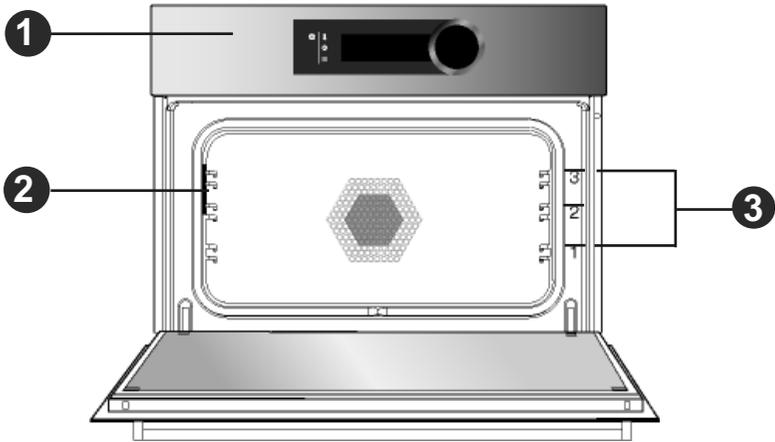


FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE

FOUR

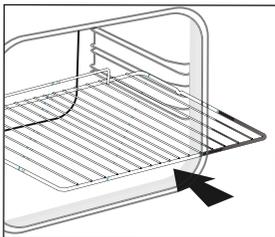
OVEN

De Dietrich 

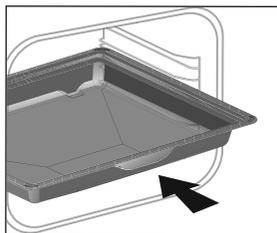


4

A

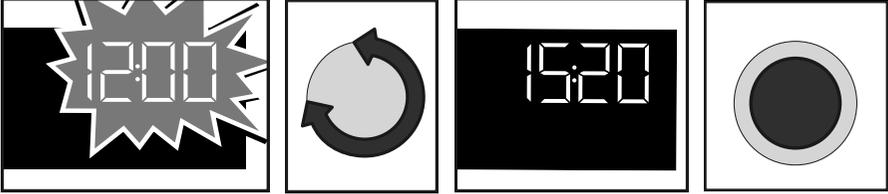


B

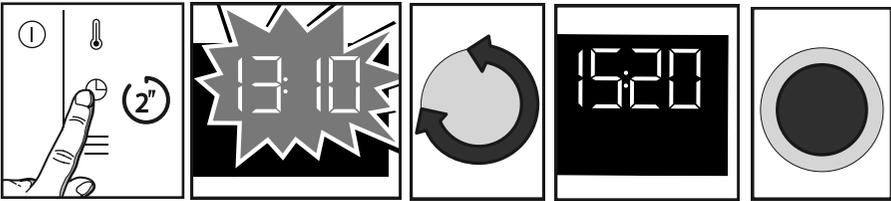




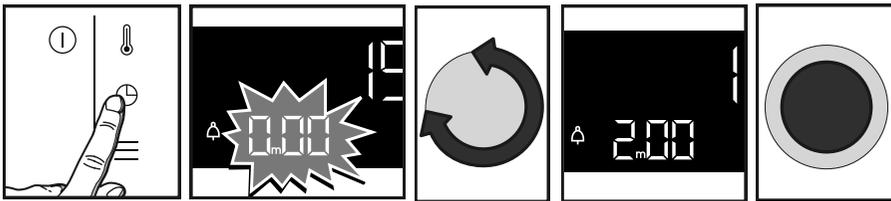
A



B



C



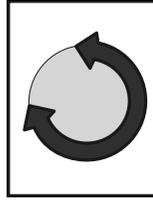
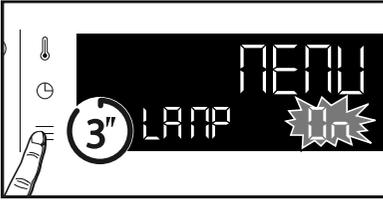
D



• 2



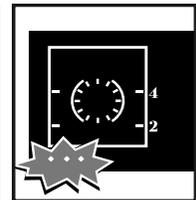
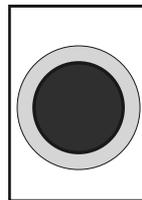
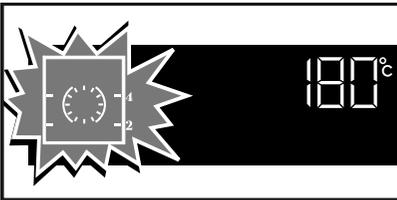
E



