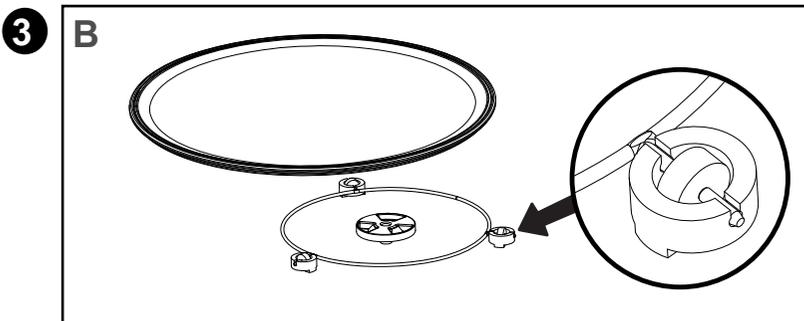
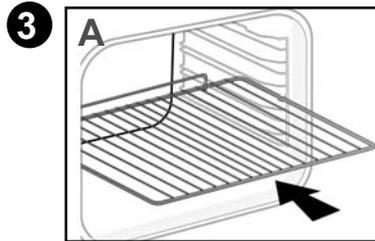
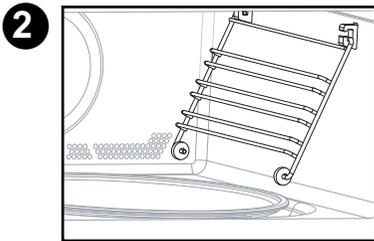
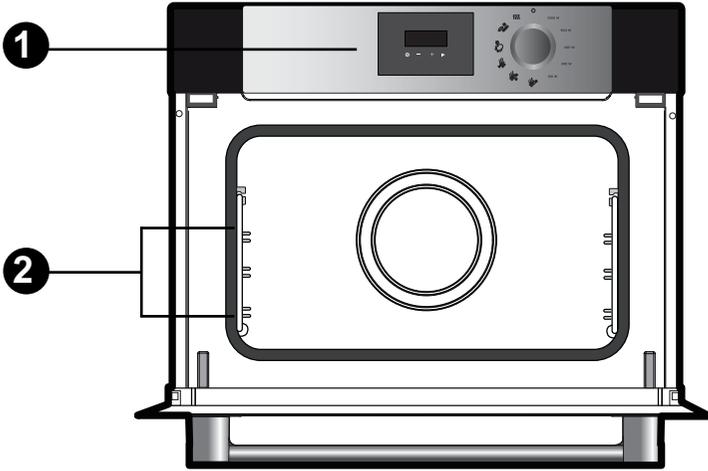


FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

FOUR MICRO-ONDES

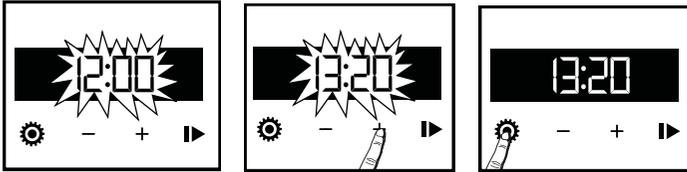
MICROWAVE OVEN

De Dietrich 

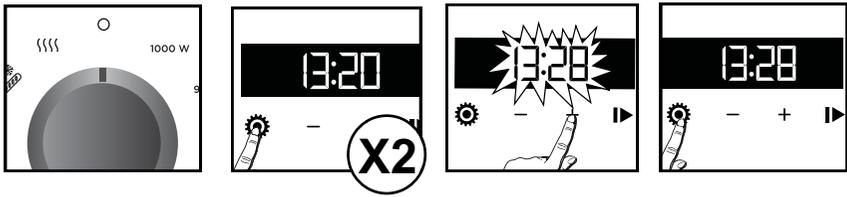




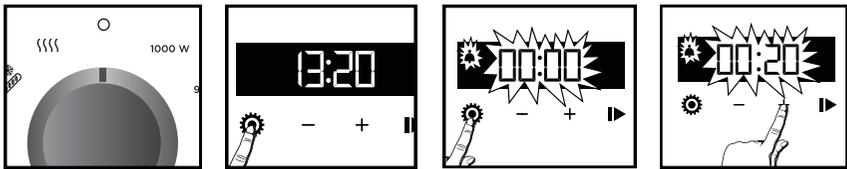
A



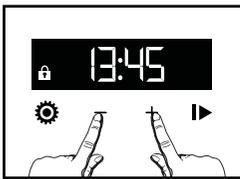
B



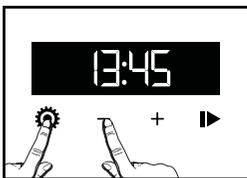
C



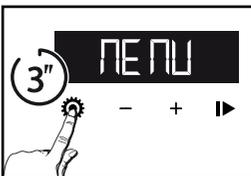
D



E

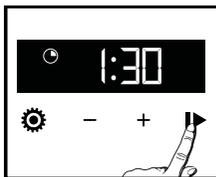
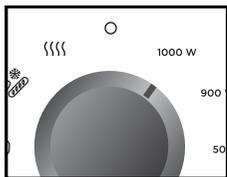


