

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

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

QUELFOUR.COM

**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](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*


*En vous remerciant de votre confiance.*

## **De Dietrich**

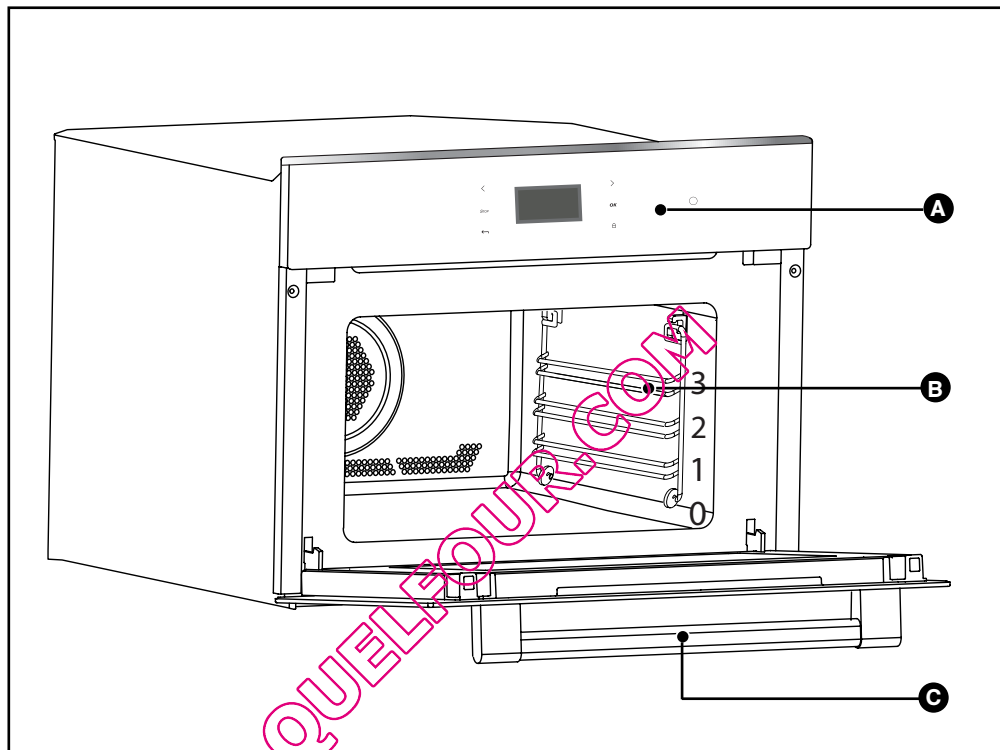
*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvvert du mardi au samedi de 10h à 19h.  
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://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.*

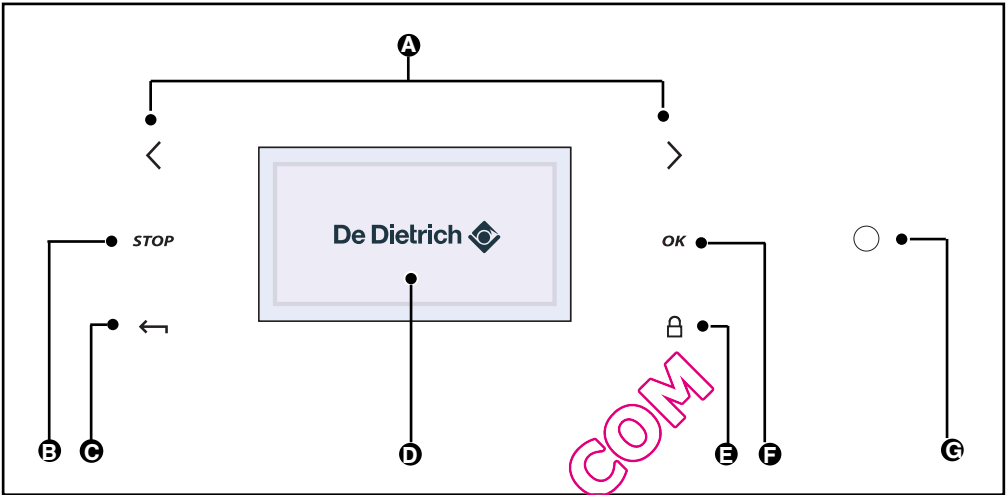
 **Important :**  
**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

