FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
IT MANUALE D'USO

Four
Oven
Horno
Forno
Forno

QUELFOUR.COM

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.*

QUELFOUR.COM

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.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four 4
- Accessoires 5
- Présentation du programmateur 6
- Présentation des touches de sélections 7

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur
  - Comment régler l'heure 8
  - Cuisson immédiate 9
- Cuisson programmée
  - Départ immédiat 10
  - Départ différé 11
- Utilisation de la fonction minuterie 12
- Personnalisation de la température préconisée 13
- Verrouillage des commandes 13

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR 14

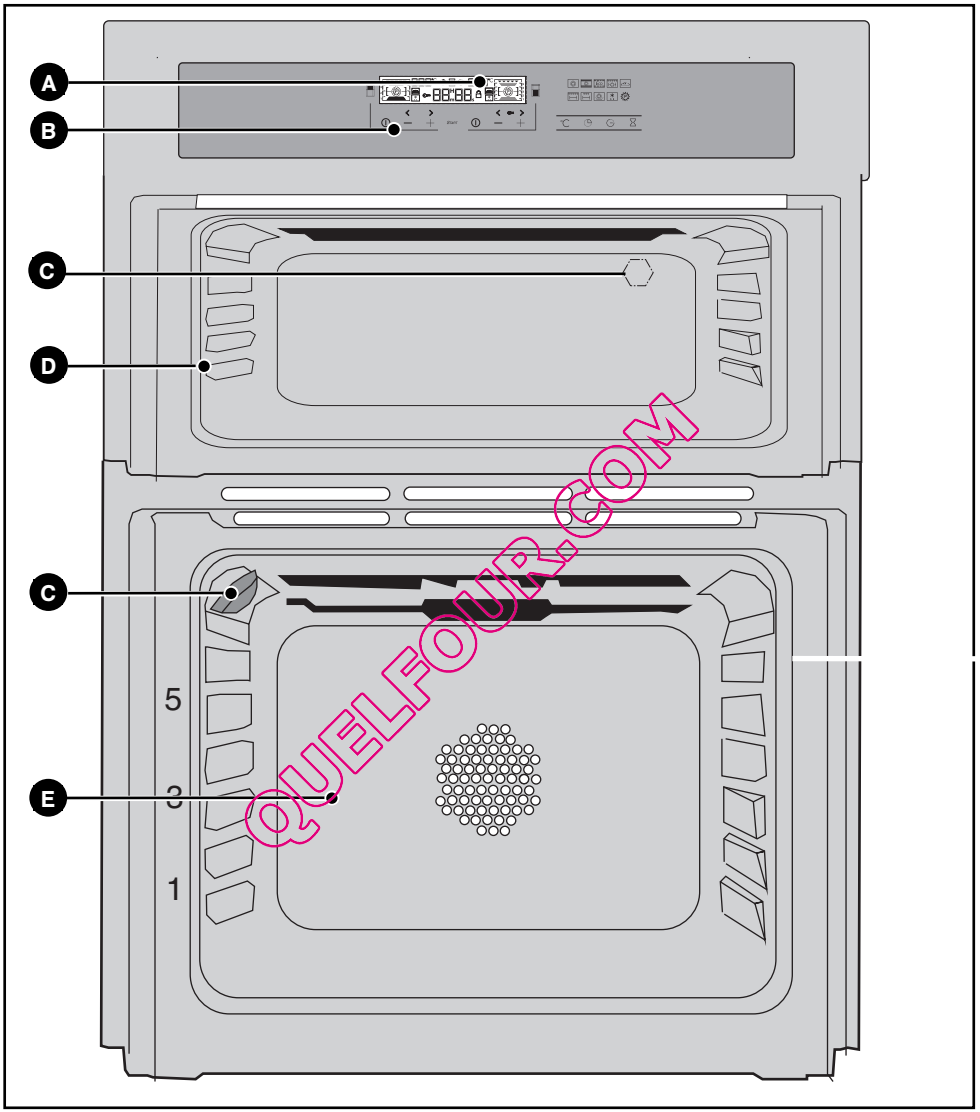
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR
- Faire une pyrolyse
  - Pyrolyse immédiate 16
  - Pyrolyse différée 17

5 / NOTES 18

6 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions 19
- Relations consommateurs 20

