GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**

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.

SOMMAIRE

1 / Comment se présente votre cuisinière ?	4
2 / Caractéristiques gaz	5
3 / Comment utiliser votre four ?	6-12
4 / Modes de cuisson du four	13-14
5 / Guide de cuisson du four	15-16
6 / Entretien et nettoyage de votre four	18-19
7 / En cas d'anomalies de fonctionnement de votre four	20
8 / Entretien et nettoyage de votre cuisinière	21-22
9 / Notes personnelles	23
10 / Service Après-Vente	24

1 / COMMENT SE PRESENTE VOTRE CUISINIERE ?

Allumage des brûleurs de table avec sécurité

- Tournez la manette en position grande flamme, et maintenez la manette appuyée fortement pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

G A Z

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR . .Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Bruleur Triple Couronne					
Repère marqué sur l'injecteur		**90A**	**90A**	**45A**	**45A**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	1,650		1,450	1,450
Débit horaire	(g/h)	229	225		
Débit horaire	(l/h)			343	399
Bruleur Semi-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		**62**	**62**	**94**	**94**
Débit calorifique nominal	(kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,630		0,600	0,600
Débit horaire	(g/h)	109	107		
Débit horaire	(l/h)			143	166
Bruleur Auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur		**45**	**45**	**63**	**63**
Débit calorifique nominal	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,430		0,450	0,450
Débit horaire	(g/h)	51	50		
Débit horaire	(l/h)			81	94
Cuisinière 3 feux gaz + plaque et four élec					
Débit calorifique total	(kW)	5,35	5,35	5,95	5,95
Débit maximum	(g/h)	389	382		
	(l/h)			567	659

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE : Arrière droite : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*

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

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

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00. (fig.1)

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 .

fig.2

- 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 indiquant que le réglage est alors possible.

fig.2

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

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

fig.3

⚠ ***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 ⏻ 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 préconnisation indiquée dans l'afficheur.

fig.1

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).

fig.2

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 ⏻.

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 BOOST 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 PROGRAMMEE*

- *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).

fig.1

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

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.

fig.3

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 programmateur 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 ltouches - et +
– Validez avec la touche OK

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.

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'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.

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°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*

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

- Appuyez sur la touche T°C jusqu'à l'affichage de -C0- (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 mœlleux 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 soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.

* 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 mœlleux**... 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 léchefrite 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).

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 ⏻ 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						Temps de cuisson en minutes	indications
	° C	Gradin	Puissance		Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin		
VIANDES													
Rôti de porc(1kg)	200	2								180	**2**	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	**200**	**2**								**180**	**2**	**60-70**	
Rôti de boeuf	*240	2						220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	***220**	**1**	**3**	**TB**				**200**	**2**			**50-55**	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB				210	TB	180	**2**	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 boeuf (1 kg)			* 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			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				220	2-3			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**								**200**	**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 multiusages**
Quiches	*210	2				205	2-1					30-45	moule alu 30 cm
Soufflé										**180**	**1**	**50**	**moule verre 21 cm**
Tourtes	*200	2				210	2					40-45	moule à bords hauts
Pain	***220**	**1**				*** 200**	**1**					**30-50**	
Pain grillé			* 4	4-5								1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	**180**	**1**								**170**	**1**	**90-180**	**selon la préparation**

Volume utilisable : 55 litres
Poids net : 62 kgs

PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2							180	2	35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
Brownies	***180**	**2**									**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	55-60	
Clafoutis	**200**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**							**180**	**3**	**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf									180	1	45-50	moule spécial
Meringues	**100**	**2**							**100**	**2**	**90**	**plat multiusages**
Madeleines	*220	2									5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**							**180**	**3**	**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	**plat multiusages**
Savarin	***180**	**2**									**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1					30-40	moule alu 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**			***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					35-45	plat multiusages

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

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faîtes 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 marie doit toujours débuter 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 lèchefrite-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 programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

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

P durée de pyrolyse de 1 heure 30.

P durée de pyrolyse de 1 heure 45.

P durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche ⏻.
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 de1h30.
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 P 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 P .

- 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 fair 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.

fig.1

fig.2

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" apparait dans l'afficheur par intermitence 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 ①, T°C 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.

8 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE

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 PROCEDER ?	
Carosserie	- 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 chamois**. 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.

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.

• NETTOYAGE DE LA PORTE

Attention

Avant de procéder au déclippage 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 complétement 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 levier dans les emplacements **A** avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper 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.

fig.1

fig.2

fig. 3

fig. 4

9 /NOTES PERSONNELLES

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• 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

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

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.