<b>1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Réaliser une cuisson ou une décongélation _____	6
• Réglages à la mise sous tension _____	7
• Remise à l'heure _____	7
• Mise en mode veille _____	8
• Fonction "EXPERT" (+ guides) _____	8
◦ Micro-ondes _____	14
◦ Décongélation _____	15
◦ Chaleur tournante + Micro-ondes _____	17
◦ Gril + Micro-ondes _____	18
◦ Maintien au chaud _____	18
◦ Traditionnel + Micro-ondes _____	19
◦ Traditionnel _____	20
◦ Turbo gril _____	20
◦ Gril (fort et moyen) _____	20
◦ Chaleur combinée _____	20
◦ Chaleur tournante _____	21
• Fonction "RECETTES" (+ guides) _____	24
• Fonction "DECONGELATION AUTO" _____	29
• Fonction "REGLAGES" _____	
◦ Heure _____	30
◦ Son _____	30
◦ Affichage _____	30
◦ Consommation _____	31
◦ Langue _____	31
◦ Services _____	32
• Fonction "MINUTERIE" _____	32
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	33
• Mode "DEMO" _____	33
<b>3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION</b> _____	34
<b>4 / SERVICE APRES-VENTE</b> _____	36

**• PRESENTATION DE VOTRE FOUR**


- A** Bandeau de commandes
- B** Gradins
- C** Poignée de porte

## • PRESENTATION DES COMMANDES



- A** Touches de sélection
- B** Arrêt du four ou de la programmation
- C** Retour au niveau précédent
- D** Afficheur des informations
- E** Verrouillage du clavier
- F** Touche de validation
- G** Touche "wake up" (fin de mise en veille)

### Liste des indications :

 Programmation en cours

 Clavier verrouillé



- **REALISER UNE CUISSON OU UNE DECONGELATION**

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"**.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés: la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "RECETTES"**.

- Une décongélation automatique. Vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, vous entrez le poids ou un temps pour les légumes: sélectionnez la **fonction "DECONGELATION AUTO"**.

QUELFOUR.COM

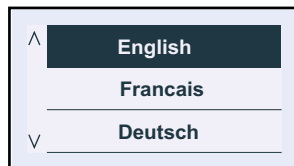
## • REGLAGES A LA MISE SOUS TENSION

### • La langue

Le four affiche directement l'écran suivant.

Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < ou >.

Validez avec la touche OK.



### • L'heure

Un deuxième écran apparaît ensuite vous permettant de régler l'heure.

Sélectionnez l'heure grâce aux touches < ou > puis appuyez sur OK.

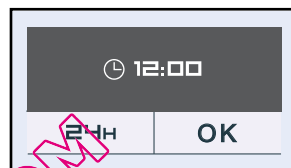
L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et validez par la touche OK.

Procéder de même pour les minutes (1).

Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h (2).

Sélectionnez avec les touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.

(1)



(2)



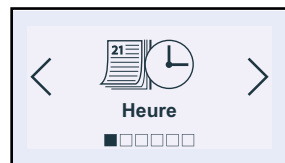
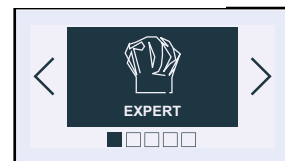
Afficheur digital

## • REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE


- Appuyez sur la touche OK.


Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction "Expert").

- Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran "Réglages", validez sur OK, l'écran "heure" s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.



## • MISE EN MODE VEILLE

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé) et la touche  se met à clignoter. L'écran est alors en mode veille.

Pour activer votre four et rétablir la luminosité de l'afficheur, appuyez quelques secondes sur la touche  (touche "wake up"). L'écran affiche à nouveau l'heure.

## • FONCTION "EXPERT"

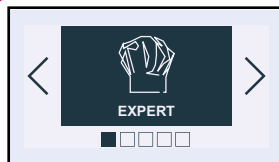
### • La fonction "Expert"

La fonction **Expert** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, puissance micro-ondes, type de cuisson, durée de cuisson.