QUELFOUR.COM

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



QUELFOUR.COM

A Programmateur

B Touches de commandes

C Lampe

D Gradins fil

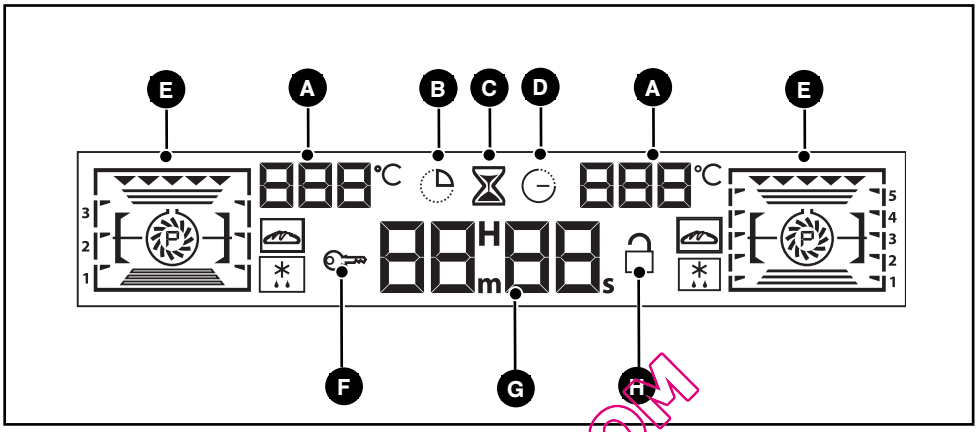
E Trou pour tournebroche

• *Accessoires*

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

QUELFOUR.COM

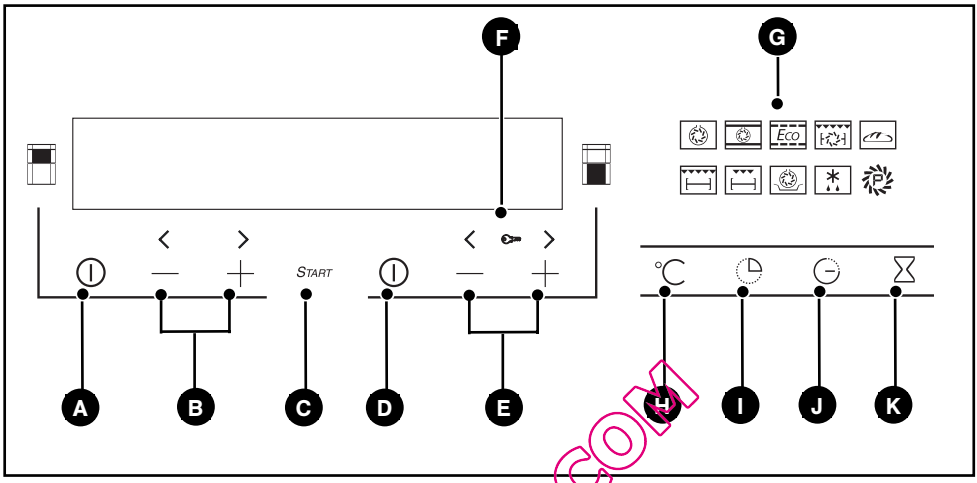
• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage de la température du four
- **B** Indicateur durée de cuisson
- **C** Indicateur de minuterie
- **D** Indicateur fin de cuisson
- **E** Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisis
- **F** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- **G** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- **H** Verrouillage pyrolyse

QUELFOUR.COM

• *PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS*



QUELFOUR.COM

- **A** Activation du four supérieur
- **B** Touches de réglages
- **C** Start
- **D** Activation du four infèrieur
- **E** Touches de réglages
- **F** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- **G** ndicateur de modes de cuissons du four
- **H** Touche de réglage de température
- **I** Indicateur durée de cuisson
- **J** Indicateur fin de cuisson
- **K** Minuterie

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (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 (fig.3).

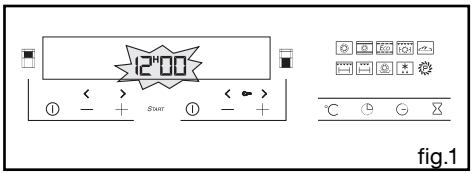


fig.1

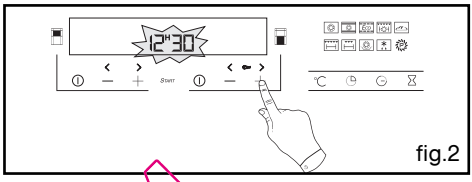


fig.2

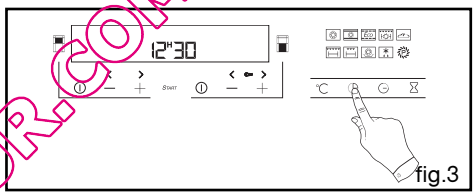


fig.3

QUELFOUR.COM

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).
Appuyez sur la touche pour valider.

