

GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière

**De Dietrich** 

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**



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](http://www.dedietrich-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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

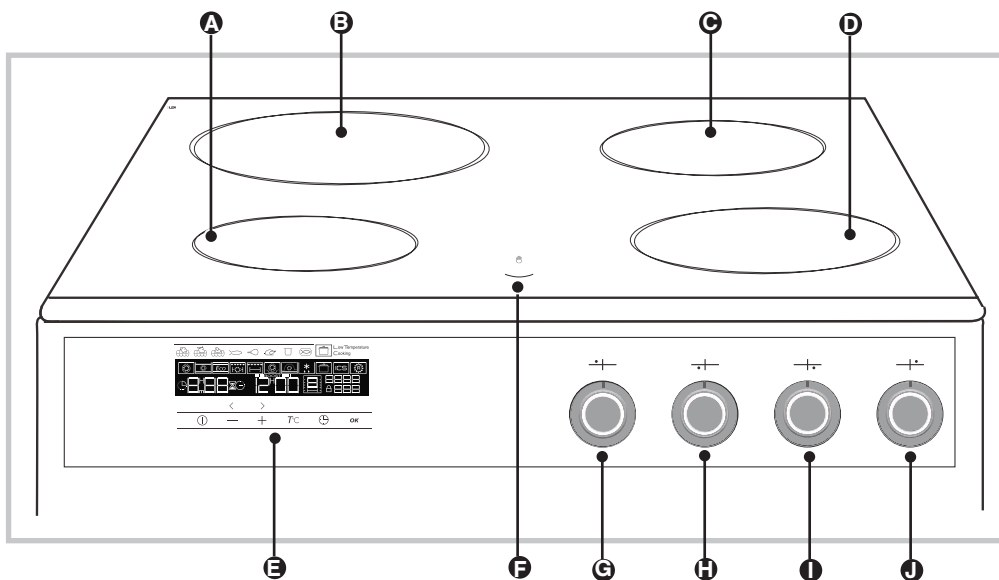


**Important :**

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 / Comment se présente votre cuisinière ? .....	4
2 / Description de votre table .....	5
3 / Comment utiliser votre table ? .....	6
4 / Comment utiliser votre four ? .....	7
5 / Modes de cuisson du four .....	14
6 / Guide des cuissons basse température .....	16
7 / Guide de cuisson du four .....	18
8 / Entretien et nettoyage de votre four .....	20
9 / En cas d'anomalies de fonctionnement de votre four .....	22
10 / Entretien et nettoyage de votre cuisinière .....	23
11 / Entretien et nettoyage de votre table de cuisson .....	25
12 / Notes personnelles .....	26
13 / Service Après-Vente .....	28

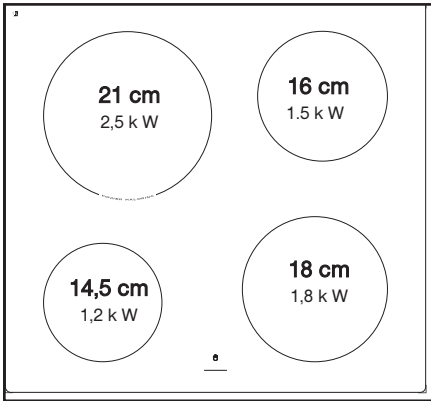
## 1 / COMMENT SE PRESENTE VOTRE CUISINIÈRE ?



- A** Foyer avant gauche 1200W diam 145
- B** Foyer arrière gauche 2500W diam 210
- C** Foyer arrière droit 1500W diam 160
- D** Foyer avant droit 1800W diam 180
- E** Programmeur

- F** Voyant de chaleur résiduelle
- G** Commande du foyer arrière gauche
- H** Commande du foyer avant gauche
- I** Commande du foyer avant droit
- J** Commande du foyer arrière droit

### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



### • RECIPIENTS POUR LA VITROCERAMIQUE

#### • Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

#### • Utilisation

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

#### • Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

#### • Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



#### Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

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

**Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.**



#### Mise en garde

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

• **UTILISATION DES FOYERS**

Détail des positions de cuisson :

**Position 1, 2, 3**

Pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

**Position 4, 5, 6**

Pour mijoter et pour cuire de plus grandes quantités.