F

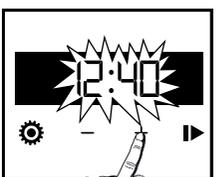
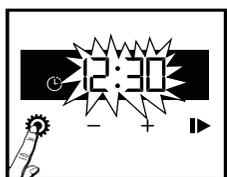




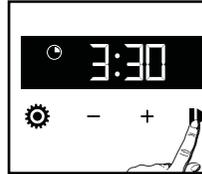
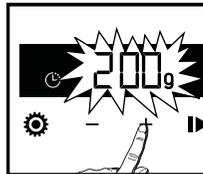
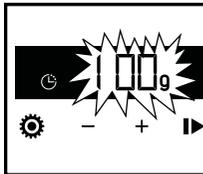
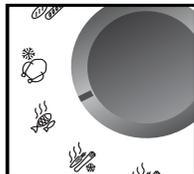
A



B



C



FR

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

Présentation du four	3
Le bandeau de commande	3
Les accessoires	4
Réglages.....	5
Mise à l'heure	5
Modification de l'heure.....	5
Minuterie	5
Verrouillage des commandes	5
Arrêt plateau tournant	5
Menu réglages.....	6
Mode maintien au chaud	6
Cuisson.....	7
Principe de fonctionnement.....	7
Cuisson immédiate	7
Cuisson départ différé	7
Fonctions automatique	8
Réchauffage sur 2 niveaux	8
Décongélation	9
Essai d'aptitude à la fonction.....	10
Entretien	10
Anomalies et solutions	11
Service Après-Vente	12

1 PRESENTATION DU FOUR



1 BANDEAU DE COMMANDES

L'AFFICHEUR



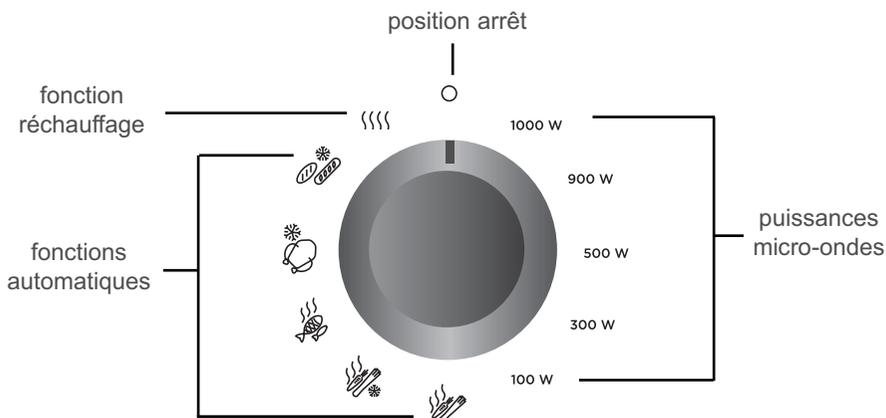
- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie

LES TOUCHES



- 1** Réglage heure et durée / menu
- 2** Touche -
- 3** Touche +
- 4** Départ / Pause

LA MANETTE



• 1 PRESENTATION DU FOUR



DETAIL DU SELECTEUR DE FONCTIONS :

1000 W

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.).

900 W:

Cuisson de légumes frais ou surgelés.

500 W:

Cuisson de poissons et de crustacés.
Cuisson de légumes secs à feu doux.
Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

300 W:

Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.

100 W:

Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.



: Cuisson de légumes frais.



: Cuisson de légumes congelés.



: Cuisson de poissons.



: Décongélation de viandes.



: Décongélation de pains et plats préparés.

⋄⋄⋄ Réchauffage:

Position de réchauffage programmée à 2 minutes 30.

2 LES GRADINS FILS LATERAUX

Ce four dispose de 3 niveaux de gradins pour placer la grille à des hauteurs différentes (exemple pour le réchauffage à 2 niveaux). Voir schéma du démontage des gradins latéraux.

3 LES ACCESSOIRES

- Grille sécurité anti basculement

(fig. A) : la grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.

• **Le plateau tournant (fig. B)** : 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 enlever 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.

• 1 PRESENTATION DU FOUR



• **Le support à roulettes** : ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système

d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

• 2 REGLAGES



MISE A L'HEURE (fig. A)

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

Réglez l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparait. Appuyez à nouveau sur .