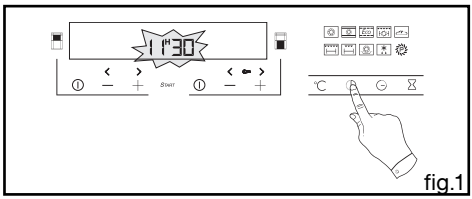


fig.1

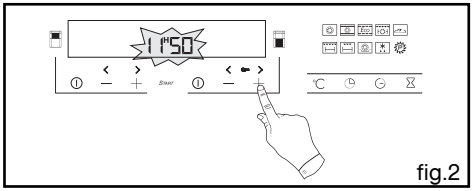


fig.2

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

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Appuyez sur la touche ⏻ (fig.1) puis sélectionnez avec les touches + ou - la cuisson choisie (fig.2).

Exemple : –> gradin 2 conseillé.

– Validez avec la touche ***"Start"*** (fig.3).

L'indicateur de cuisson et la température préconisée se figent. L'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement apparaissent.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconnisation indiquée dans l'afficheur.

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche **"°C"** située sous l'afficheur (fig.4).

Le "°C" clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.5).

Exemple : –> ajustée à 220°C.

– Validez avec la touche ***"Start"***.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ⏻.

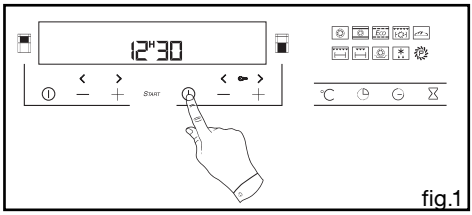


fig.1

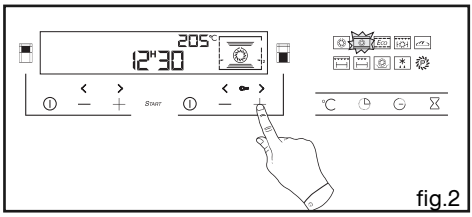


fig.2

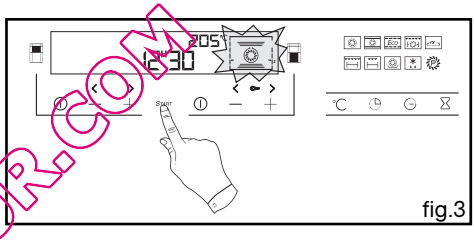


fig.3

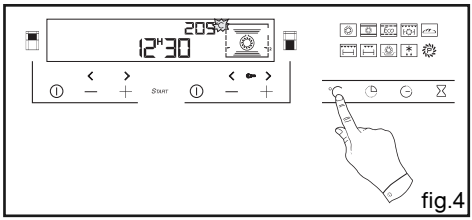


fig.4

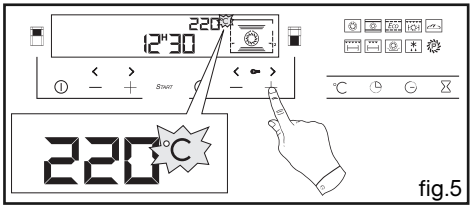


fig.5

QUELFOUR.COM

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 PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- 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.1).

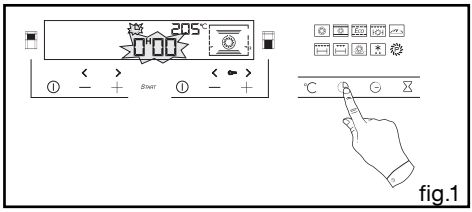


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez avec la touche ***"Start".***
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

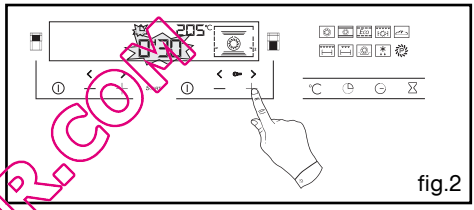


fig.2

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Vous pouvez consulter à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche ⓘ

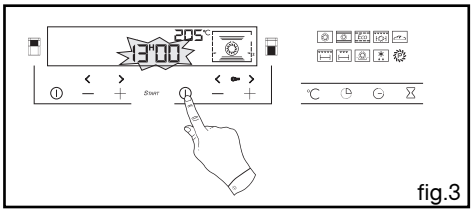


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- Une série de bips sonores retentit lorsque 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 bipsse fait en appuyant sur ***Start***.

