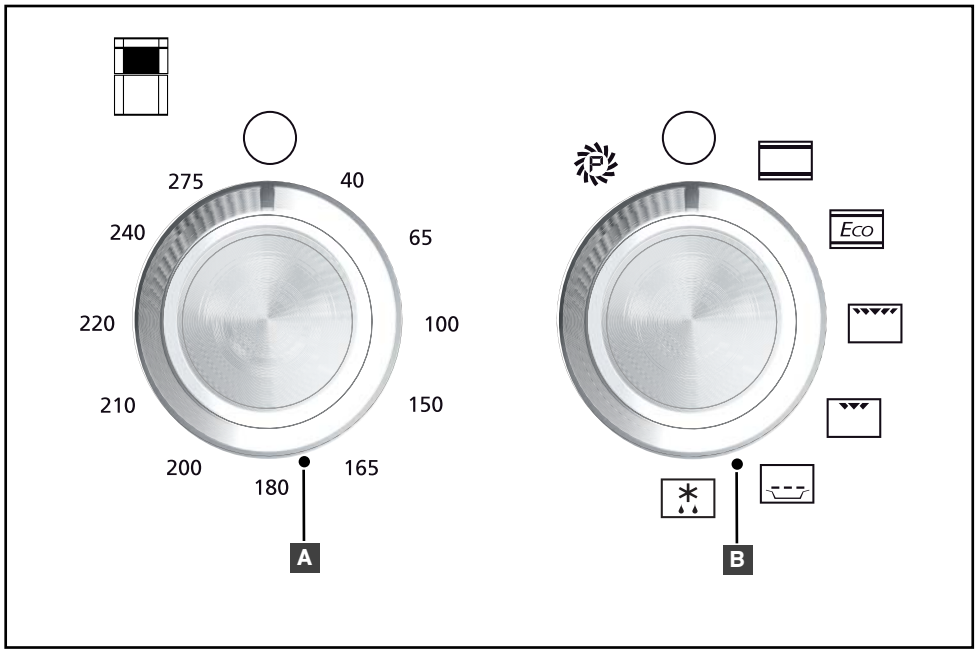
F Indicateur de nettoyage

G Affichage de la température

H Touche de sélection (durées et heures)

I Touches de réglage du temps

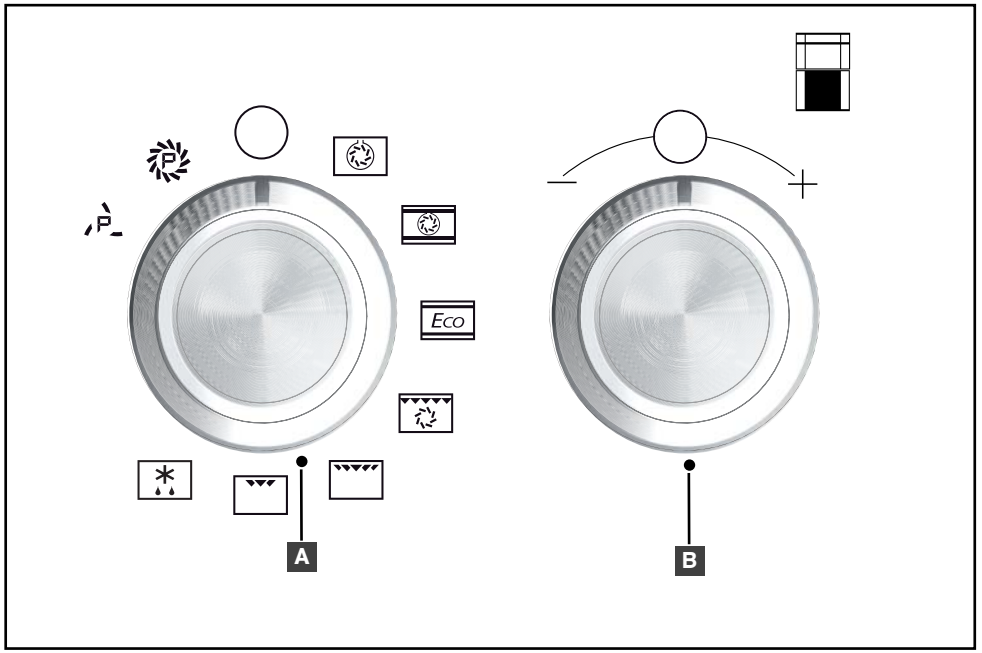
- ***PRESENTATION DU FOUR SUPERIEUR (PETITE CAVITE)***



A Sélecteur de température.

B Sélecteur de fonctions.

- ***PRESENTATION DU FOUR INFERIEUR (GRANDE CAVITE)***



A Sélecteur de fonctions.