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.

Validez avec la touche .

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.

MINUTERIE (fig. C)

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

Appuyez sur la touche  le symbole  apparait. La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec les touches + et -.

Appuyez sur la touche  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.

L'heure réapparaît dans l'afficheur.

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 régler sur 00:00.

VERROUILLAGE DES COMMANDES (fig. D) - Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT (fig. E)

Si vous estimez que la grandeur de votre plat l'empêche de tourner correctement, programmez la fonction arrêt du plateau tournant avant de sélectionner une fonction ou en cours de cuisson.

Appuyez simultanément sur les touches  et - pour arrêter la rotation du

• 2 REGLAGES



plateau. Un bip confirme l'arrêt.
Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches et - simultanément.



Conseil:

Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option arrêt plateau tournant est activée.

MENU REGLAGES (fig. F)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four (lorsqu'il n'est pas en cuisson), pour cela:

Restez appuyé sur la touche jusqu'à l'affichage de "MENU". Appuyez de nouveau sur la touche pour naviguer dans les différents réglages.

Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres :

<i>Paramètres installés par défaut</i> 	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Mode Maintien au chaud : Position ON, fonction activée. Position OFF, fonction désactivée.

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau quelques secondes sur .

MODE MAINTIEN AU CHAUD

Lorsque vous activez cette fonction dans le menu réglages, cela permet de maintenir votre plat au chaud 15 minutes si vous ne le sortez pas du four immédiatement et si vous n'appuyez sur aucune touche.



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.

⚠ Attention :
Ne pas utiliser de récipient métallique ou de barquette en aluminium.

CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, désactivez la rotation du plateau tournant avant ou en cours de programme.

Vous avez à votre disposition 5 puissances micro-ondes :

100 (décongélation) - 300 - 500 - 900 - 1000 Watts.

- Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la puissance désirée.

L'afficheur clignote, une durée de cuisson s'affiche suivant le mode de cuisson.

- Validez avec la touche **▶**, la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche.

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.

Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec les touches + et -.

CUISSON DEPART DIFFERE (fig. B)

Sélectionnez une cuisson. Changez la durée de cuisson si nécessaire.

Appuyez sur la touche **⚙**, le symbole de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est possible.

Vous pouvez modifier la fin de cuisson avec les touches + et -.

Validez avec la touche **▶**.



FONCTIONS AUTOMATIQUES (Fig. C)

Les fonctions automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids. Sélectionnez un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

-  : Cuisson de légumes frais.
-  : Cuisson de légumes congelés.
-  : Cuisson de poissons.
-  : Décongélation de viandes *.
-  : Décongélation de pains et plats préparés *.

* Ces positions ne permettent pas de départ différé.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction automatique de votre choix.
- Renseignez le poids de l'aliment avec + et - (par palier de 50g) puis validez en appuyant sur ►.

Le four démarre.

En appuyant sur  vous accédez au réglage de fin de cuisson (voir chapitre cuisson départ différé).

RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

Vous avez la possibilité de réchauffer 2 assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette sur le plateau tournant et l'autre sur la grille au 3ème gradin.



Conseils:

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

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

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



LA DECONGELATION

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

Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction MICRO-ONDES, réglée sur une puissance de 100 W.

Ce qu'il faut savoir :

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

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

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

Quelques conseils:

Le temps de décongélation dépend de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

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

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

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

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

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

Durée du programme de décongélation :

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

• 3 CUISSON



ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION SELON LES NORMES CEI/EN/NF EN 60705:

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

• 4 ENTRETIEN



NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE - EXTERIEURE

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable

sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

En cas d'odeur ou de four encrassé,

• 4 *ENTRETIEN*



faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. 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.

REPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le Service Après-Vente ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• 5 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*



L'appareil ne démarre pas.

Vérifiez le bon branchement de votre appareil.

Vérifiez que la porte de votre four est bien fermée.

L'appareil est bruyant.

Le plateau ne tourne pas correctement.

Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.

Vous constatez de la buée sur la vitre.

Essayez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau

de puissance est bien adapté.

L'appareil produit des étincelles.

Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ...

Eloignez tout élément métallique des parois du four.

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, la ventilation peut fonctionner pendant plusieurs minutes après la cuisson pour refroidir progressivement le 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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

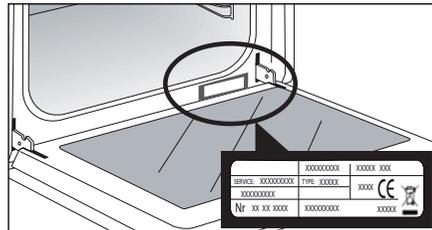
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

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.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. H	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel