FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Micro-ondes
Mikrobølgeovn
Mikrowellenherd
Microwave Oven
Microondas
Magnetronoven
Do Microondas

De Dietrich

Chère Cliente, cher Client,

Découvrir les produits ***De Dietrich****, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur ***www.de-dietrich.com*** *pour profiter des avantages de la marque.*

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur ***www.de-dietrich.com***
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Service Consommateurs : 0892 02 88 04

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

FR

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- Consigne de sécurité 04
- Protection de l'environnement 05
- Principe de fonctionnement 05

2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Avant branchement 06
- Le raccordement éléctrique 06
- Encastrement 07

3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- L'appareil 12
- Les accessoires 14
- Le bandeau de commande 15

4/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Mise à l'heure 16
- Niveaux de puissance 16
- Programmation 17
- Touches mémoires M1-M2-M3 18
- Programmation enchaînée 19
- La clayette 20
- La fonction gril / Programmation du gril 21
- La fonction gril + micro-ondes / Programmation de la fonction gril + micro-ondes 22
- La fonction Pizza 23
- Le plat Pizza 25
- Recommandations 26

5/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL 27

6/ EN CAS D'ANOMALIE 28

7/ RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS 29

Important :
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.
Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui..

• *CONSIGNES DE SECURITE*

Votre appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour cuire, réchauffer et décongeler des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
MISE EN GARDE : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
MISE EN GARDE: Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, des précautions doivent donc être prises lors de la manipulation du récipient.
Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
Ne réchauffez jamais un biberon avec la tétine (risque d'explosion).
Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
Utilisez toujours des gants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments et peuvent devenir très chauds.
En cas de cuisson d'aliments de faible quantité (une saucisse, un croissant, etc.), posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
Un temps de cuisson trop long peut dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes durées que celles préconisées pour une cuisson au four traditionnel.

Pour ne pas endommager l'appareil, ne le faites jamais fonctionner à vide ou sans le plateau tournant. Veillez à ne pas laisser d'accessoires dans votre four lorsqu'il est à l'arrêt.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

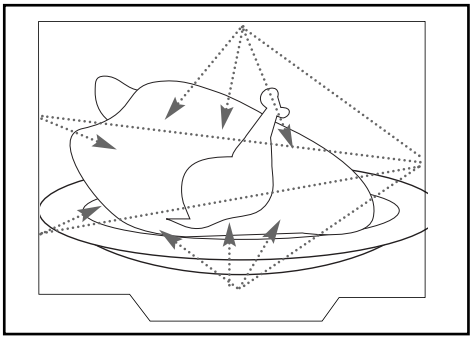
Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

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.



• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

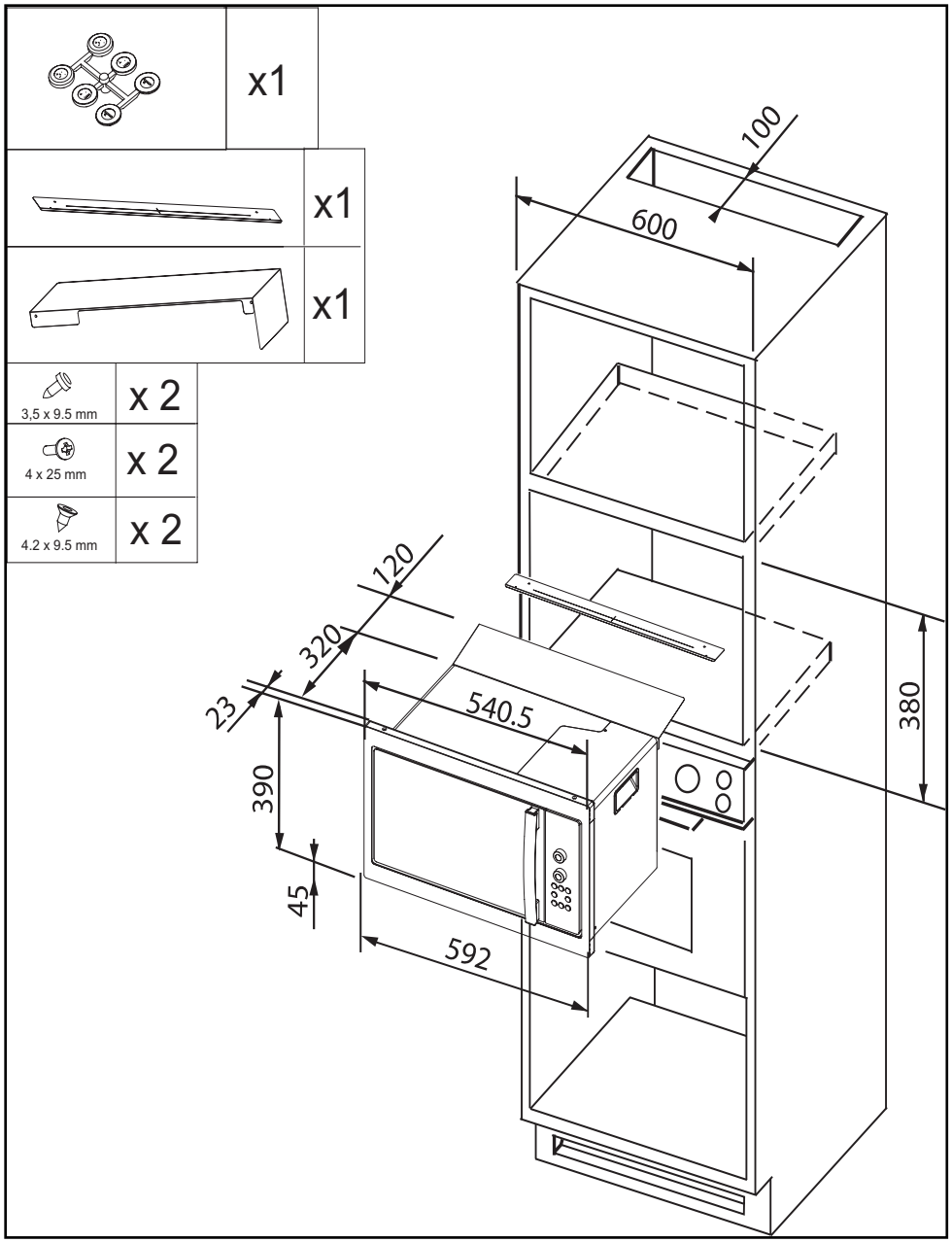
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :

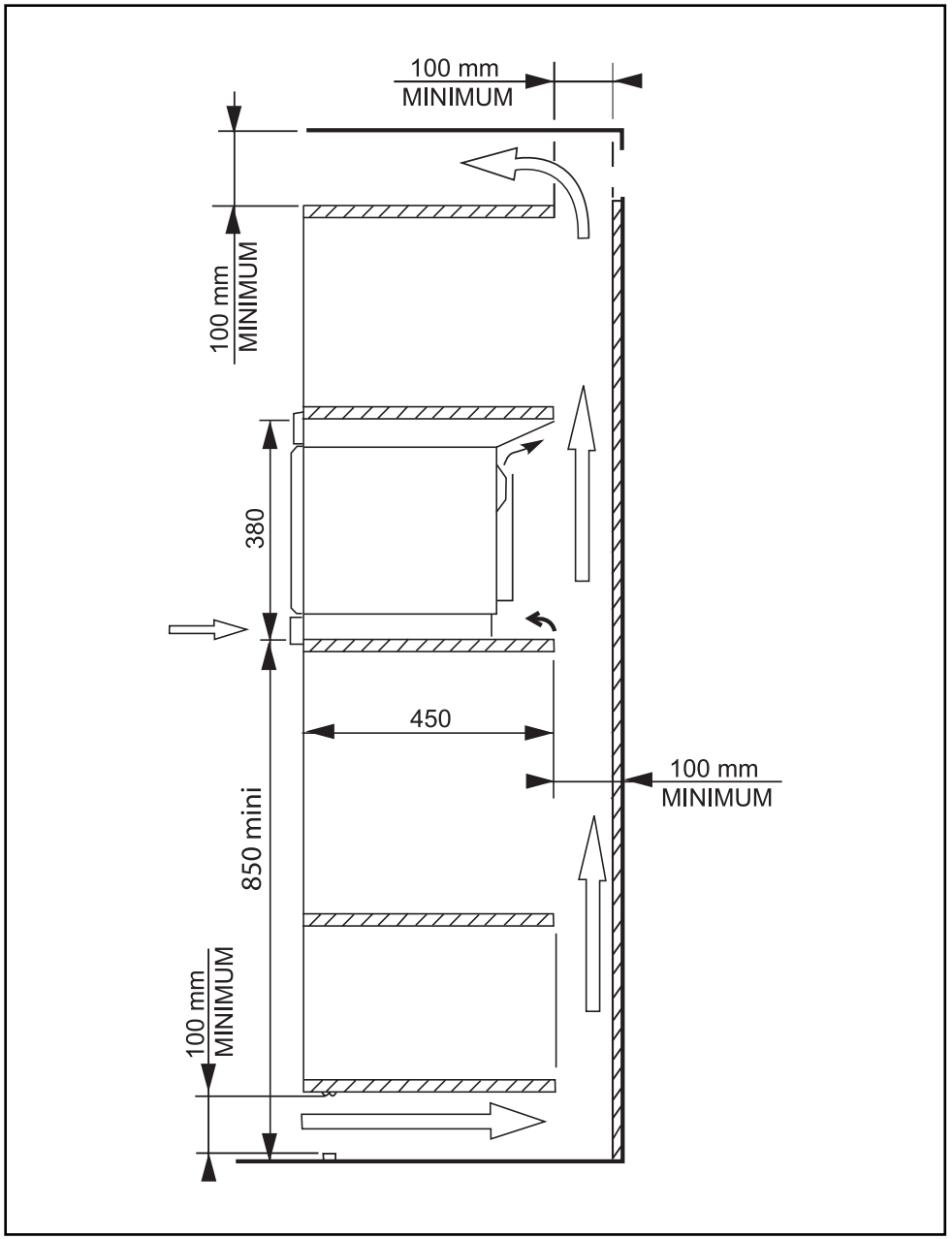
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