B Sélecteur de température.

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

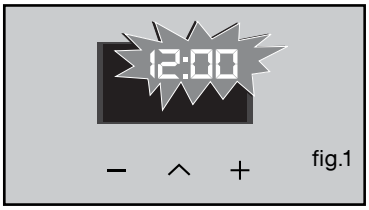
- A la mise sous tension

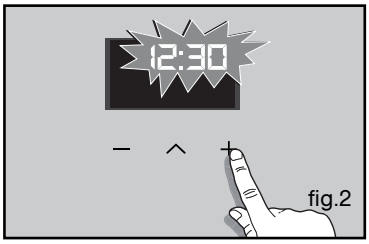
L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.





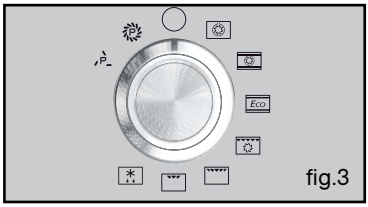
- Pour remettre à l'heure l'horloge

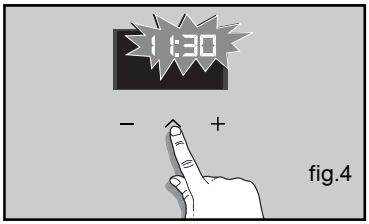
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.4).

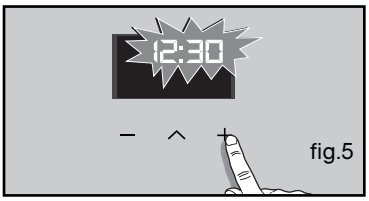
Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.4), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.5).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.6).







Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche " ^ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• *UTILISATION DE VOTRE FOUR INFERIEUR (GRANDE CAVITE)*

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position (fig.2).

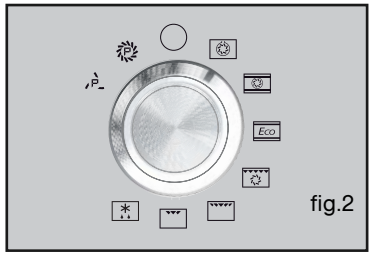


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).
Il vous est cependant possible d'ajuster la température à l'aide du sélecteur de température (fig.4).

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

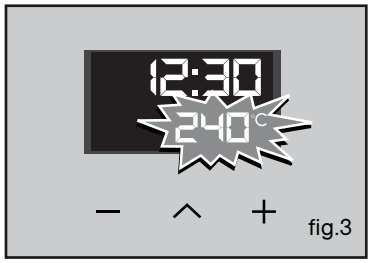


fig.3

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

Pour arrêter la cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

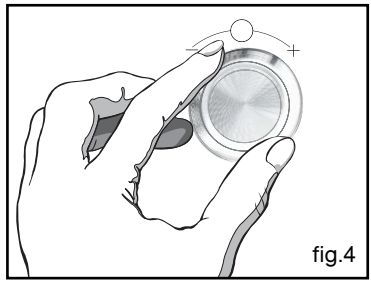


fig.4

Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

• *Cuisson programmée*

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

- Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson " ◷ ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

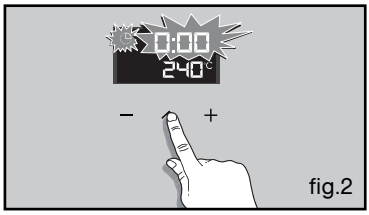
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

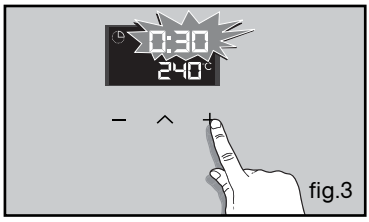
- le four s'arrête,

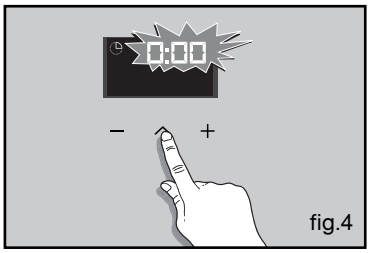
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4),

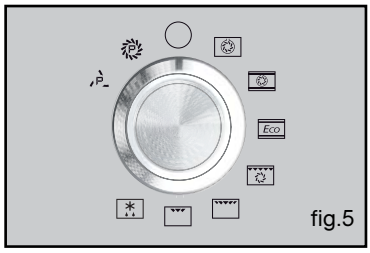
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).