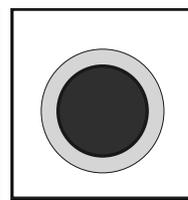
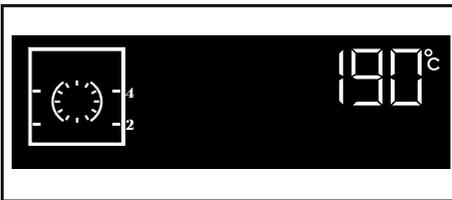
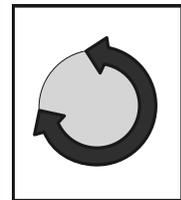
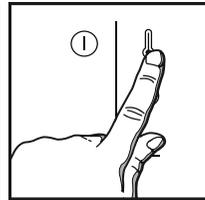
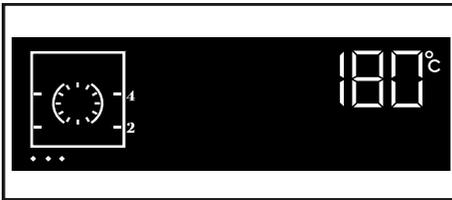
• 3



A

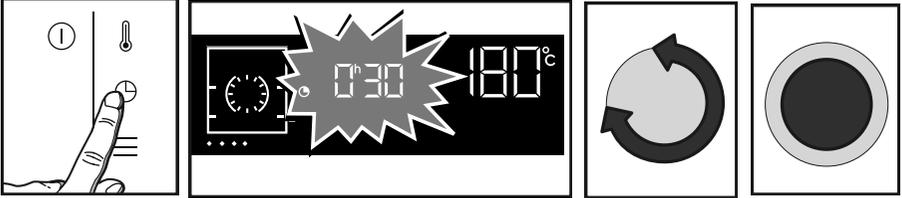


B

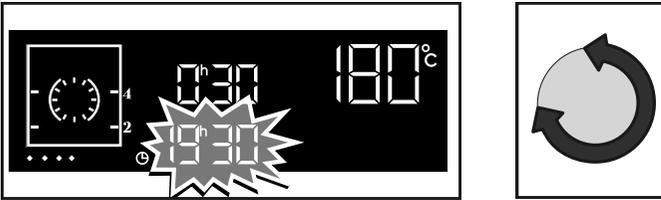




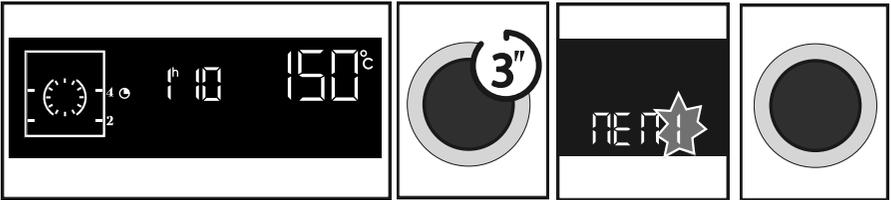
C



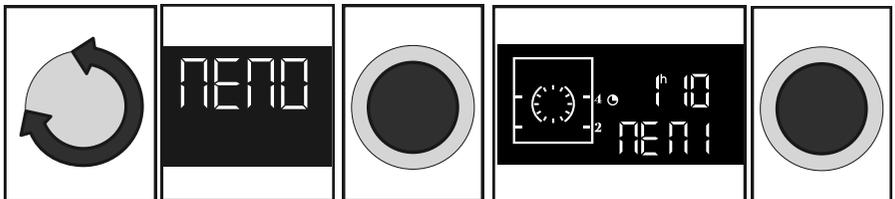
D



E

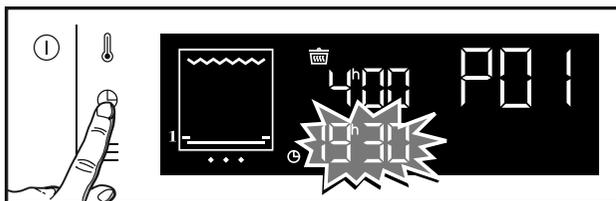


F

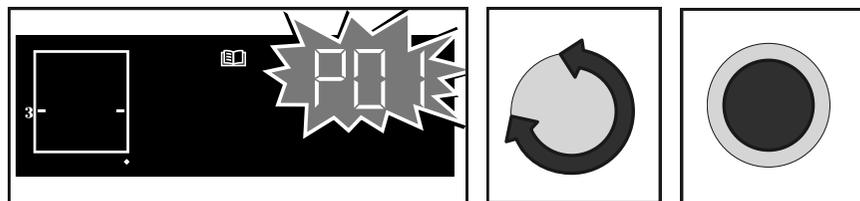




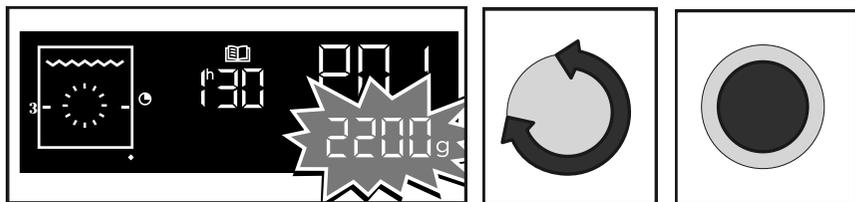
G



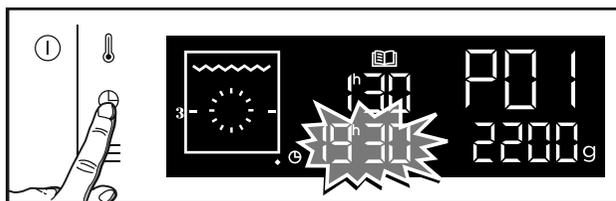
H



I

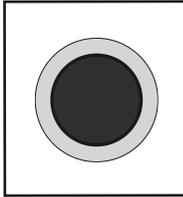
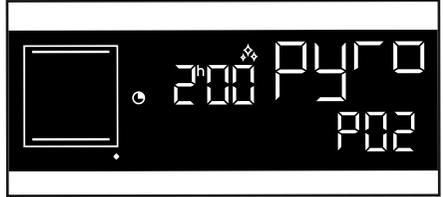
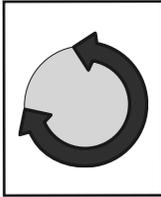
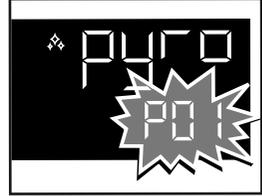
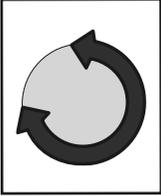


J

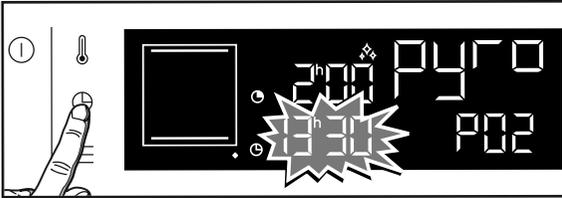




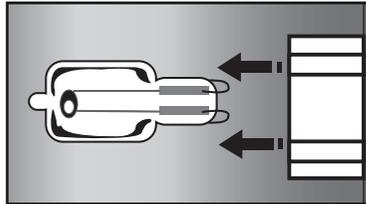