**Position 7, 8, 9**

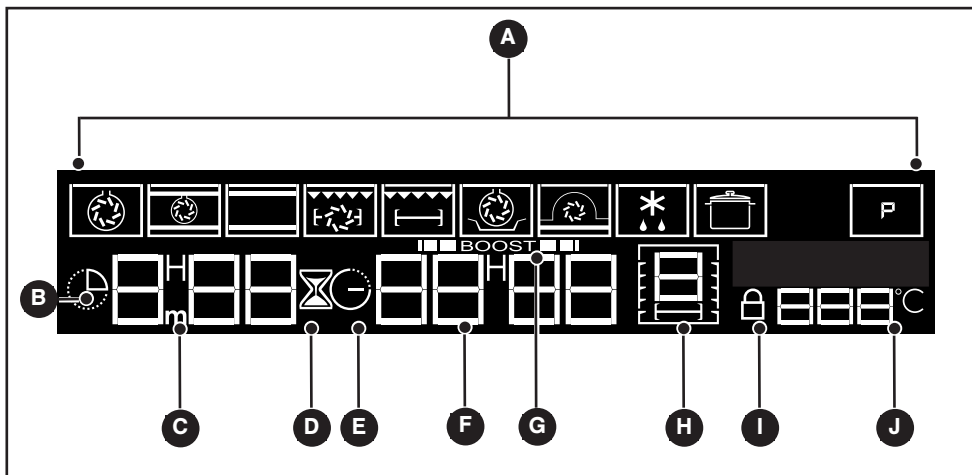
Pour rôtir, frire et monter en ébullition.

**Pour chauffer rapidement ou rôtir**

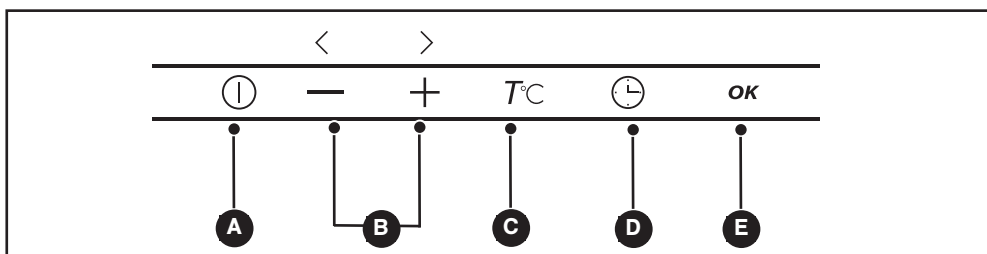
Mettez la manette de la plaque ou zone de cuisson sur la position **9**. Après la mise en chauffe, ramenez la manette sur la position appropriée.

<b>POSITION</b>	<b>MODE</b>	<b>PLATS</b>
<b>0</b>	<b>ARRET</b>	
<b>1</b>	<b>TENUE AU CHAUD</b>	<i>Mises en attente, plats prêts à servir, mijotages doux</i>
<b>2 - 3</b>	<b>MIJOTAGES</b>	<i>Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage</i>
<b>4</b>	<b>LENT</b>	<i>Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons</i>
<b>5 - 6</b>	<b>MOYEN</b>	<i>Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées</i>
<b>7</b>	<b>FORT</b>	<i>Omelettes, ébullition du lait</i>
<b>8 - 9</b>	<b>VIF</b>	<i>Côtes d'agneau, grillades, steacks, Fritures</i>

## • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



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



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

• **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR**

• **Comment régler l'heure**

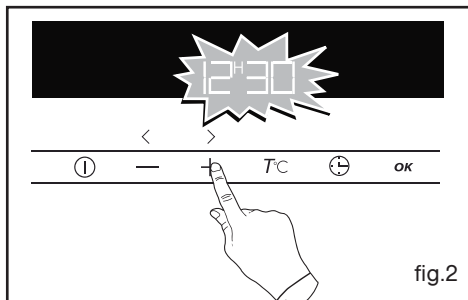
- A la mise sous tension

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 .