QUELFOUR.COM

• *CUISSON PROGRAMMEE*

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

Procédez comme une cuisson programmée.
- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- 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).

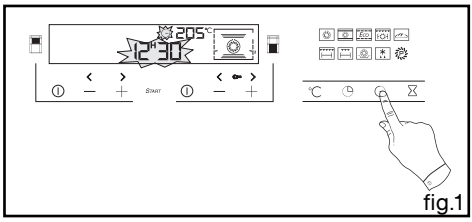


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 14h (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez avec la touche ***"Start".***
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

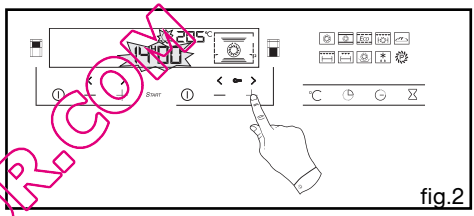


fig.2

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

Vous pouvez consulter à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche ⏻

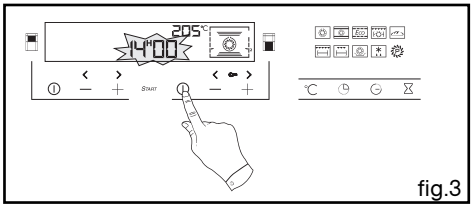


fig.3

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 ***Start***.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

QUELFOUR.COM

• *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).
Le symbole minuterie ⌛ et 0m00s clignotent dans l'afficheur.

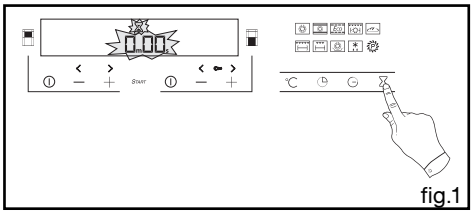


fig.1

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche ⌛ pour valider.
-Appuyez sur la touche ⌛ pour mettre la minuterie en pause.

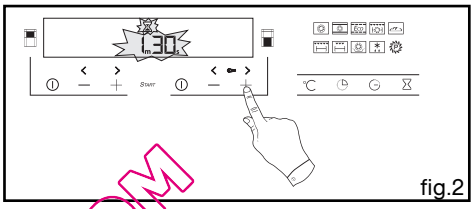


fig.2

-Appuyez quelques secondes sur la touche ⌛ pour éteindre la minuterie.

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 ***"Start"***.
L'affichage repasse à l'heure du jour.

QUELFOUR.COM

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

• *PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE*

Sélectionnez la fonction de cuisson.

- Appuyez sur ***Start*.**

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez quelques secondes sur la touche **°C** jusqu'à ce que les chiffres de température clignotent.

- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.

- Appuyez sur ***Start*** pour valider.

- Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

• *VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS)*

FOUR A L'ARRET

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

le four étant **à l'arrêt,** appuyez sur les touches + et - pendant quelques secondes (fig.1),

une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.2).

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur les touches + et - .
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

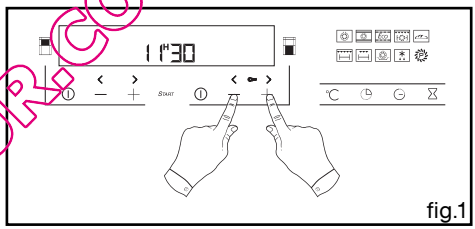


fig.1

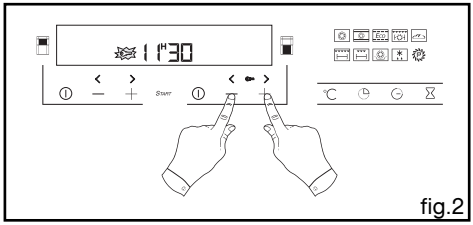


fig.2

QUELFOUR.COM

Attention
Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

* 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 + 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 léchefrite 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.

**** 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.***

QUELFOUR.COM

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).

DECONGELATION
(température préconisée **30°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).

PAIN
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°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.

QUELFOUR.COM

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse immédiate

Attention

Retirez la casserolerie du four ainsi que le support de plat sortant (voir dans le "guide d'installation" chapitre accessoires) 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).

Appuyez sur la touche ⏻ (fig.1) puis sélectionnez avec les touches + ou - Pyro Max : (fig.2).

Pyro Max : durée de pyrolyse de 2 h 00.

Appuyez sur la touche ***Start***. (fig.3).
La durée du cycle de pyrolyse par défaut affiche 2h00 (fig.3), mais vous avez la possibilité de modifier cette durée.

