

FR GUIDE D'UTILISATION
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Trouba
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

QUELFOUR.COM

De Dietrich 



De Dietrich 

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **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 nouveau four **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 cuisinières, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **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.

DE DIETRICH

Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com

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

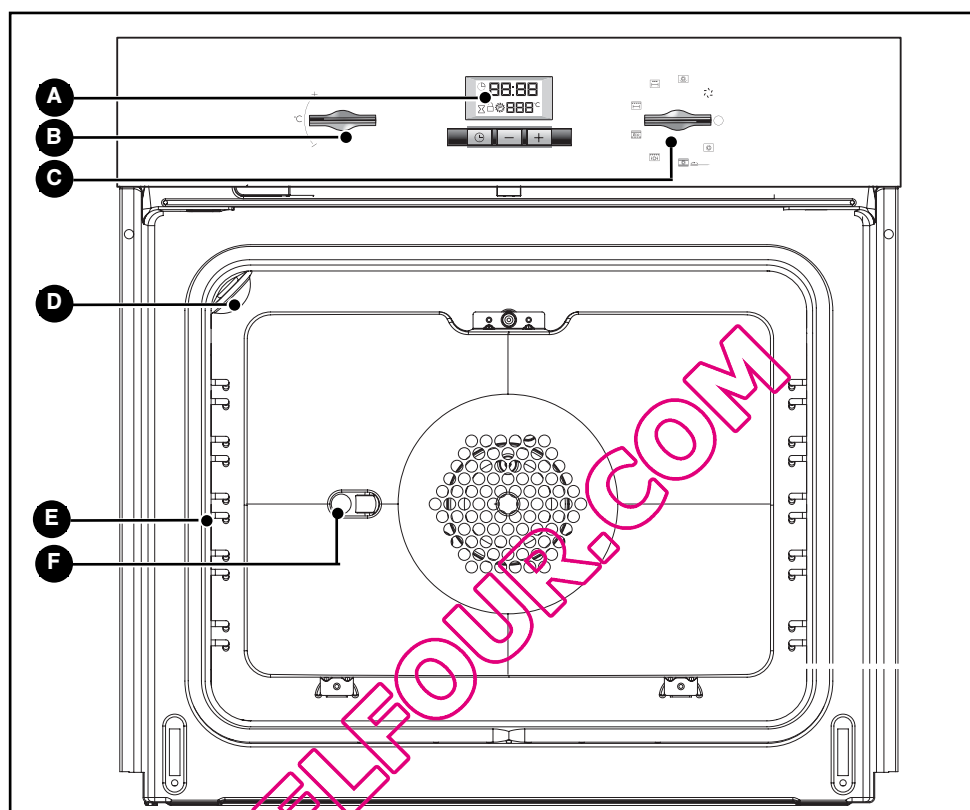
FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Accessoires _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	6
◦ Cuisson immédiate _____	7
• Cuisson programmée	
◦ Cuisson avec départ immédiat et durée programmée _____	8
◦ Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie _____	9
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	11
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	13
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	14
• Relations consommateurs _____	14

QUELFOUR.COM

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| A Programmateur | D Lampe |
| B Sélecteur de température | E Gradins fil |
| C Sélecteur de fonctions | F Trou pour tournebroche |