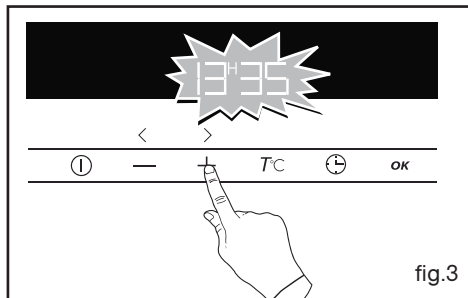
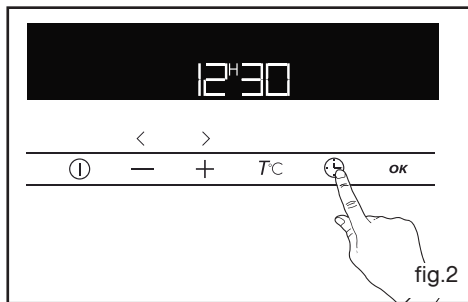


- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche ⌚ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.  
Un bip sonore indique 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 programmateur 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  $T^{\circ}C$  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 **■■■BOOST■■■** 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.

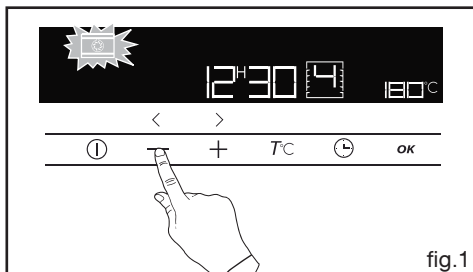


fig.1

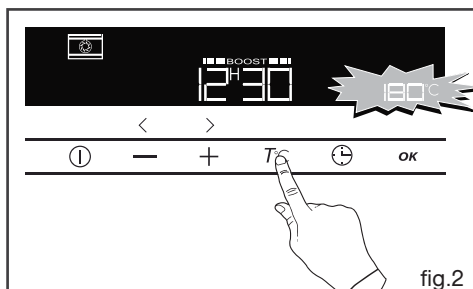


fig.2

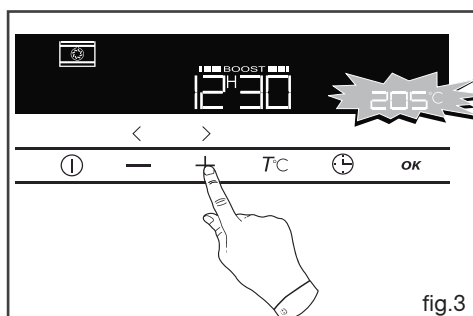


fig.3



### 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 PROGRAMMEE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

- Appuyez sur la touche .


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 :

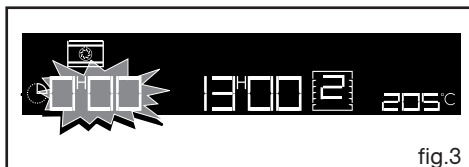
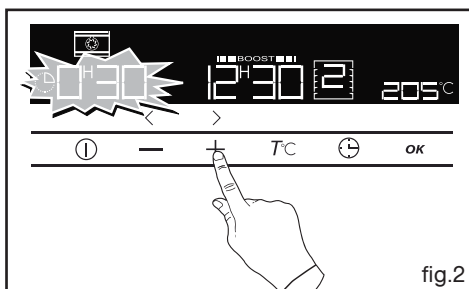
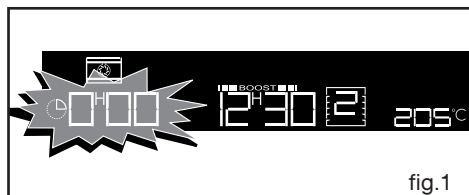
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

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.



