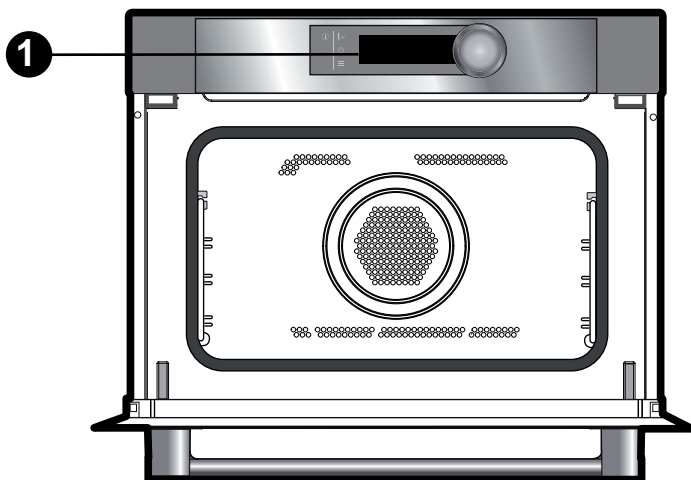
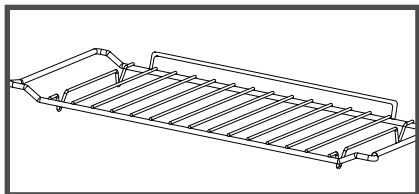


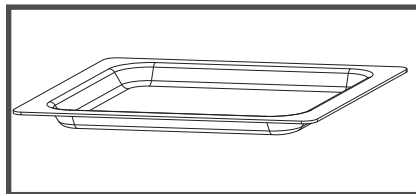


2

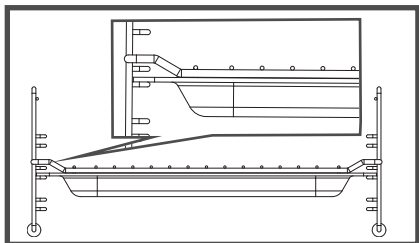
A



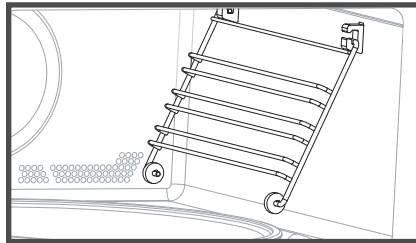
B



C



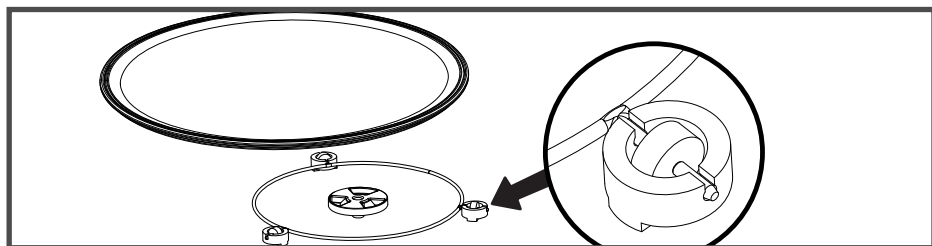
D



•1



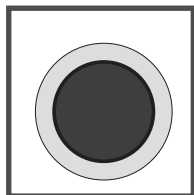
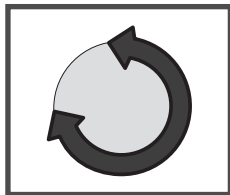
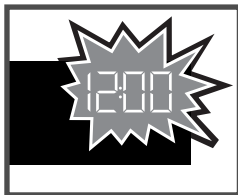
E



•2

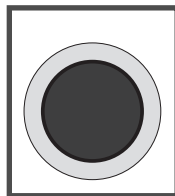
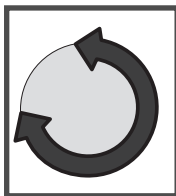
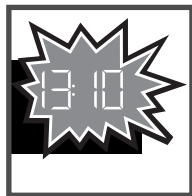
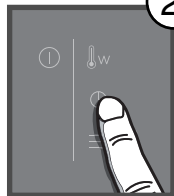


A

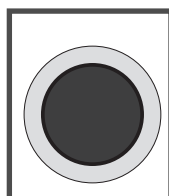
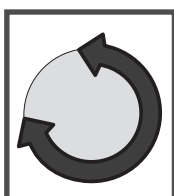
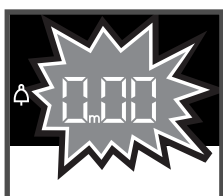
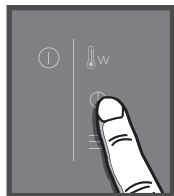