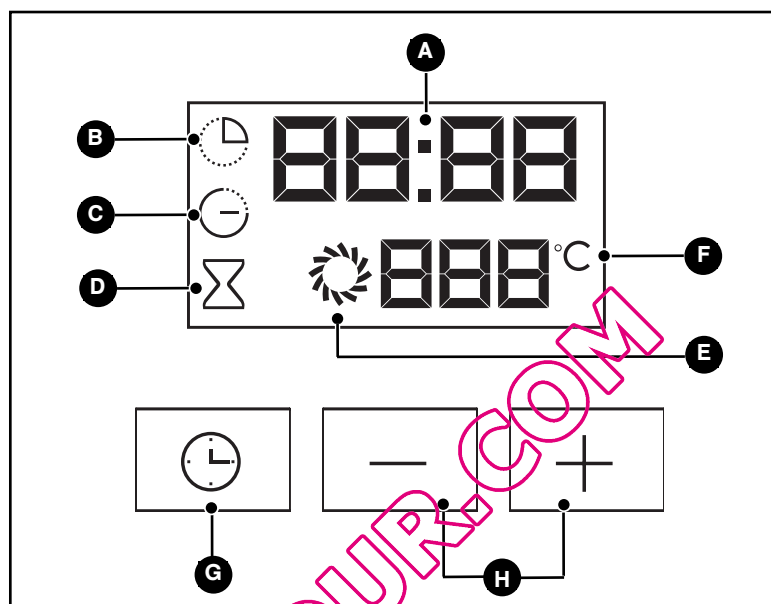
• Accessoires

Votre appareil est équipé de 2 grilles sécurité avec poignée, d'une grille avec poignées pour plat 45 mm, un plat pâtisserie Lissium et un plat 45 mm et d'un tourne-broche.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|---|
| A Affichage de l'heure et des durées | E Indicateur de nettoyage |
| B Indicateur de durée de cuisson | F Affichage de la température |
| C Indicateur de fin de cuisson | G Touche de sélection (durées et heures) |
| D Indicateur de minuterie | H Touches de réglage du temps |

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

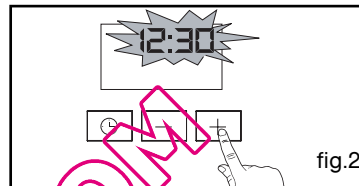
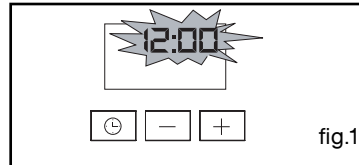
- A la mise sous tension

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.



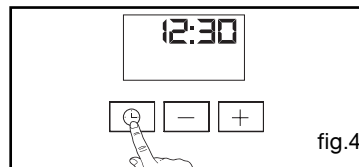
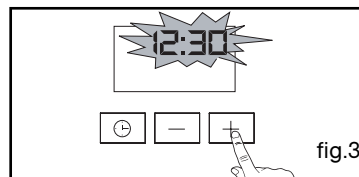
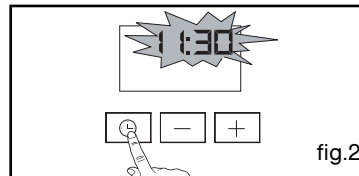
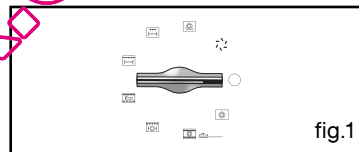
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche "⌚" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche "⌚" pour valider (fig.4).



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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• Cuisson immédiate**

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

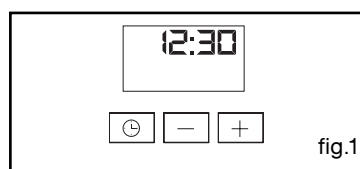



fig.1

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

Exemple : position  (fig.2).

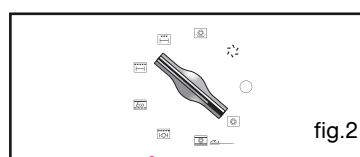


fig.2

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (fig.3).

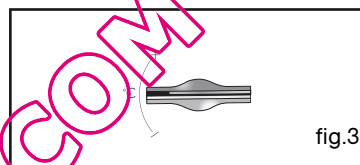


fig.3

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.

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

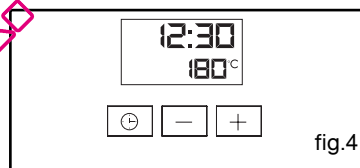


fig.4

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

**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**

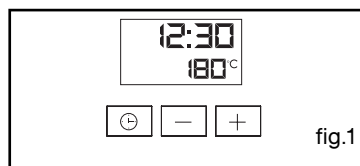
Toutes les cuissons se font porte fermée.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

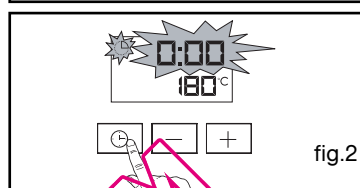
• CUISSON PROGRAMMÉE

- 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 "0:00".