## • 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.

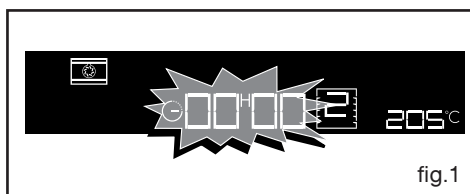


fig.1

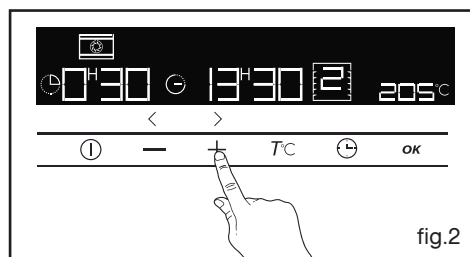


fig.2

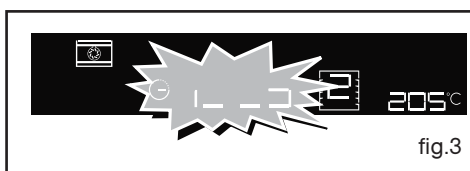




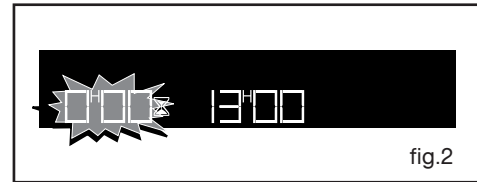
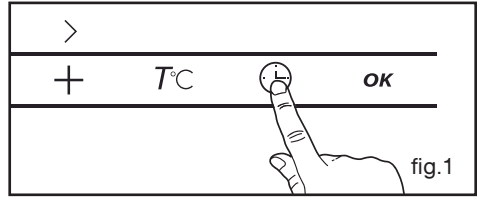
fig.3


• **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



**⚠ 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.*



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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L’arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.



• **VERROUILLAGE DES COMMANDES (SECURITE ENFANTS)**

**FOUR A L’ARRET**

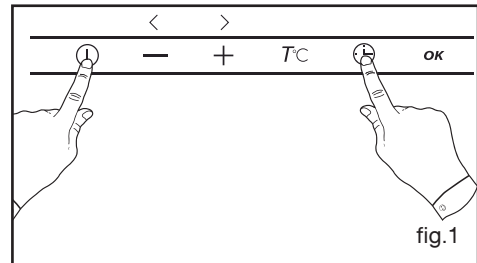
Vous avez la possibilité d’interdire l’accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l’arrêt, appuyez 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.



**⚠ 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

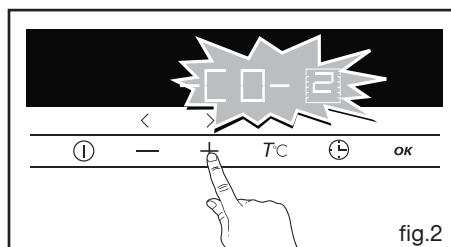
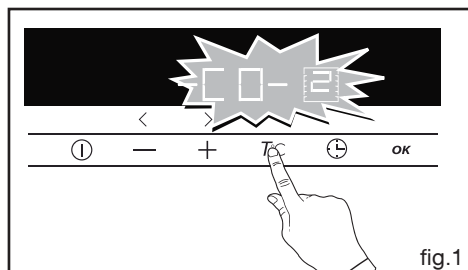
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.7)

- 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.



### \* 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 **rôti 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 rôti juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôti 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).



### 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.



• **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).