B

2^s



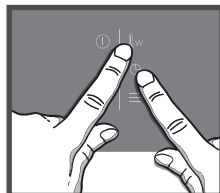
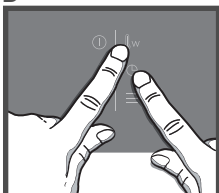
C



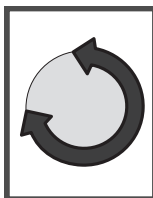
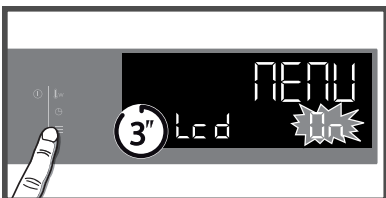
• 2



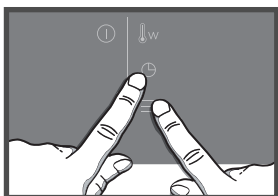
D



E



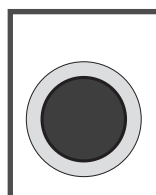
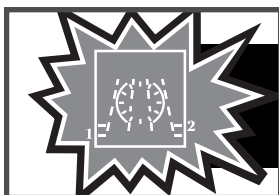
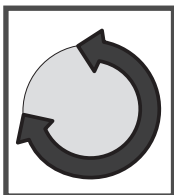
F