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

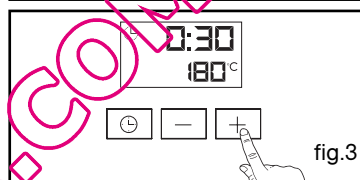
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

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 :

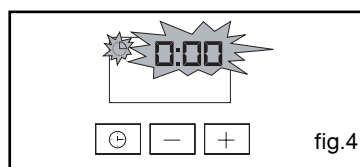
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

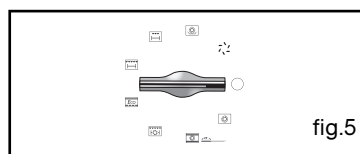
- le four s'arrête,

- 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).



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• CUISSON PROGRAMMEE****- 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 13h (fig.2).

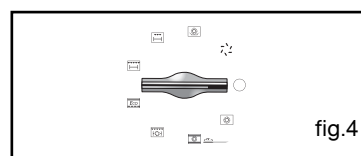
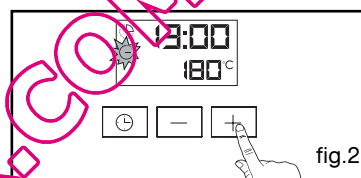
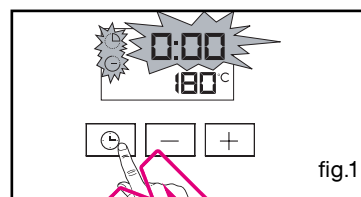
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

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

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).



Dans le cas d'un départ différé **four froid** (en chaleur tournante pulsée ou cuisson combinée), la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson. L'hélice de brassage d'air fonctionne en fin de cuisson jusqu'au refroidissement du four.

Dans le cas d'un départ différé **four chaud** (en chaleur tournante pulsée ou cuisson combinée), la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson. L'hélice de brassage d'air fonctionne dès le début de la programmation ainsi qu'en fin de cuisson jusqu'au refroidissement du four.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• 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.

- 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.

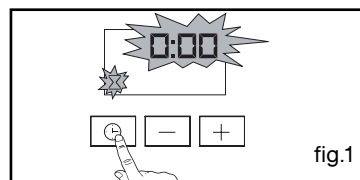


fig.1

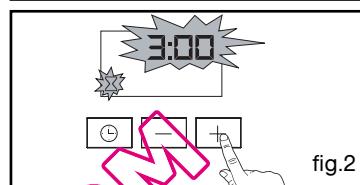


fig.2

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

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR**FR***** 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 moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

**CHALEUR COMBINEE (+ PAIN)**(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 soupçon de grill pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

**PAIN**

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain
- 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.

**GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**(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.
- 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.

*** "VOLAILLE" ECO**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- 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**.
- Placez votre volaille dans un plat au 1er gradin.

* 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.

FR 3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



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 80°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... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

QUELFOUR.COM

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

FR

• **FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)**

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.



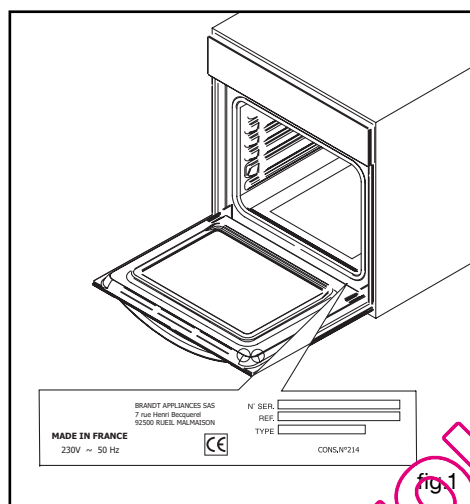
NETTOYAGE

- Après cuisson, sélectionnez la séquence de nettoyage.
S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

QUELFOUR.COM

FR 5 / SERVICE APRES-VENTE**• 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**.

**• 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 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.