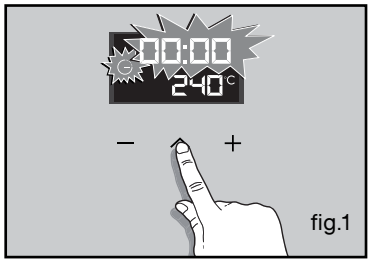
• *Cuisson programmée*

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

Procédez comme une cuisson programmée.

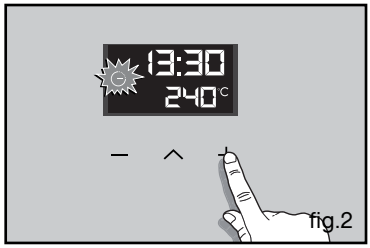
- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson "⏲".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).



- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).

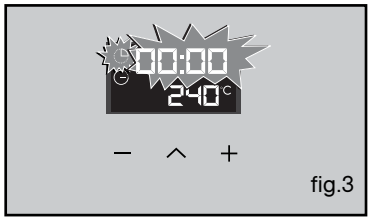
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



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

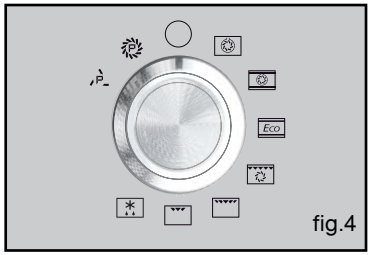
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4).

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson.



• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- Le programmateur 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.
- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.
⧖ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes.

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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

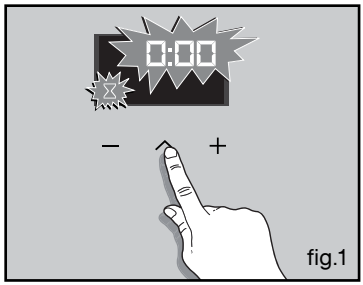


fig.1

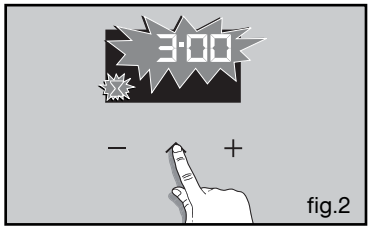


fig.2

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• *REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR*

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches **+** et **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendre quelques secondes, puis remettez votre programmateur à l'heure du jour (fig.3).

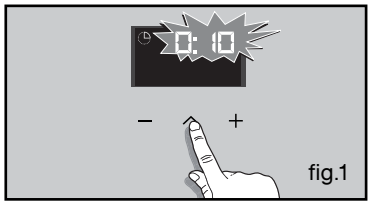


fig.1

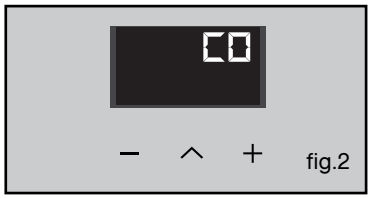


fig.2

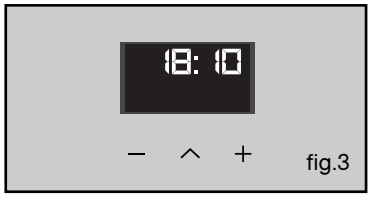


fig.3

• *UTILISATION DE VOTRE FOUR SUPERIEUR (PETITE CAVITE)*

• *Cuisson immédiate*

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position Eco (fig.1).

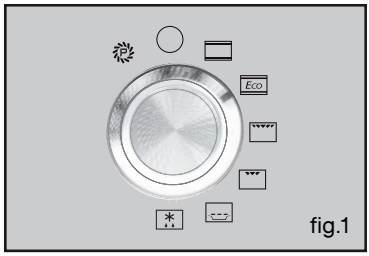


fig.1

Tournez le thermostat sur la température recommandée pour votre cuisson.

Exemple : 200°C (fig.2).

La cuisson démarre aussitôt.

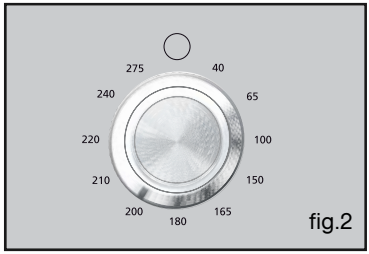


fig.2

• *Pyrolyse immédiate*

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position “Pyrolyse” (fig.1).

Le nettoyage démarre aussitôt.

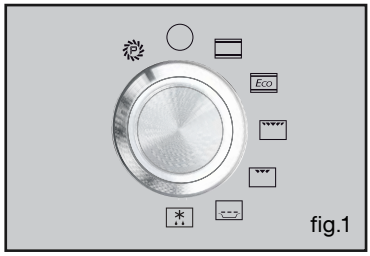


fig.1

FOUR INFERIEUR (GRANDE CAVITE)

* **CHALEUR TOURNANTE**
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°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 mœlleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

CHALEUR COMBINEE
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°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 soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.

