

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich 



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **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 nouvelle cuisinière **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 fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **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.

www.dedietrich-electromenager.com 

DE DIETRICH

Les nouveaux objets de valeur

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.

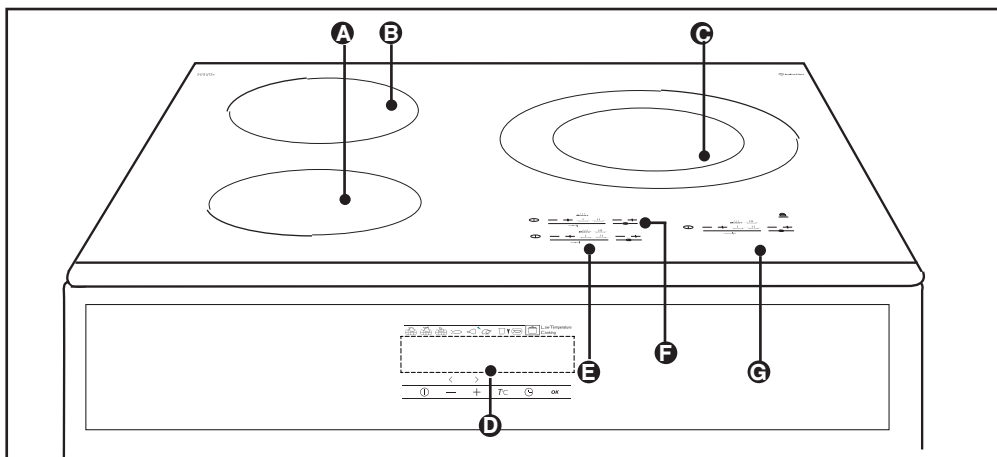


Important :

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 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	5
• Description de votre four _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Description de votre dessus _____	7
• Utilisation des foyers _____	8
• Choix de casserolierie - Sécurité induction _____	11
• Tableau de cuisson par plats _____	14
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE _____	15
4 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE _____	16
5 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Description du programmeur _____	17
• Utilisation du programmeur _____	18
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	32
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE _____	33
8 / NOTES PERSONNELLES _____	34
9 / SERVICE APRES-VENTE _____	36

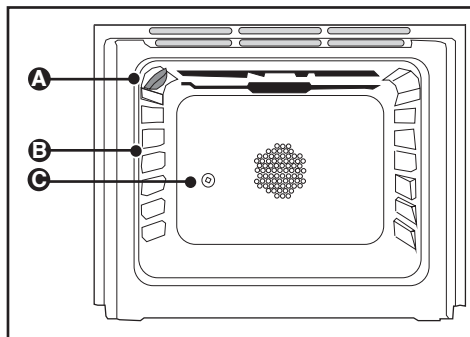
DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE



- A** Foyer induction avant gauche 2800 W
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W
diam. 180 mm.
- C** Foyer induction central droit 3600 W
diam. 280 mm
- D** Programmateur électronique du four
- E** Commande sensitive du foyer
avant gauche
- F** Commande sensitive du foyer
arrière gauche
- G** Commande sensitive du foyer
central droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Tournebroche

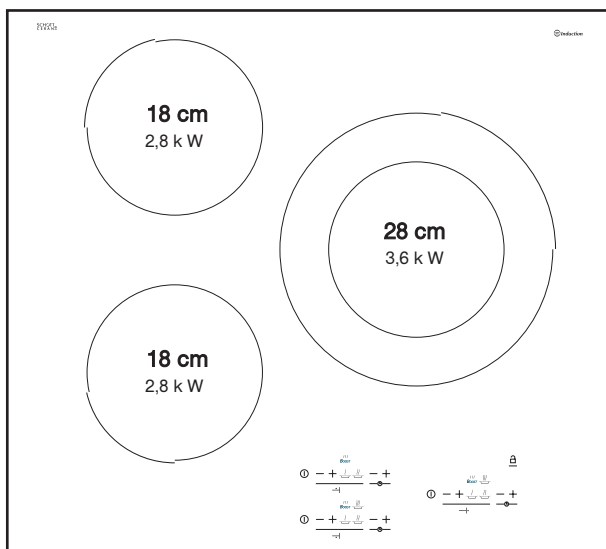


Attention

- *Ne pas stocker de produits inflammables dans la cavité du four de la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.*