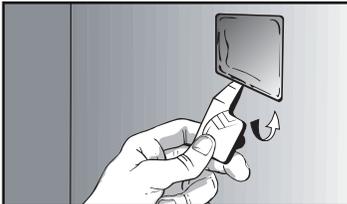
C



D



E



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.

TABLE DES MATIERES

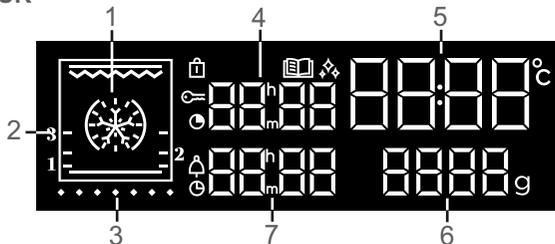
Présentation du four	3
Le bandeau de commande	3
Les accessoires	4
Réglages	5
Mise à l'heure	5
Modification de l'heure	5
Minuterie	5
Verrouillage des commandes	5
Menu réglages	5
Réaliser une cuisson	6
Mode «EXPERT»	6
- Cuisson immédiate	6
- Programmer la température, la durée	6
- Cuisson départ différé	7
- Mémoriser une cuisson	7
- Fonctions de cuisson en mode «Expert»	8
Mode «RECETTES»	10
- Conseils et astuces	11
Test d'aptitude à la fonction	12
Entretien	13
Surface extérieure	13
Démontage des gradins	13
Nettoyage des vitres intérieures	13
Démontage et remontage de la porte	13
Autonettoyage par pyrolyse	14
Remplacement de la lampe	15
Anomalies et solutions	15
Service Après-Vente	16
Relations consommateurs France	16
Interventions France	16