Exemple : cycle de pyrolyse de 1h45 ou 1h30.
Appuyez sur la touche - pour obtenir la durée souhaitée (fig.4).
Validez en appuyant sur la touche ***Start***.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.
Le symbole s'anime. Pour consulter le temps de pyrolyse restant appuyer sur la touche ⏻.
Au cours de la pyrolyse si vous appuyez sur la touche ⏻, le symbole 🔒 s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée (fig.5).
En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .
- 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.

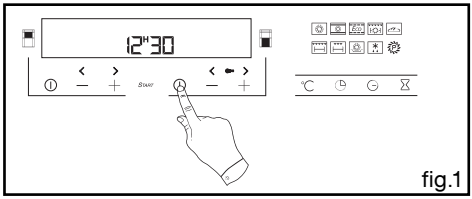


fig.1

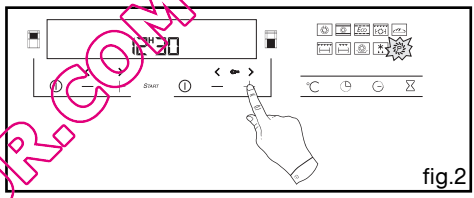


fig.2

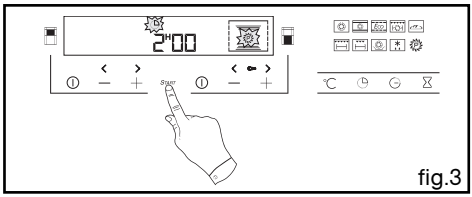


fig.3

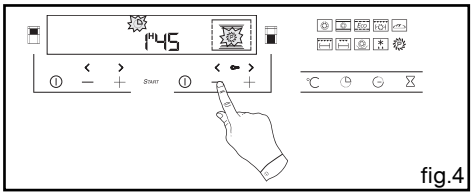


fig.4

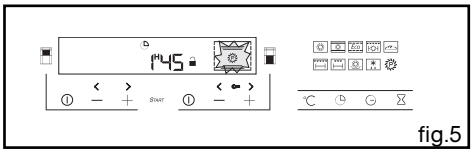


fig.5

QUELFOUR.COM

• *FAIRE UNE PYROLYSE*

• *Pyrolyse différée*

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “Pyrolyse immédiate”.

Après avoir validez le cycle de pyrolyse avec la touche ***Start :***

- Appuyez sur la touche ⊖ .
Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

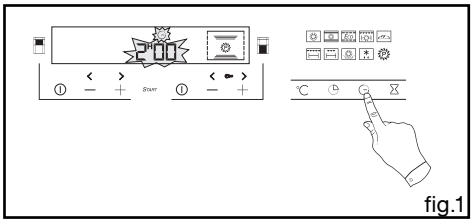


fig.1

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

Exemple : fin de cuisson à 2 heures 30.
Validez en appuyant sur la touche ***Start.***

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu’elle se termine à 2 heures 30.

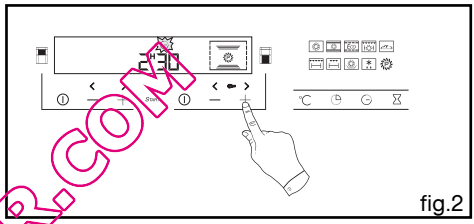


fig.2

QUELFOUR.COM

5 / NOTES

QUELFOUR.COM

• 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)*.

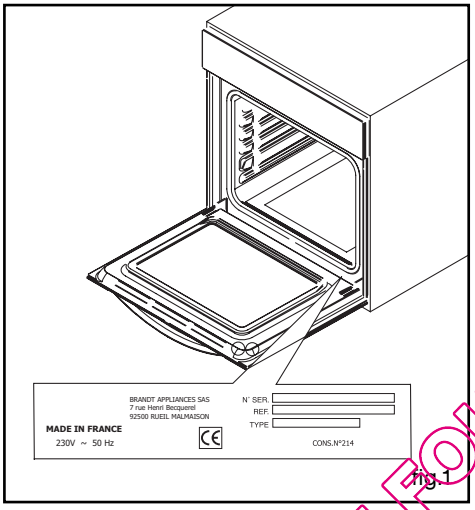


fig.1

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

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

QUELFOUR.COM

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

Traduzione / DTP¨by Technicis SA, Boulogne-Billancourt, Francia

99644002 05/09

QUELFOUR.COM

FagorBrandt SAS, Management company – SAS: social capital of 20,000,000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

DOD798X 99644002 05/09