- *Seule la casserolierie fournie avec l'appareil peut-être stockée dans celui-ci.*

- **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**



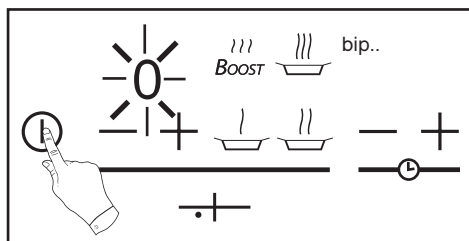
• UTILISATION DES FOYERS

• Mise en marche - Arrêt

Un bip et un 0 clignotant signalent que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



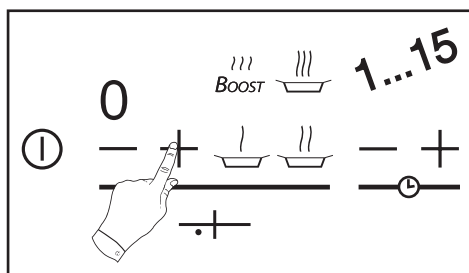
• Réglage de puissance

réglage doux 7 = MIJOTAGE

réglage vif 11 = CUISSON

réglage fort 15 = CUISSON FORTE

réglage maxi bo = EBULLITION
PLEINE PUISSANCE

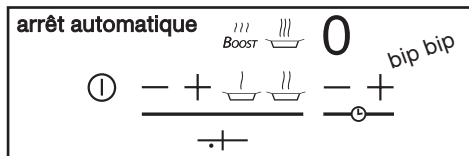
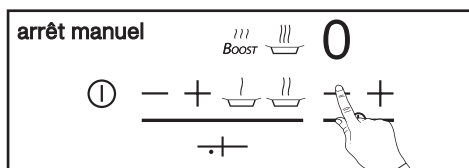
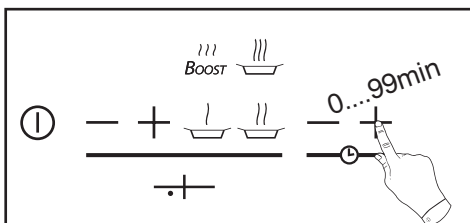


Attention

Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs des puissances.

• Réglage de minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson.



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.

• Verrouillage clavier

Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Comment verrouiller ?

- Repérez la touche spécifique pour le verrouillage  placée au dessus d'un cadenas (ou clef).

- Appuyez jusqu'à l'affichage de l'information  ou .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches active l'affichage.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche  de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

• Détection automatique de casserole

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

- Test récipient : posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

- Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

• Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

• **PRECHAUFFAGE (HEAT UP)**

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.

Pour l'utiliser :

- Après avoir réglé en puissance 15, mettre en fonction préchauffage "**HU**" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+". L'affichage indique "**HU**".
- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.
- Un Bip confirme votre réglage.
- L'affichage indique en alternance "**HU**" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "**préchauffage**".
- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.



ATTENTION

- Lorsque l'affichage indique "**HU**" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.
- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.
- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "**préchauffage**". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

• **CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION**

• **Quels sont les récipients les mieux adaptés ?**

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



• **Quels sont les matériaux incompatibles ?**

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• **Le test "récipient"**

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

• Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

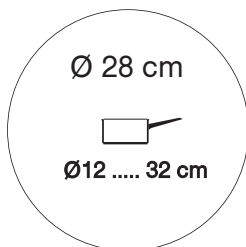
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

• Utilisez au mieux les zones de cuisson induction

multi récipients

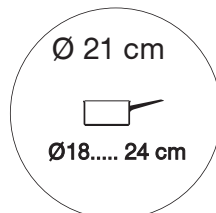
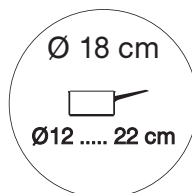


Cette zone de cuisson de 28 cm :

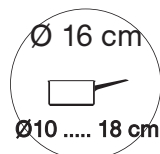
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**.