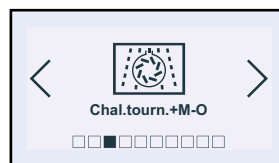
- Appuyez sur la touche OK. Vous accédez à l'écran "Expert".

- Appuyez à nouveau sur OK, puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < ou > (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson page suivante) :

- Micro-ondes
- Décongélation
- Chaleur tournante + Micro-ondes
- Gril moyen + Micro-ondes
- Gril fort + Micro-ondes
- Traditionnel + Micro-ondes
- Maintien au chaud
- Traditionnel
- Turbo gril
- Gril fort
- Gril moyen
- Chaleur combinée
- Chaleur tournante



### Exemple



Validez votre choix en appuyant sur OK.



**• GUIDE DE CUISSONS "EXPERT"****MICRO-ONDES**

(puissance préconisée **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)

**DECONGELATION**

(puissance fixe **200 W**)

**CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES**

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 500 W)

**GRIL MOYEN + MICRO-ONDES**

(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)

**GRIL FORT + MICRO-ONDES**

(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)

**TRADITIONNEL + MICRO-ONDES**

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)

**MAINTIEN AU CHAUD**

(puissance fixe **100 W**)

**TRADITIONNEL**

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et inférieur.
- Préchauffage recommandé pour les viandes rouges.

## • GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



### TURBO GRIL

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 200°C)

- La cuisson s'effectue 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 saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



### GRIL FORT

(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3)



### GRIL MOYEN

(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



### CHALEUR COMBINÉE

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur, l'élément circulaire au fond du four 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, tartes aux fruits juteux, posées dans un plat en tôle, revêtement anti-adhérent de préférence.



### CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 2 niveaux.

## • FONCTION “EXPERT”

Le four vous demande de rentrer les paramètres de cuisson suivants:

### Cuisson sans micro-ondes:

Température

Durée de cuisson facultative.

### Cuisson micro-ondes:

Puissance

Durée de cuisson.

### Cuisson combinée + micro-ondes:

Température

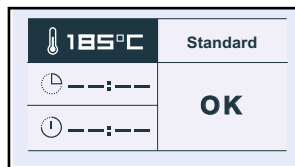
Puissance

Durée de cuisson.

## • La température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case “Température” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Température” clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.

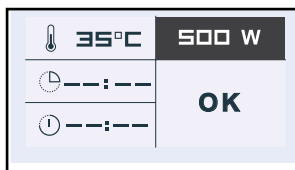


En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case “Puissance gril” (réglez à l'aide des touches < ou > (de 1 à 3) la puissance désirée et validez.



## • La puissance

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la puissance idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :


Sélectionnez la case “Puissance” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Puissance” clignote : choisissez la puissance désirée en appuyant sur < ou > puis validez.



### • La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

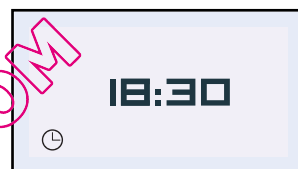
Entrez la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case . Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.



### • FONCTION "EXPERT"

#### • L'option "Gril +"

Sélectionnez la case "Standard" puis validez sur la touche OK, "Standard" se met à clignoter. Il est possible d'accéder à la fonction "Gril +" en appuyant sur la touche < ou > et validez.

Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

**NB** : L'option "Gril +" est utilisable **uniquement** avec les fonctions: TURBO GRIL, CHALEUR TOURNANTE, TRADITIONNEL et CHALEUR COMBINÉE.

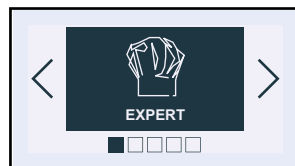


## • FONCTION “EXPERT”

### • Démarrage de la cuisson

#### Dans le cas d'une cuisson en chaleur tournante ou en turbo grill:

Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.



Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson.

### • Fin de la cuisson:

#### **Cuisson avec durée définie:**

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Une animation vous souhaite “Bon Appétit” !



### • Arrêt en cours de cuisson

Pour arrêter une cuisson en cours, effectuez un appui long sur **STOP**.

### • Modification en cours de cuisson

Vous pouvez modifier à tout moment la température et le temps de cuisson en appuyant sur la touche ←. Allez sur la case “Modifier”, changez les paramètres en appuyant sur < ou > puis validez.



**MICRO-ONDES****UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE**

Puissance	Utilisation
<b>1000 W / 900 W</b>	Réchauffage rapide des boissons, eau, plat contenant beaucoup d'eau. Cuisson des aliments qui contiennent beaucoup d'eau (potage, sauce, tomates...).
<b>800 W / 700 W</b>	Cuisson des légumes frais ou surgelés.
<b>600 W</b>	Fondre le chocolat.
<b>500 W</b>	Cuisson des poissons et crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Mijotage des légumes secs. Réchauffage ou cuisson des aliments délicats à base d'oeufs.
<b>400 W / 300 W</b>	Mijotage des laitages, des confitures.
<b>200 W</b>	Décongélation manuelle. Ramollir le beurre, la glace.
<b>100 W</b>	Décongélation de pâtisserie à base de crème.

**PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 1000 W****RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX**

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer 2 assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette dans le plat au 1er niveau et l'autre sur la grille au 3ème gradin.

**Conseils:**

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvre-assiette ou une autre assiette renversée :

- Pour obtenir un réchauffage plus homogène.
- Pour éviter le dessèchement des aliments.
- Pour diminuer le temps de réchauffage.
- Pour empêcher les projections dans le four.

Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.

Type d'aliments	Quantité	Temps
Aliments homogènes tels que purée, petit pois, céleris, etc...	2 assiettes de 200 g	4 à 6 min
Aliments hétérogènes tels que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc...	2 assiettes de 300 g	6 à 8 min

## **DECONGELATION**

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction **DÉCONGÉLATION AUTO** ou la fonction **MICRO-ONDES**, réglée sur une puissance de **200 W**.

### **Ce qu'il faut savoir :**

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

### **Quelques conseils:**

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

### **Durée du programme de décongélation :**

La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

**GUIDE DE DECONGELATION**

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines / Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / bœuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises / griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	5 - 7 min



## CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

La fonction chaleur tournante + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500W.



### Conseils :

Lors de la cuisson en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.

### Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire simultanément un rôti de veau de 1Kg et un gratin de pommes de terre préparé avec 800 g de pommes de terre, 55 min à 170°C puissance micro-ondes à 300 W. Nous vous suggérons de poser le plat à gratin sur le plateau en rotation et de mettre le rôti de veau dans la lèche-frite insérée au niveau 3.



### Attention:

**Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + chaleur tournante, ceci pourrait endommager votre appareil.**

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).

Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson, laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CT	Temps (min)	Conseils
Epaule d'agneau avec os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet / pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

## GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.

Vous avez à votre disposition deux niveaux de cuisson gril + micro-ondes:

Fonction Gril fort + micro-ondes et Gril doux + micro-ondes.

Vous pouvez les combiner avec les 7 puissances suivantes :100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/  
600 W/700 W

## GUIDE DE CUISSON GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).

Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, niveau 1, tournez-le à mi-cuisson.

Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson, laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Temps
Epaule d'agneau (sans os et ficelée)	1300 g	200 W + Gril Fort	40 - 45 min
Faux filet	800 g	200 W + Gril Fort	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + Gril Fort	25 - 27 min
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + Gril Fort	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + Gril Fort	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + Gril doux	50 - 55 min

## MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.



### Remarques :

Le temps de programmation maximum pour une fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** est de 60 minutes.

Vous pouvez modifier le temps de **MAINTIEN AU CHAUD** à tout moment.

## TRADITIONNEL + MICRO-ONDES

La fonction "traditionnel" + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la fonction "traditionnel", pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500-600-700W.



### Conseils :

Lors de la cuisson en fonction "traditionnel" + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.



### Attention:

**Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + traditionnel, ceci pourrait endommager votre appareil.**

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).

Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson, laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + Tradi	Temps (min)	Conseils
Epaule d'agneau avec os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet / pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gâteau au fromage blanc *		100 W + 200°C	42 - 45	Dans un plat sur la grille niveau 2
Pudding		200 W + 200°C	20	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Quiche *		200 W + 200°C	30	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gratin Dauphinois		300 W + 200°C	30-35	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Gâteau pâte levée		200 W + 200°C	45	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

\* Effectuez un préchauffage sur la séquence "traditionnel" puis sélectionnez la séquence "traditionnel" + Micro-ondes.

### **“TRADITIONNEL”**

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans l'hélice de brassage d'air.  
La température de cuisson est réglable de 35°C à 250°C par pas de 5°C.

### **TURBO GRIL**

La cuisson s'effectue par l'élément du gril + la ventilation, ce qui permet une cuisson homogène pour les aliments épais.  
La température de cuisson est réglable de 50°C à 200°C par pas de 5°C.

### **GRIL (fort et moyen)**

Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.  
Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT** et **GRIL MOYEN**.

En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller les viandes et les poissons, et utilisez le niveau **GRIL MOYEN** pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.

Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

### **CHALEUR COMBINEE**

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur, supérieur, circulaire avec l'hélice de brassage d'air.

La température de cuisson est réglable de 50°C à 250°C par pas de 5°C.

## CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.



### **Conseils:**

*La température de cuisson est réglable de 50°C à 250°C par pas de 5°C.*

*Toujours utiliser les accessoires ( la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.*

*Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.*

*Si vous désirez réaliser une décongélation à la suite d'une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir un meilleur résultat.*

### **Cuisson sur 2 niveaux :**

*Préchauffez le four.*

*Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans le plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.*

QUELFOUR.COM

## GUIDE TRADITIONNEL - TURBO GRIL - GRIL MOYEN et FORT

Aliments	niveau gradin	tradi	turbo gril	grils	Temps en min
<b>Viandes</b>					
Rôti de porc (1 Kg)	2		170°C		90
Rôti de veau (1 Kg)	2				70-75
Rôti de boeuf (1 Kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		210°C		55-60
Côtes de porc, agneau	3			*GP3	
Côte de boeuf	1		220°C	GP2-3	
Volaille (1.2 Kg)	1		210°C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200°C			
Lapin	2				40-45
<b>Poissons (1.2 Kg)</b>					
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2				35-45
<b>Légumes</b>					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
<b>Pâtisseries</b>					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte brisée	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C			30-40
<b>Divers</b>					
Pâté en terrine (1 Kg)	1	200°C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube...)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 205°C			25-40
Pain grillé	3			GP4	1-2

\* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

## GUIDE CHALEUR COMBINÉE - CHALEUR TOURNANTE

Aliments	niveau gradin	chaleur combinée	chaleur tournante	Temps en min
<b>Viandes</b>				
Rôti de porc (1 Kg)	2		160°C	90
Rôti de veau (1 Kg)	2		180°C	70-75
Rôti de boeuf (1 Kg)				
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		180°C	55-60
Côtes de porc agneau				
Côte de boeuf				
Volaille (1.2 Kg)	1		180°C	50-60
Volaille grosse pièce				
Lapin	2		230°C	40-45
<b>Poissons (1.2 Kg)</b>				
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2	200°C	180°C	35-45
<b>Légumes</b>				
Gratin dauphinois	2	160°C	180°C	55-60
Lasagnes	2		180°C	40-45
Tomates farcies	2	200°C	180°C	45-55
<b>Pâtisseries</b>				
Biscuit de Savoie	2		150°C	35-45
Génoise	2		150°C	35-45
Biscuit roulé	2	* 220°C		8
Cake	1		160°C	45-60
Cookies	2		180°C	18-22
Sablés	2		160°C	20-25
Crème (au Bain-Marie)	2	160°C	160°C	35-40
Madeleines	2		* 170°C	10-12
Quatre-quarts	2		170°C	40-50
Gâteau au fromage blanc	1	170°C	170°C	65-75
Kouglof	1		180°C	45-50
Pâte à chou	2		170°C	30-40
Tarte pâte brisée	2	200°C		30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C		30-40
<b>Divers</b>				
Pâté en terrine (1 Kg)	1		200°C	80-90
Tourte	2	180°C	170°C	40-65
Quiche	1	205°C		30-35
Cocotte fermée (daube...)	1		160°C	90-180
Pain (500 g de farine)	2		205°C	25-40
Pain grillé				

\* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

## • FONCTION "RECETTES"

La fonction "Recettes" sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.


1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Recettes" puis validez.


2. Le four propose alors différents aliments.

Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi la liste proposée :

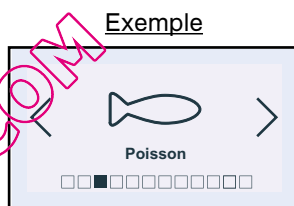
- Porc-Veau-Dinde
- Boeuf
- Poisson
- Poulet
- Légumes
- Légumes fibreux
- Plats frais
- Plats surgelés
- Pizza surgelée
- Quiche
- Tarte

Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) sauf dans le cas des quiches et des tartes où le temps est figé. Rentrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Validez sur OK.





## • FONCTION “RECETTES”

4. Enfourez votre plat .

5. Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche .

6. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite “Bon Appétit” !

**BON APPETIT !**

## GUIDE DE LA FONCTION “RECETTES”

	<b>Fonction utilisée</b>	<b>Poids/Temps mini</b>	<b>Poids/Temps maxi</b>
<b>PORC-VEAU-DINDE</b>	M-O + chal. tournante	500g/25min	2000g/75min
<b>BOEUF</b>	M-O + chal. tournante	500g/15min	2000g/40min
<b>POISSON</b>	Micro-Ondes	100g/1min45 retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/12min
<b>POULET</b>	M-O + chal. tournante	500g/20min	2000g/55min
<b>LEGUMES</b>	Micro-Ondes	100g/3min10 retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/18min
<b>LEGUMES FIBREUX</b>	Micro-Ondes	100g/4min retournez l'aliment au bip (milieu de cuisson)	1000g/21min
<b>PLATS FRAIS</b>	Gril + M-O	500g/12min mini.	2000g/37min maxi.
<b>PLATS SURGELES</b>	Gril + M-O	250g/8min	1000g/25min
<b>PIZZA SURGELEE</b>	Chal. tournante	100g/10min mini.	750g/23min30 maxi.
<b>QUICHE</b>	M-O + chal. tournante	35min fixe	
<b>TARTE</b>	M-O + chal. tournante	35min fixe	

**GUIDE DE CUISSON FONCTION “RECETTES”**

<p><b>Porc, veau, dinde &amp; Boeuf</b></p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de dindonneau, de porc ou de veau de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisses et de fumée. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner. Posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 2. Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux. Assaisonnez en fin de cuisson.</p>
<p><b>Poisson</b></p>	<p>Cette fonction permet de cuire du poisson de 100 g à 1000 g. Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet. Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez avec le couvercle du plat ou un film étirable, assaisonnez en fin de cuisson. Posez le plat sur la grille au niveau 1.</p>
<p><b>Poulet</b></p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèche frite en verre. Piquez la peau pour éviter les éclaboussures. Huilez, salez et poivrez la volaille, la saupoudrer avec les épices de votre choix. Le poulet entier : posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 1. Les cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, insérer la lèche frite au niveau 2. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four avant la dégustation.</p>

**GUIDE DE CUISSON FONCTION “RECETTES”**

<p><b>Légume</b></p>	<p>Ces fonctions permettent de cuire les légumes de 100 g à 1000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes.          Choisir des légumes bien frais et les cuire avec :          - 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g          - 1/2 dl d'eau jusqu'à 500 g          - 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g          Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons.          Posez le plat sur la grille au niveau 1.          Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez si vous le souhaitez.          A la fin de la cuisson, laisser reposer les légumes quelques minutes avant consommation.  <u><b>Légumes tendres</b></u> qui contiennent plus d'eau :          Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards effeuillés, champignons émincés, etc...  <u><b>Légumes plus durs et plus fibreux</b></u> :          Choux de Bruxelles, choux blancs émincés, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri rave coupé en cubes, etc...</p>
<p><b>Plats frais &amp; Plats surgelés</b></p>	<p>Cette fonction permet de réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés (lasagnes à la bolognaise, gratin dauphinois, hachis Parmentier, poisson en gratin, etc...) de 250 g à 2000 g.          Le réchauffage ou la cuisson se fait en fonction micro-ondes + grill.          Retirez le produit de l'emballage d'origine et le déposer dans un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. Choisir de préférence un plat aux dimensions de la préparation. Ne pas couvrir.          Posez le plat sur la grille au niveau 1.</p>
<p><b>Pizza surgelée</b></p>	<p>Cette fonction permet de réchauffer ou de cuire et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 750 g.          La régénération ou la cuisson se fait en fonction chaleur tournante.          Retirez la pizza de l'emballage d'origine et la déposer sur la grille au niveau d'insertion 2.</p>