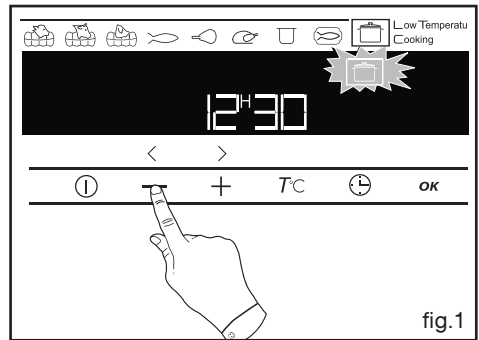


fig.1

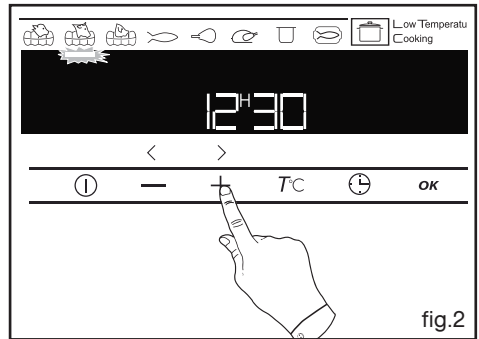


fig.2





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

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

Volume utilisable : 55 litres

Poids net : 62 kgs

<b>PÂTISSERIES</b>																					
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2																			
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>																			
Brioche	*180	1																			
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>																			
Cake - Quatre-quarts	*180	1																			
<b>Clafoutis</b>	<b>200</b>	<b>2</b>																			
Crêpes	165	2																			
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>																			
Kugelhofp	100	2																			
<b>Meringues</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>																			
Madelines	*220	2																			
<b>Pâte à choux</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>																			
Petits fours feuilletés	*220	3																			
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>																			
Tarte pâte Brisée	*210	2																			
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>																			
Tarte pâte à la levure	*210	2																			

Chiffre	EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C											MAXI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	250	275	
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275		

**\*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 GRILL, 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 marie 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 casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

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

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 programmateur 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.

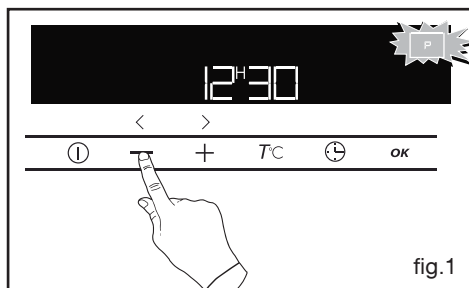


fig.1

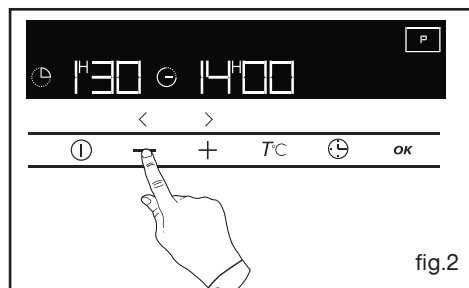


fig.2

## • 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  $\ominus$  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (fig 1).

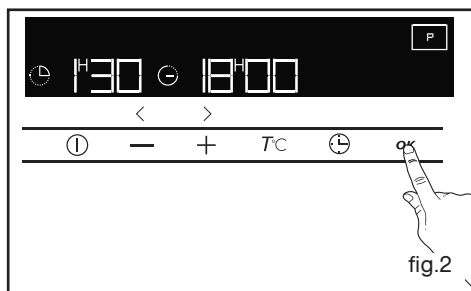
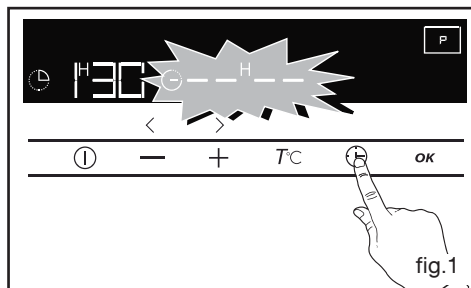
- L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

- 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 ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>Le cadenas clignote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Défaut de verrouillage de la porte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Faire appel au Service Après vente.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre four est programmé pour une démonstration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez simultanément pendant 10 secondes sur les touches de réglages , T°C et  jusqu'à l'émission d'un bip.</li> </ul>



### **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 **ARRET**.

- 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 ?

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

**⚠ Attention**  
*Avant de procéder au déclipage de la glace, laissez refroidir l'appareil.*

*Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.*

**⚠ Attention**  
*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.*

• **Démontage de la porte**

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (fig.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Faire lever dans les emplacements **A** avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de décliper la glace (fig.2).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.3).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

**en haut à gauche : L**

**en haut à droite : R**

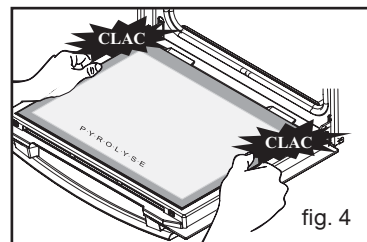
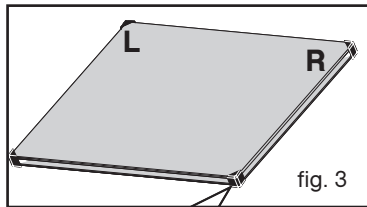
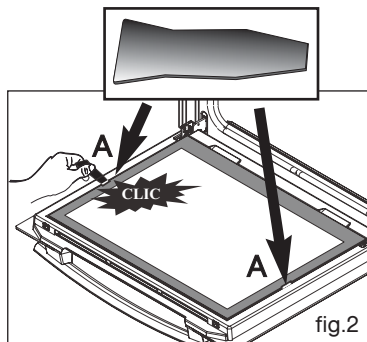
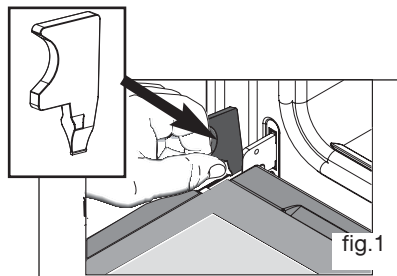
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.4).

- Retirez les butées plastique rouge.

**Votre appareil est de nouveau opérationnel.**





## • Vous devez

**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 taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

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

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

## • Vous ne devez pas

**Laisser des 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.

**Ranger** dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits **d'entretien ou inflammables.**

**Laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

**Chauffer une boîte de conserve fermée**, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

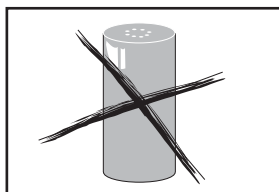
**Mettre** des casseroles sur votre cadre.

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

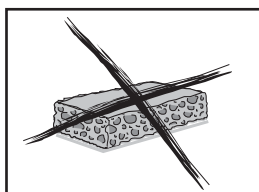
**La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.**

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

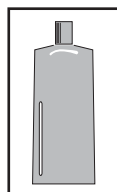
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir 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



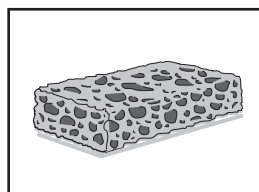
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate





## RELATIONS CONSOMMATEURS

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

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto: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](http://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).

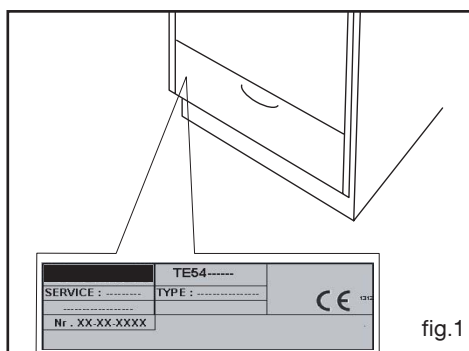


fig.1

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 OUEN L'AUMÔNE.

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