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes....).

Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

• **Limitateur de température**

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

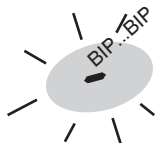
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

• **Protection en cas de débordement**

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

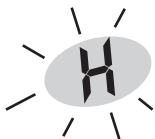
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



• **Témoin de chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



• **Auto-Stop system**

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "AS" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manœuvre.



Puissance utilisée comprise	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de
entre 19	8 heures
entre 1014	2 heures
entre 15Boost	1 heure

• **TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS**

PREPARATIONS			FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE / DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE MJOTER			TENIR AU CHAUD		
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON :		BOOST	15-13	12-11		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS		●									■		●	
	POTAGES ÉPAIS					●							●	●	
POISSONS	COURT-BOUILLON	●	●			●		●							
	SURGELÉS									●					
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE					●					■				●
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)											●	●	●	
	SAUCES PRÉPARÉES														●
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS	●	●					■							
	LÉGUMES SECS					●		●				●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU	●	●					■							
	POMMES DE TERRE RISSLÉES					●		●		●					
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				●					
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES											●	●		
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES					●									
	STEAKS POÊLÉS						●								
	GRILLADE (GRIL FONTE)					●									
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●	●												
	FRITES FRAÎCHES	●	●												
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)		●								■				
	COMPOTES									●					
	CRÊPES							●							
	CRÈME ANGLAISE						●			■					
	CHOCOLAT FONDU												●	●	
	CONFITURES									■					
	LAIT						●								
	ŒUFS SUR LE PLAT							●							
	PÂTES	●	●					■							
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								●						●
	RAGOÛTS					●						■			●
	RIZ CRÉOLE	●												■	
	RIZ AU LAIT						●							■	

● départ ■ puis cuisson

- **Eviter les chocs** avec les récipients :
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

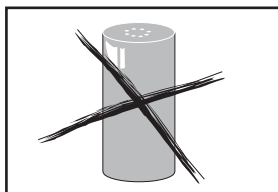
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

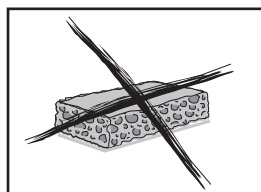
La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

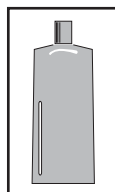
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



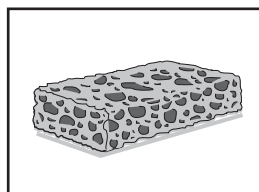
**Poudre
nettoyage**



**Eponge
abrasive**



**Crème
nettoyage**



**Eponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle délicate**

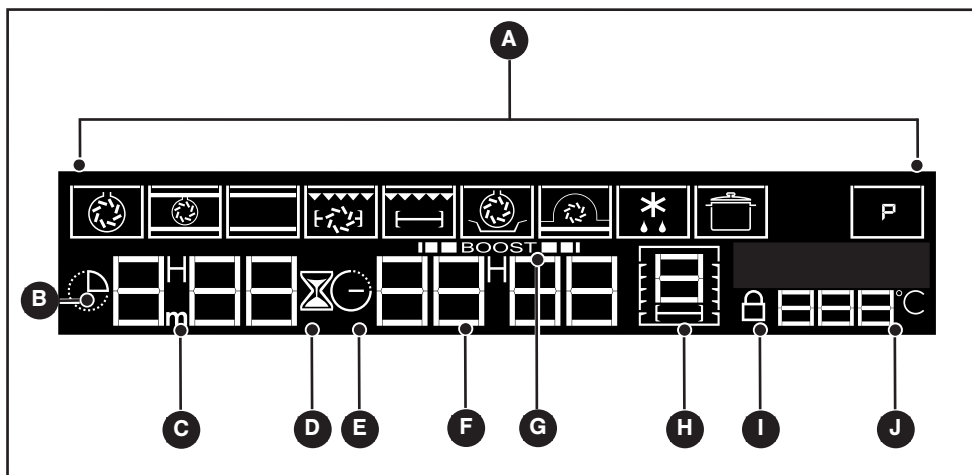
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage  .	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.