• 1 PRESENTATION DU FOUR



1 BANDEAU DE COMMANDE

• L'AFFICHEUR



- | | |
|---|--|
| 1 Affichage des modes de cuisson | Indicateur de verrouillage des commandes |
| 2 Indicateur de gradins | Indicateur de fonction «Recettes» |
| 3 Indicateur de montée en température | Indicateur d'autonettoyage (pyrolyse) |
| 4 Affichage de la durée de cuisson | Indicateur de verrouillage porte |
| 5 Affichage de l'horloge et de la température du four | Indicateur de durée de cuisson |
| 6 Affichage du poids | Indicateur de minuterie |
| 7 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson | Indicateur de fin de cuisson |

• LES TOUCHES



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

• LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette «push-pull» rotative permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi:



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

• 1 PRESENTATION DU FOUR



2 LA LAMPE

Pour les caractéristiques et le démontage de la lampe reportez-vous au chapitre «Entretien».

3 LES GRADINS

Ce four dispose de 3 gradins pour placer les accessoires (grille, plat...) à des hauteurs différentes en fonction des modes de cuisson choisis.

4 LES ACCESSOIRES (selon modèle)

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.

Plat multi usages, lèchefrite 45 mm (fig. B).

Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Conseil

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèchefrites.



Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.



Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 2 REGLAGES



MISE A L'HEURE (fig. A)

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

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

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

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

MINUTERIE (fig. C)

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

Appuyez sur la touche .

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

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

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

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

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

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole

disparaisse de l'écran.

MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: lampe, contraste, sons et mode démonstration.

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

Voir tableau ci-dessous:

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

Paramètres installés par défaut	
	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.

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



REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 2 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson); sélectionnez le mode "EXPERT".

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) ; sélectionnez le mode "RECETTES".

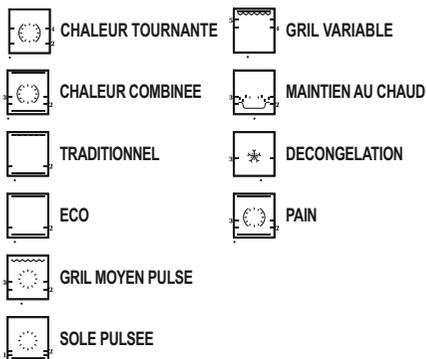
 **Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.**

MODE «EXPERT»

Le mode Expert vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Vous accédez à l'écran "Expert" en appuyant sur la manette ou en la tournant, ou en appuyant sur une des touches ① ou ≡.

- Sélectionnez ensuite le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant la manette et appuyez pour valider.



CUISSON IMMEDIATE (fig. A)

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

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une (ou deux) hauteur(s) de gradin et une température modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.

PROGRAMMER LA TEMPERATURE (fig. B)

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur . Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

PROGRAMMER LA DURÉE (fig. C)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible.



Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. **Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINÉE	30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRIL PULSE	15 min
 SOLE PULSÉE	30 min
 GRIL VARIABLE	7-10 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DECONGELATION	60 min
 PAIN	40 min

CUISSON DEPART DIFFERE (fig. D)

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

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

MEMORISER UNE CUISSON

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

- Programmer une mémoire (fig. E):

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

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

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

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

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre mais vous avez la possibilité d'effectuer un départ différé (2 appuis sur ☹, réglage de l'heure de fin de cuisson et validation).



FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»

 Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	190°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	180°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril pulsé	190°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole pulsée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril fort	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 35°C - 75°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte 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).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis 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.

* Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.



Conseil économie d'énergie.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.



Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.



MODE "RECETTES"

La fonction « Recettes » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

CUISSON IMMEDIATE (fig. H)

Sélectionnez «Guide» à l'écran en tournant la manette puis validez.

Le symbole  s'affiche et «Guide» défile à l'écran.

15 recettes sont préprogrammées. Consultez le tableau ci-contre.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.

Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ (fig. J)

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

 Pour les recettes nécessitant un préchauffage il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.

Aliments	15 Recettes
Magret de canard	P01*
Poulet rôti	P02
Epaule d'agneau	P03
Roti de Boeuf	P04
Côtes de veau	P05
Rôti de porc	P06
Darnes de Saumon	P07*
Truite	P08
Lasagnes	P09
Tomates farcies	P10
Pizza	P11*
Quiche	P12
Cakes	P13
Gâteau au yaourt	P14
Baquettes précuites	P15

** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire.*

Enfournez votre plat uniquement à la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.



CONSEILS ET ASTUCES

• Boeuf, porc, agneau

- Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèchefrite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce; filtrez et servez très chaud en saucière.

• Poissons

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• Tartes, quiches

- Evitez les plats en verre, en porcelaine:

trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuillère à soupe de fleur de maïs.

• Pizza

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.



ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION SELON LA NORME EN 60350 :

Essai	Séquence de cuisson	T °C	Gradin	Temps	Observations
Sablés (8.4.1)	Chaleur tournante	165 °C	2 ème	18/20 min	Plaque pâtisserie
	Tradition	200 °C	2 ème	20/23 min	Plaque pâtisserie lissium
	Chaleur tournante	165 °C	3è /1er	22/25 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
Petits gâteaux (8.4.2)	Chaleur tournante	165 °C	2 ème	22/25 min	Plaque pâtisserie
	Chaleur tournante	160 °C	3è/1er	22 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Chaleur tournante	170 °C	1er	35/40 min	Four préchauffé, moule sur grille + 5 min dans le four éteint sans préchauffage
	Tradition	175 °C	1er	45 min	2 niveaux N.A
Tarte aux pommes (8.5.2)	Combiné	180 °C	1er	50/55 min	Moule 20 cm sur grille
	Chaleur tournante	180 °C	3è/1er	50/55 min	Four préchauffé : -Plat émaillé 1er gradin
Surface grill (9.1)	Gril fort	P4	2 ème	2/3 min	Préchauffage 5 min Pain sur grille Porte fermée



SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS (fig. A)



Attention
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.

NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.



Mise en garde
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE (fig. B)

Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges. Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Afin de retirer l'ensemble cadre plus glace, procédez de la manière suivante: Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet.

- Faites levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa glace.

- Retirez le cadre et sa glace.

- Retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte en les faisant pivoter.

Cet ensemble est composé de 2 glaces dont la 1ère possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.

- 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'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Après nettoyage, remplacez la 1ère vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2ème vitre en prenant soin que sur la glace soit indiqué:

En haut à gauche : **L**

En haut à droite : **R**

Remplacez ensuite dans la porte cette 2ème vitre en la positionnant sur la première.

Remplacez votre ensemble cadre de

• 4 ENTRETIEN



glaces extérieures dans la porte.

- Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'ergot à côté de la charnière.

- Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

⚠ Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la pyrolyse.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

2 cycles de pyrolyse sont proposés :



Pyro ECO en 1 heure 30

Pyrolyse de 2h00

NETTOYAGE IMMEDIAT (fig. C)

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

Tournez le sélecteur de fonctions sur un des cycles d'autonettoyage.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation (appui sur la manette).

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

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

🔍 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.

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE (fig. D)

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

• 4 *ENTRETIEN*



REPLACEMENT DE LA LAMPE (fig. E)



Mise en garde
Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques de l'ampoule:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Démontez tout d'abord le gradin latéral gauche.

La lampe est accessible à l'intérieur du four.

Faites levier à l'aide de l'outil butée rouge sur le hublot afin de le retirer.

Changez l'ampoule (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot et rebranchez votre four.

• 5 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*



- 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» (menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après-Vente.

- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-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

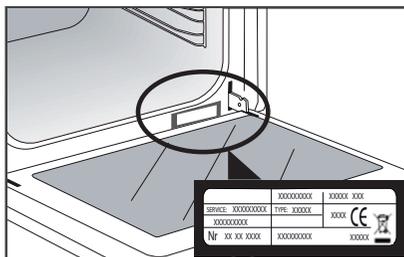
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

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	C
SERVICE :	TYPE :	
E	F	
N° :	H	I

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