**GUIDE DE CUISSON FONCTION "RECETTES"**

<b>Quiche &amp; Tarte</b>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> <p><b>Conseils :</b> Ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détrempier sinon elle ne sera pas cuite correctement.</p>
-----------------------------------	--

QUELFOUR.COM

## • FONCTION "DECONGELATION AUTO"

La fonction "Décongélation Auto" sélectionne pour vous les paramètres de décongélation appropriés en fonction de l'aliment et de son poids.


1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Décongélation Auto" puis validez.

2. Le four propose alors différents aliments.


Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi la liste proposée :

- Pain
- Gâteaux
- Légumes
- Poisson
- Porc
- Viande rouge
- Volaille

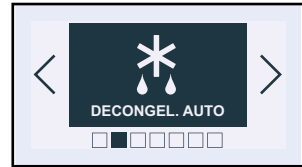
Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) sauf dans le cas des légumes ou un temps est proposé, modifiable.

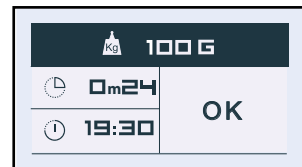
Rentrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Validez sur OK.



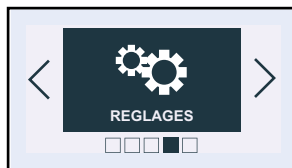
### Exemple



## • FONCTION “REGLAGES”

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir l'écran “Réglages”.

Validez en appuyant sur OK.



Vous accédez aux réglages suivants :

- **Heure** (cf. début de ce chapitre)
- **Son**
- **Affichage**
- **Consommation**
- **Langue**
- **De Dietrich services**

### Son:

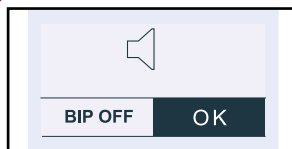
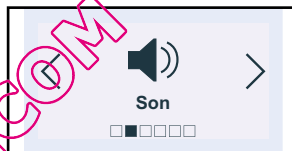
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir “Son”.

**Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :**

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.



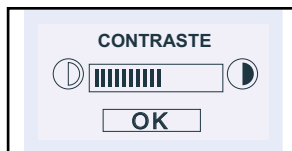
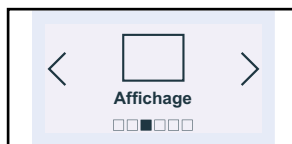
### Affichage:

**Réglage du contraste de l'écran:**

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran “Affichage”. Validez.

Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < ou > et validez.

Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.



## • FONCTION "REGLAGES"

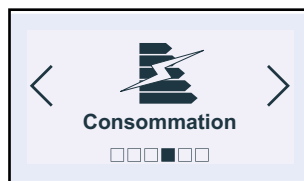
### Consommation:

#### - Réglage de la consommation d'électricité :

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).

Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

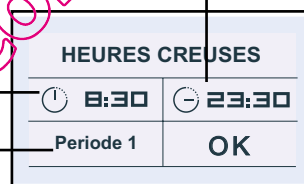
Pour entrer ou modifier les données, valider puis entrer les plages horaires par période.



Heure de fin des  
"heures creuses"

Début des  
"heures creuses"

Vous pouvez entrer jusqu'à  
3 périodes différentes



### Langue:

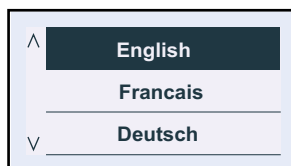
#### - Réglage de la langue :

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.