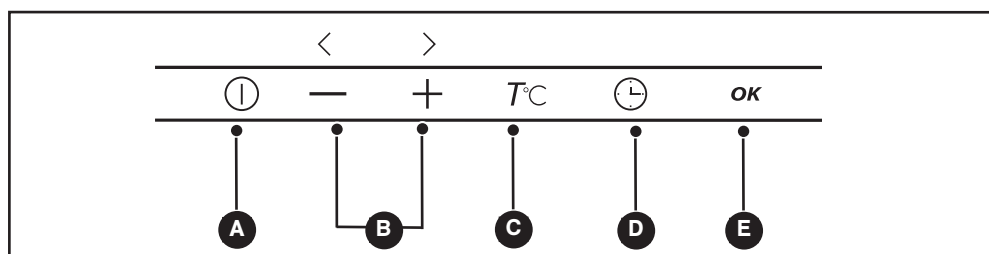
Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|---|
| A Affichage des modes de cuisson | F Affichage de l'horloge |
| B Indicateur de durées de cuisson | G Indicateur de montée en température |
| C Affichage durée de cuisson/minuterie | H Indicateur de gradins |
| D Indicateur de minuterie | I Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) |
| E Indicateur fin de cuisson | J Affichage de la température du four |



- | | |
|--|--|
| A Start/Stop | D Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure |
| B Touches de réglages / sélection | E Touches de validation des réglages |
| C Réglage de température | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

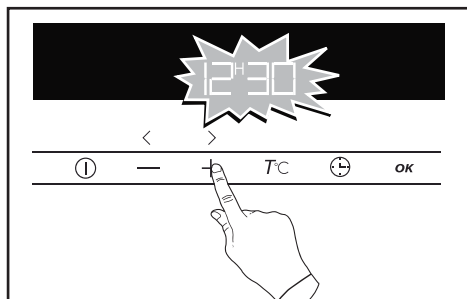
- A la mise sous tension

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 **OK** pour valider.
L'affichage ne clignote plus .



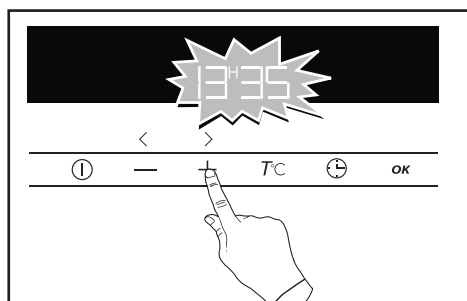
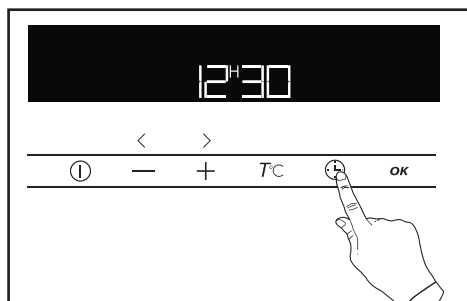
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche $\oplus$ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.

Un bip sonore indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.



Attention

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

• Cuisson immédiate

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

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

Exemple:  -.

– Validez avec la touche OK.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation 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 T^C située sous l'afficheur (fig.2).

La température clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.3).

Exemple:  → ajustée à 205°C.

– Validez avec la touche OK.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

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

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ①.

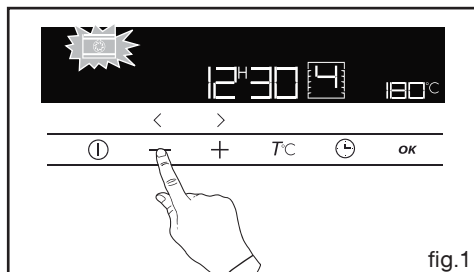


fig.1

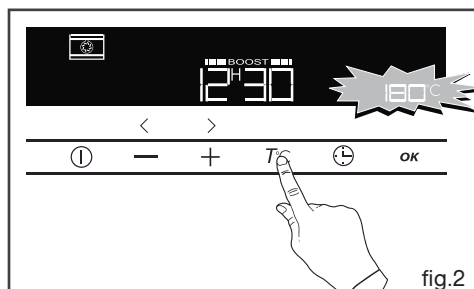


fig.2

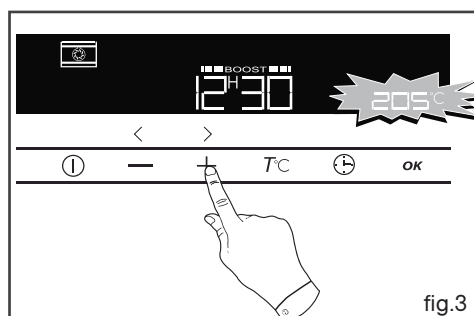


fig.3



Attention

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



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

- Appuyez sur la touche  .

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

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

Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).

- Validez avec la touche OK.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

L'affichage de la durée ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).

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

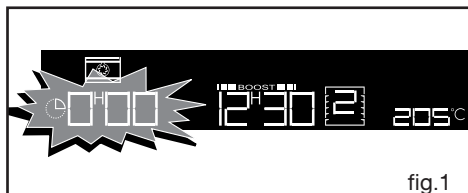


fig.1

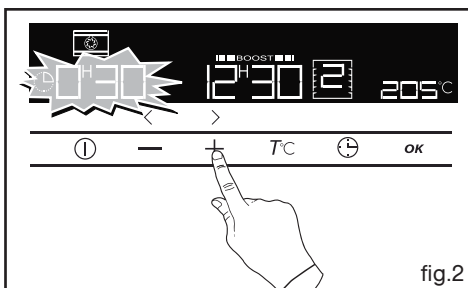


fig.2

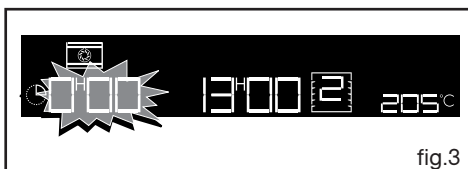


fig.3

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson .

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

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

- Validez avec la touche OK.

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

Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée (fig.3).

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

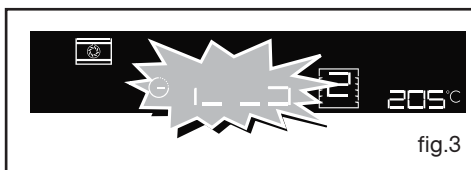
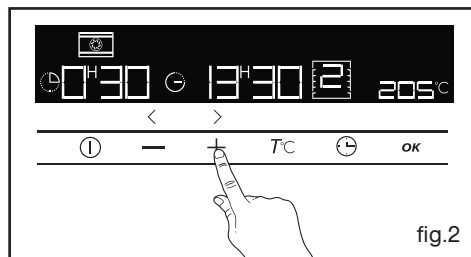
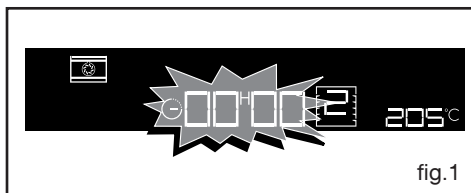
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent.

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

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.



• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l’affichage de la minuterie est prioritaire sur l’afficheur de l’heure du jour.

- Appuyez 1 fois sur la touche  (fig.1).

- Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent (fig.2).

- Ajustez le temps choisi à l’aide des touches - et +

– Validez avec la touche OK

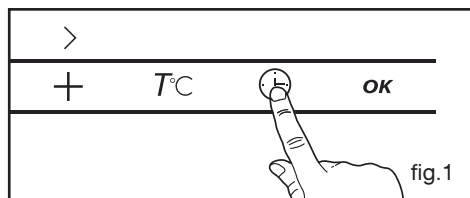


fig.1

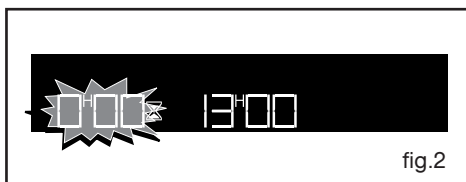


fig.2



Attention

Il est possible de modifier ou d’annuler à n’importe quel moment la programmation de la minuterie, en appuyant sur la touche  puis en ramenant le temps à 00:00.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SECURITE ENFANTS)

FOUR A L’ARRÊT

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 simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes (fig.1).

Un “cadenas” vient alors s’afficher à l’écran

-l’accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

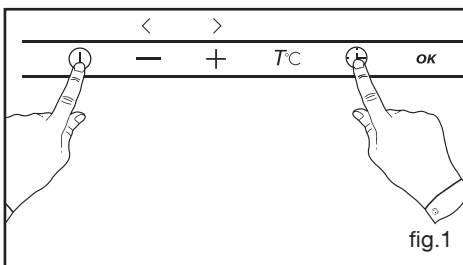


fig.1



Attention

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

• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

- Appuyez sur la touche **OK**.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à faire clignoter la température.
- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

• REGLAGE DU CONTRASTE

- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.7)

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à l'affichage de $- \square \square -$ (fig.1).

- Ajustez le contraste à l'aide des touches + ou - (fig.2).

Le niveau de contraste est ajustable de 0 à 9.

- Appuyez sur **OK** pour valider.

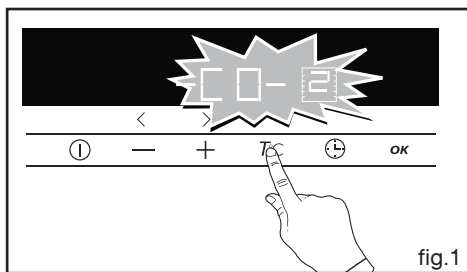


fig.1

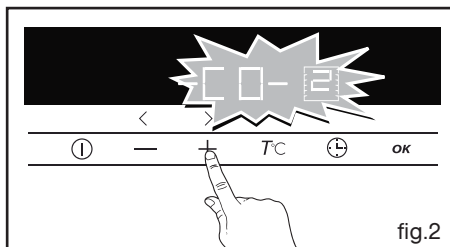


fig.2

*



CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°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 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

*



TRADITIONNEL ECO

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

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



GRIL + TOURNEBROCHE

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°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 lèche-frite 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.



Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

* 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.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°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... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 220°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.



DECONGELATION

(température préconisée **35°C** mini 35°C maxi 75°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).

• UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

- Sélectionnez avec les touches - et + le mode de cuisson “Basse température” (fig 1).

- Validez la selection en appuyant sur **OK**.

- Le four propose un choix de 8 plats:

-  - Rôti de veau (4h30)
-  - Rôti de bœuf saignant (3h00)
-  - Rôti de porc (4h30)
-  - Gros poissons (2h10)
-  - Agneau rosé (3h00)
-  - Poulet (6h00)
-  - Yaourt (3h00)
-  - Petits poissons (1h20)

- Sélectionnez votre plat avec les touches - et + (fig 2).

Une fois le plat sélectionné, validez la selection en appuyant sur **OK**.

Exemple : Rôti de bœuf

Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez la selection en appuyant OK.

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur ① pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).

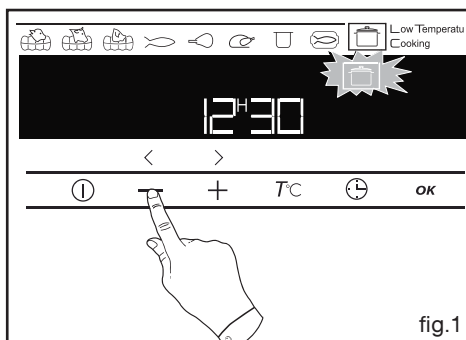


fig.1

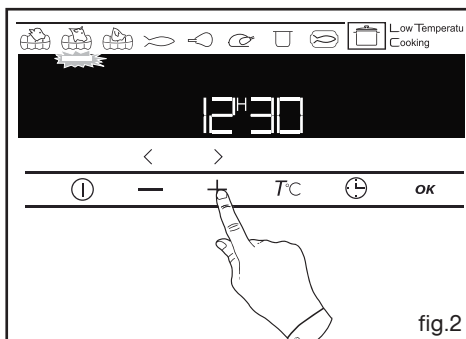


fig.2

• GUIDE DE CUISSON

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	° C	Gratin	Puissance	Gratin	° C	Gratin	° C	Gratin	° C	Gratin		
VIANDES												
Rôti de porc (1kg)	200	2						180	180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*200	2							180	2	60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2									30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB						2	50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB				220	210	TB	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1									90-135	
Cuisses de poulet			2	3				210		3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			3	3							15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)	* 2		* 2	3-4				210		3	25-30	
Côtes de mouton			* 3	4							10-20	
POISSONS												
Poissons grillés			* 4	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2						180		2	35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3						* 200	2-3		10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			4	3-4							30	
Gratins dauphinois	*200	2						180	2	55-60		
Lasagnes	*200	2						180		2	40-45	
Tomates farcies	*200	2						180	2	40-45		
DIVERS												
Brochettes			* 3-4	4							15-20	
Pâté en terrine	*200	2								2	80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2						200		2	30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3						* 220	2		15-18	plat multitusages
Quiches	*210	2						205		2-1	30-45	moule alu 30 cm
Soufflé											50	moule verre 21 cm
Tourtes	*200	2						210		2	40-45	moule à bords hauts
Pain	*220	1	* 4	4-5				* 200	1		30-50	sur la grille
Pain grillé										1	1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, bœckhaofen)	180	1									90-180	

Volume utilisable : 55

Poids net : 62

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275
PÂTISSERIES										
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2							2	35-45
Biscuit roulé	*220	3								5-10
Brioche	*180	1							1	25-30
Brownies	*180	2								25-30
Cake - Quatre-quarts	*180	1							2	55-60
Clafoutis	200	2								35-45
Crêpes	165	2								20-45
Cookies - Sablés	*200	3								15-18
Kugelhofp									3	moule spécial
Meringues	100	2							1	45-50
Madelines	*220	2							2	90
Pâte à choux	*200	3								5-10
Petits fours feuilletés	*220	3							3	30-40
Savarin	*180	2								10-15
Tarte pâte brisée	*210	2								30-40
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2								moule alu 30 cm
Tarte pâte à la levure	*210	2								15-25
										35-45
										plat multiusages
										plat multiusages

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite ; risque d'éclaboussures.
- Un bain marte doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- TB = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite-multi-usages, de grilles plates anti-basculement, et d'un tournebroche.

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse immédiate



Attention

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

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

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :



durée de pyrolyse de 1 heure 30.



durée de pyrolyse de 1 heure 45.



durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche ①.

Puis appuyez une fois sur la touche - pour obtenir le symbole "P" clignotant dans l'afficheur (fig.1).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La durée du cycle de pyrolyse affiche 2h00, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée.