* **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.**

GRIL PULSE
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°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.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôti, 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.***

FOUR INFERIEUR (GRANDE CAVITE)

GRILS VARIABLES MOYEN et FORT

(positions préconisées **1 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.

DECONGELATION

(température préconisée **35°C** mini 30°C maxi 50°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).

FOUR SUPERIEUR (PETITE CAVITE)

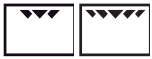
TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers mœlleux**... Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

*

ECO

- 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.**



GRILS VARIABLES MOYEN et FORT

- 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

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

DECONGELATION

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

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

- ***FAIRE UNE PYROLYSE SUR VOTRE FOUR INFERIEUR (GRANDE CAVITE)***

• Pyrolyse immédiate

Attention :
Ne pas utiliser la fonction pyrolyse dans les deux cavités simultanément.

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

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir 2 durées de cycle pyrolyse :

durée de pyrolyse de 1 heure 30.

durée de pyrolyse de 2 heures.

- ***DEMARRAGE DU NETTOYAGE***

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :
Débutez une pyrolyse après une cuisson.
Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

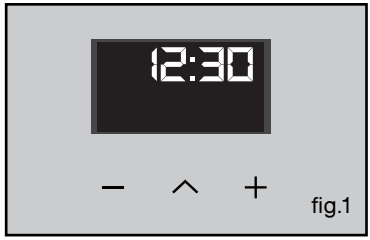


fig.1

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position ou .

Exemple: (fig.2)

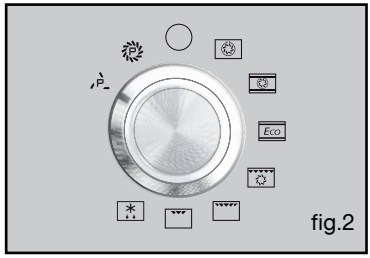


fig.2

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement), cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

• *FIN DU NETTOYAGE*

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.
En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.
Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

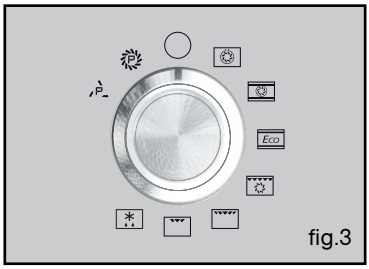


fig.3

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.

• *Pyrolyse différée*

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

- Tounez le sélecteur de fonctions sur la position de pyrolyse désirée.

- Appuyez sur la touche [^].

Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

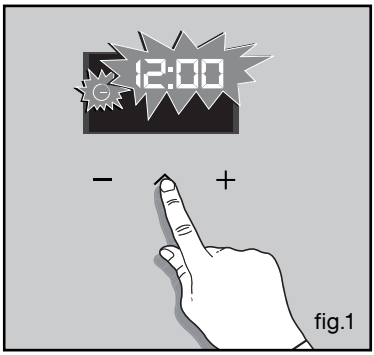


fig.1

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de nettoyage à 18 heures.

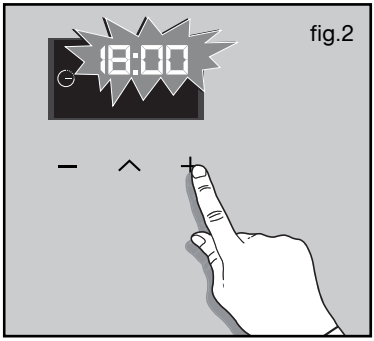


fig.2

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.
Lorsque votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur arrêt.

• 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).*

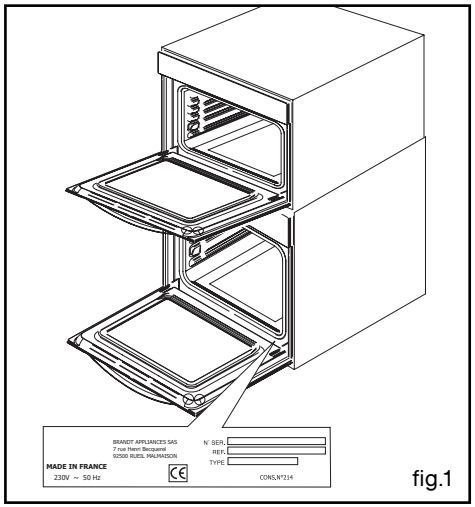


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

FagorBrandt SAS, locataire gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

CZ5701264-00 02/12