• 3



A

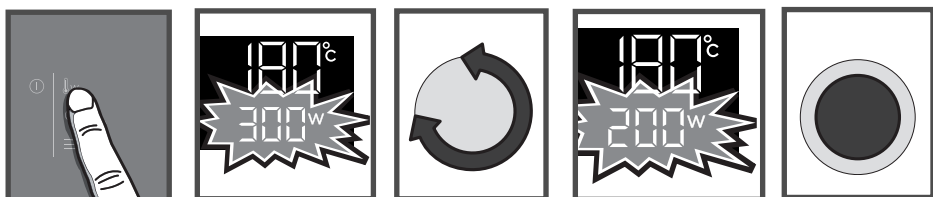




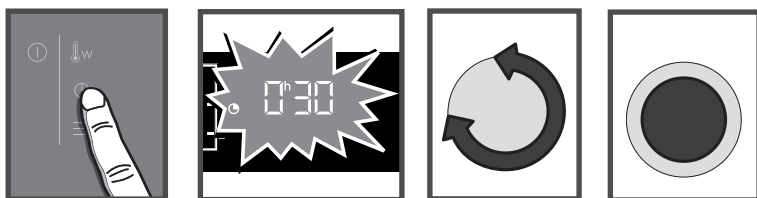
B



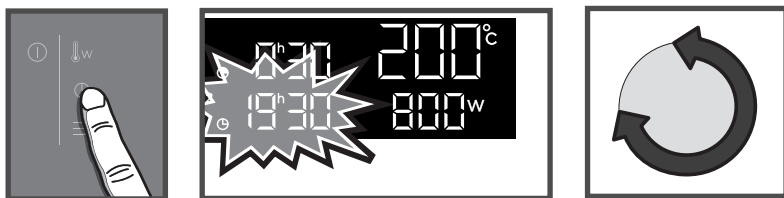
C



D

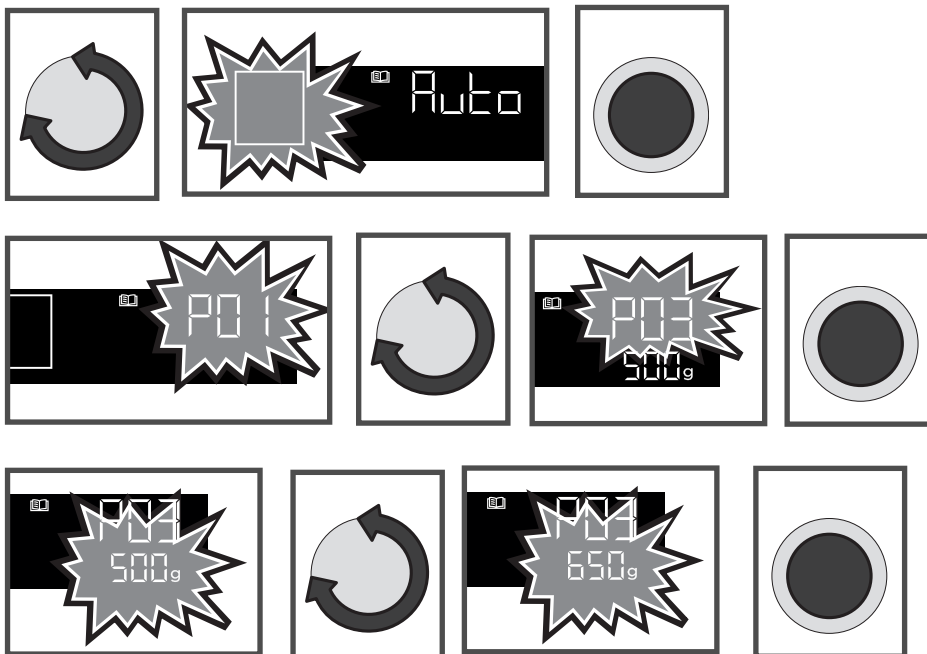


E

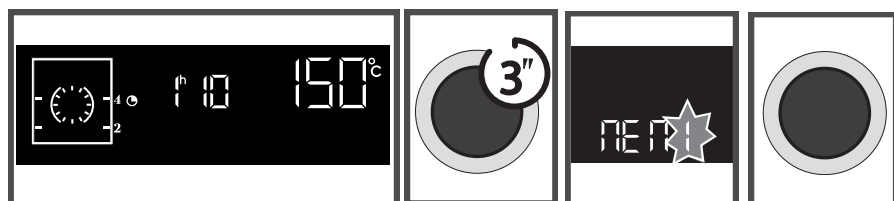




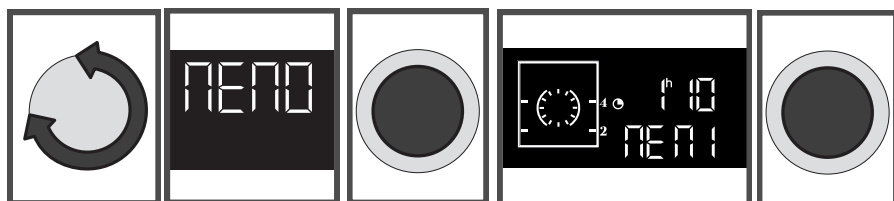
F



G



H





CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

1 / PRESENTATION DU FOUR

• Présentation de votre four	2
• Présentation des commandes	9
• Présentation des accessoires	10

2 / REGLAGE

• Mise à l'heure	11
• Modification de l'heure	11
• Minuterie	11
• Verrouillage des commandes.....	11
• Menu réglages.....	11
• Gestion du plateau tournant	11

3 / UTILISATION

• Modes de cuisson	12
• Cuisson immédiate	14
° Modification de la température	14
° Modification de la puissance.....	14
° Programmer la durée	14
° Cuisson départ différé	14
• Fonctions automatique de cuisson	14
• Fonctions automatique de décongélation	15
• Mémoriser une cuisson	15

4 / ENTRETIEN

° Surface extérieure.....	15
° Changement de lampe	15

5 / ANOMALIES ET SOLUTIONS 16

6 / SERVICE APRES-VENTE

• Relation consommateurs.....	16
• Interventions France	16

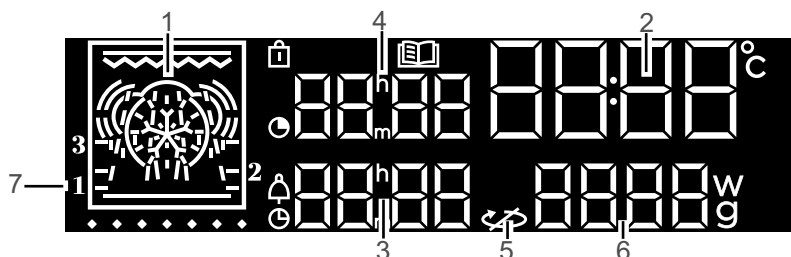
7 / APTITUDE A LA FONCTION 17

• 1 PRESENTATION DU FOUR



① BANDEAU DE COMMANDE

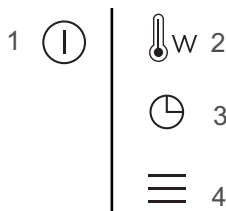
• L'AFFICHEUR



- 1- Affichage des modes de cuisson
- 2- Affichage de l'horloge et de la température
- 3- Indicateur fin de cuisson / Minuterie
- 4- Indicateur de durées de cuisson
- 5- Arrêt plateau tournant
- 6- Indicateur de puissance/ poids
- 7- Indicateur de gradins

- Indicateur de verrouillage des commandes
- Indicateur de fonction «Recettes»
- Indicateur de durée de cuisson
- Indicateur de minuterie
- Indicateur de fin de cuisson

• LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température et puissance
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

• LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi :



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

• 1 *PRESENTATION DU FOUR*



2 ACCESSOIRES

Grille sécurité anti basculement (fig. A).

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

La lèchefrite en verre (fig. B).