Exemple: cycle de pyrolyse de 1h30.

Appuyez sur la touche + ou - pour obtenir la durée souhaitée (fig.2).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La pyrolyse démarre et le symbole  devient fixe. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmeur vous indiquant que la porte est verrouillée.

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.

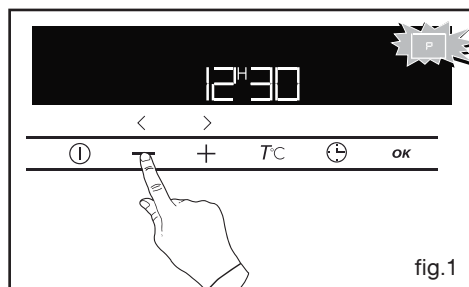


fig.1

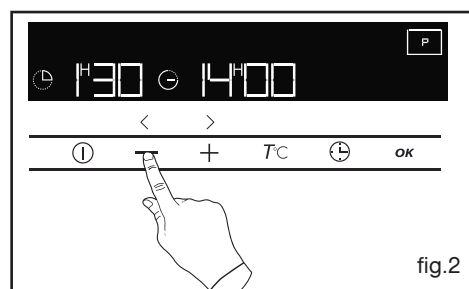


fig.2

• FAIRE UNE PYROLYSE

• *Pyrolyse différée*

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

Avant de valider le cycle de pyrolyse .

- Appuyez 1 fois sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (fig 1).

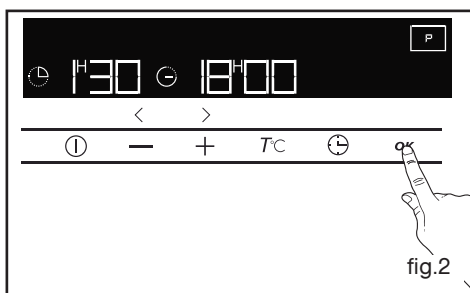
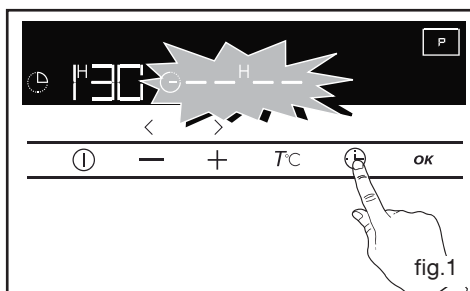
- L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

- A l'aide de la manette reglez la fin de la pyrolyse.

- Exemple: fin de pyrolyse à 18 heures.

- Validez en appuyant sur **OK** (fig 2).

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➡ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➡ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	➡ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez simultanément pendant 10 secondes sur les touches de réglages , Tc et  jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.



Attention

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRÊT**.*

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamols. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...). - Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.
Bouton de programmation	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels
au service des particuliers**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.fr

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

www.dedietrich-electromenager.fr

rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs DE DIETRICH

5, avenue des Béthunes

CS 69 526

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30

à 18h00 au :

0892 02 88 04
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées :

- soit par votre revendeur,
- soit par autre 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 fixée sur votre appareil (Fig. 01).

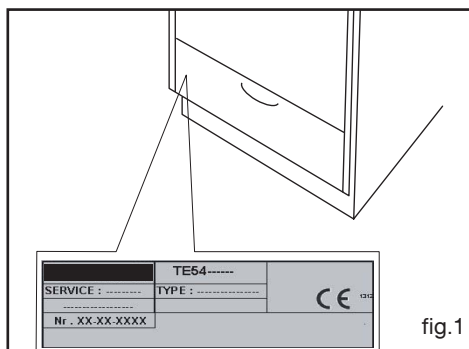


fig.1

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter de 7h00 à 20h00, 7 jours sur 7 au :

► **N°Cristal** 09 69 39 34 34

APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

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



Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEEN L'AUMÔNE.

SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

Réf. DCI1583*

CZ5702660_00 - 02/15