Diverses langues sont accessibles :

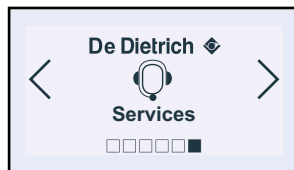
Français	Slovaque	Norvégien
Anglais	Hongrois	Suédois
Allemand	Polonais	Finois
Espagnol	Italien	Danois
Portugais	Grec	
Néerlandais	Russe	
Tchèque	Hébreu	



## • FONCTION “REGLAGES”

### De Dietrich services

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.



## • FONCTION MINUTERIE

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**

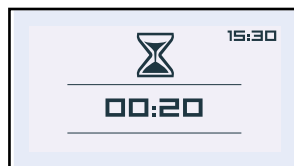
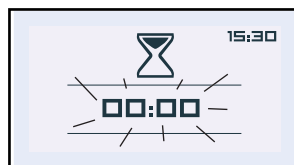
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir "Minuterie" puis validez.

L'écran affiche 0:00 clignotant.

Entrez le temps souhaité grâce aux touches < ou > et validez par la touche OK.

La minuterie décompte le temps dès la validation et sonne à la fin du décompte.


Appuyez sur la touche Stop pour mettre fin à la sonnerie.






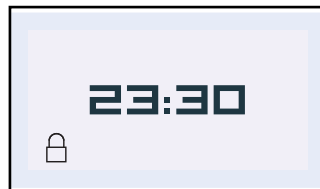
## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANT)

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 la touche  pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche , sélectionnez ensuite la case "Débloquer" et validez.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



### **Attention**

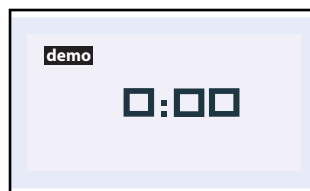
***Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.***

## • MODE "DEMO"

### **Pour activer le mode DEMO:**

Réglez l'heure à 0:00 (voir chapitre "Remise à l'heure) puis validez.

Appuyez simultanément sur les touches < et > pendant 10 secondes jusqu'à l'apparition de "DEMO" dans l'afficheur.



### **Pour supprimer le mode DEMO:**

Réglez l'heure à 0:00. Validez.

Appuyez simultanément sur les touches < et > pendant 10 secondes jusqu'à ce que "DEMO" disparaisse dans l'afficheur.



### **Attention**

***Lorsque votre four se trouve en mode "Démo", les éléments chauffants ne sont pas actifs.***

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16 -18 min	500 W	Pyrex 227 posé dans plat en verre 2ème gradin
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 827 grille 1er gradin
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	3 min 16	AUTO DECONGELATION P1	grille 1er gradin
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Chaleur tournante 220°C + 400 W	Pyrex 827 grille 1er gradin
Poulet (12.3.6)	1400 g	41 min	AUTO P4	Plat en terre émaillé sur grille 1er gradin
		30 min	Gril fort + 500 W	Posez sur grille 1er gradin avec plat en verre dessous Tournez à mi-temps
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 827 Posez sur grille 1er gradin

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).

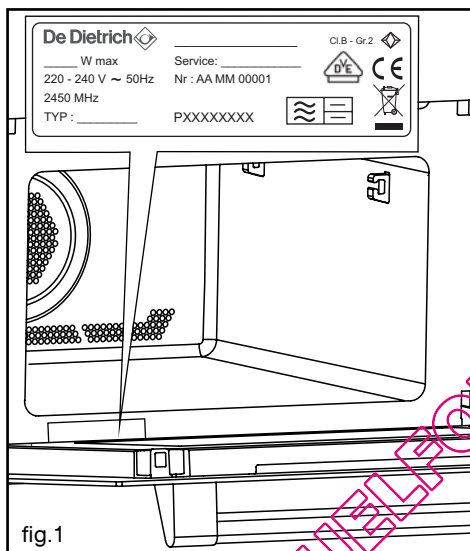


fig.1

### PIÈCES D'ORIGINE

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



\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

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

## • 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