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



Remarque :

Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

La grille + la lèchefrite en verre (fig.C)

pour rôti et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

Les gradins (fig.D)

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveau.

Le plateau tournant (fig.E)

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité. L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de

l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement. La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

• 2 REGLAGES



MISE A L'HEURE (fig. A)

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Appuyez sur la touche quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

MINUTERIE (fig. C)

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA: seule la touche reste active lors d'une cuisson.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Paramètres installés par défaut	
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 20 à 100 %.
	Mode DEMO: Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

GESTION DU PLATEAU TOURNANT (fig.F)

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches et pendant quelques secondes.

Le symbole apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches et pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole dans l'afficheur.

• 3 UTILISATION



REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de modes de cuissons différentes :

- La fonction Micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinés (micro-ondes + Cuisson traditionnel).
- Les fonctions de cuissons traditionnels.
- Les fonctions de cuissons Automatiques.

FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 Micro-ondes	1000W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
 Micro-ondes	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
 Micro-ondes	600W	Faire fondre du chocolat.
 Micro-ondes	500W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
 Micro-ondes	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 Micro-ondes	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 Micro-ondes	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 Décongélation	200W	

• 3 UTILISATION



FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉS

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante + micro-ondes	200°C 50°C - 200°C 300W 100W - 300W	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
 Gril moyen + micro-ondes	2 1-4 300W 100W - 700W	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. 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.
 Gril fort + micro-ondes	4 1-4 300W 100W - 700W	Cuisson en fonction Gril fort + micro-ondes, pour griller les viandes et les poissons.

FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELS

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril fort	2 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.
 Gril fort pulsé	200°C 50°C - 200°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Chaleur tournante*	200°C 50°C - 220°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

• 3 UTILISATION



CUISSON IMMEDIATE (fig.A)

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

MODIFIER LA TEMPÉRATURE (fig.B)

- Appuyez sur la touche  la Température clignote le réglage est alors possible. Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.
- Exemple : 180°C.

MODIFIER LA PUISSANCE (fig.C)

- Appuyez sur la touche  la puissance (300W) clignote le réglage est alors possible .
- Réglez la puissance à l'aide de la manette.
- Exemple : 200 Watts.
- Validez en appuyant sur la manette.

PROGRAMMER LA DURÉE (fig. D)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider. Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

NB : A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN".

CUISSON DEPART DIFFERE (fig. E)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. L'enregistrement de la

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

LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE CUISSON (fig. F)

La programmation en fonction automatique de cuisson par le poids ou la durée, sélectionne pour vous les paramètres de cuisson. Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

- Sélectionnez avec la manette le mode , le logo clignote.

- Sélectionnez une cuisson AUTOMATIQUE (Voir tableau)
- Un poids proposé clignote à l'écran.
- Exemple : P3 --> poids, 500G.

- Ajustez le poids ou la durée à l'aide de la manette.

Exemple: 650g.

- Validez d'un simple appui sur la manette.
- le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent.

Aliments	14 Recettes
Légumes frais fibreux	P01
Légumes frais	P02
Légumes congelés	P03
Volaille (fonction combinée)	P04
Boeuf (fonction combinée)	P05
Poisson	P06
Pizza fraîche (fonction combinée)	P07
Pizza surgelé (fonction combinée)	P08
Pizza surgelé (Cuisson traditionnelle)	P09
Plat faris préparée (Micro-ondes)	P10
Plat surgelé préparée	P11
Plat frais préparée (fonction combinée)	P12
Tarte salée	P13
Quiche gratin de pommes de terre	P14

• 3 UTILISATION



Le four démarre.
Sélectionnez un aliment préprogrammé.

LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE DECONGELATION

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1, P2 ou P3.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille ,et les plats cuisinés.

P2 : Mode de décongélation automatique pour le poisson

P3 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

NB : Aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.

MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire (fig. G) :

Sélectionnez une cuisson, sa puissance ou sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

NB: Si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées (fig.H) :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre.



Remarque :

Pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyez sur longuement sur la touche ① .

Pour mettre en pause en cours de cuisson appuyez sur la manette.

• 4 ENTRETIEN



SURFACE EXTERIEURE

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



Mise en garde

Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte

en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour tout intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si le four n'est pas en mode **DEMO**.

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

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four.

• 6 SERVICE APRES-VENTE



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

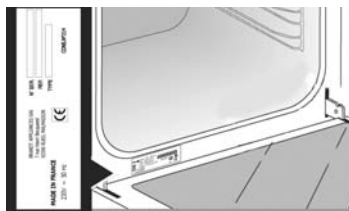
www.dedietrich-electromenager.com

NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



PIÈCES D'ORIGINE

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



• 7 *APTITUDE A LA FONCTION*

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 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1