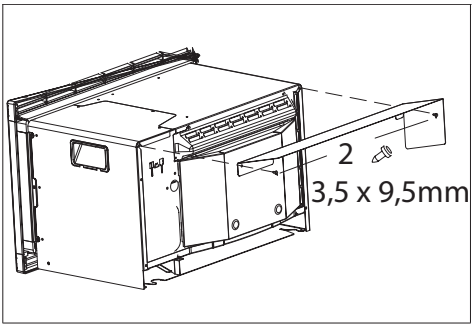
• *ENCASTREMENT*

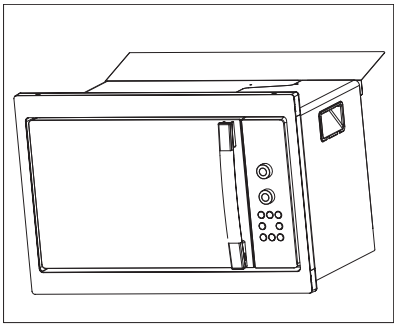


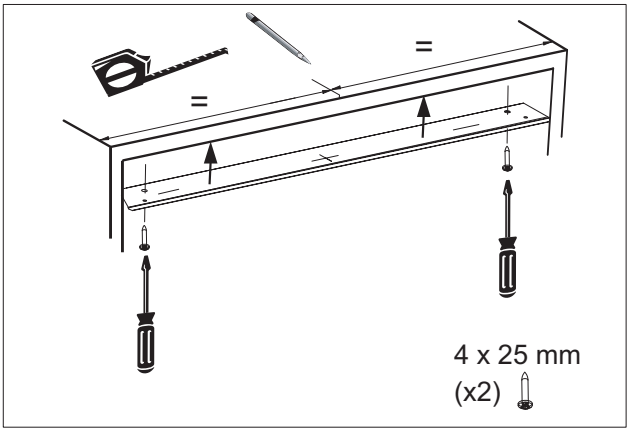
• *ENCASTREMENT*

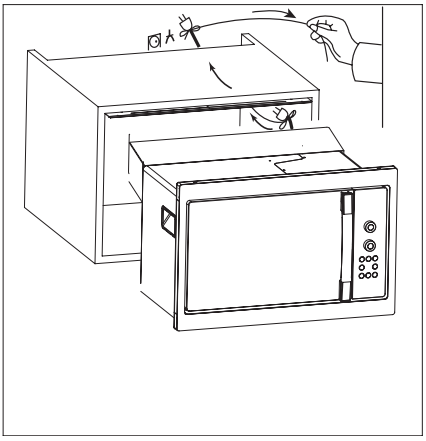


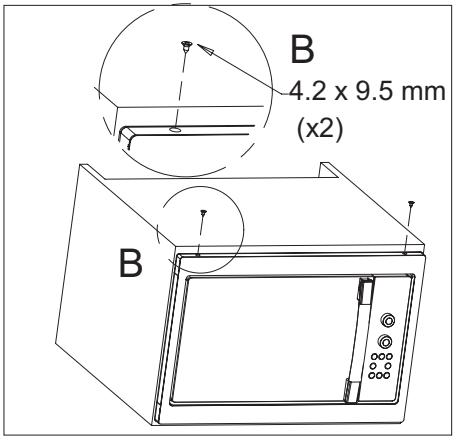
• *ENCASTREMENT*



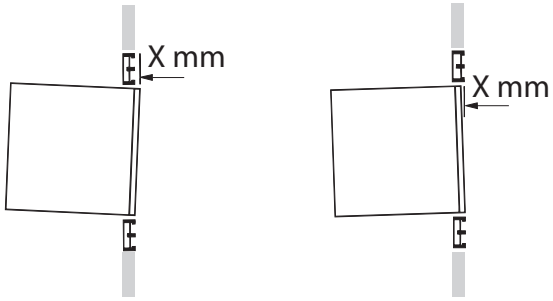


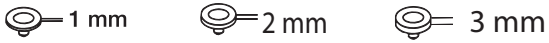


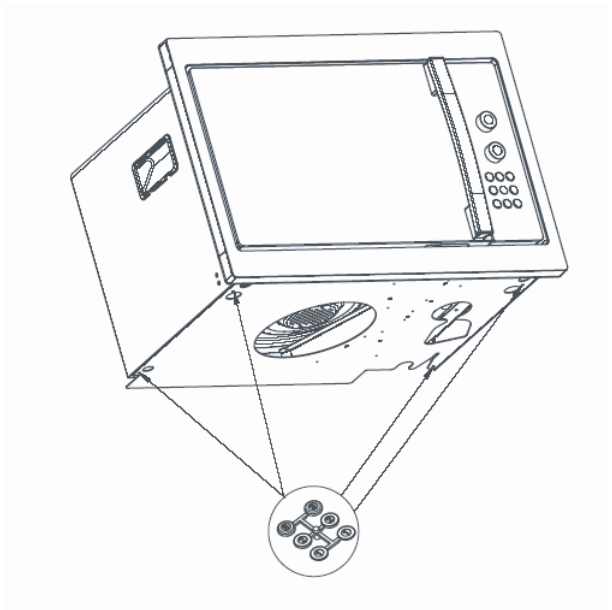




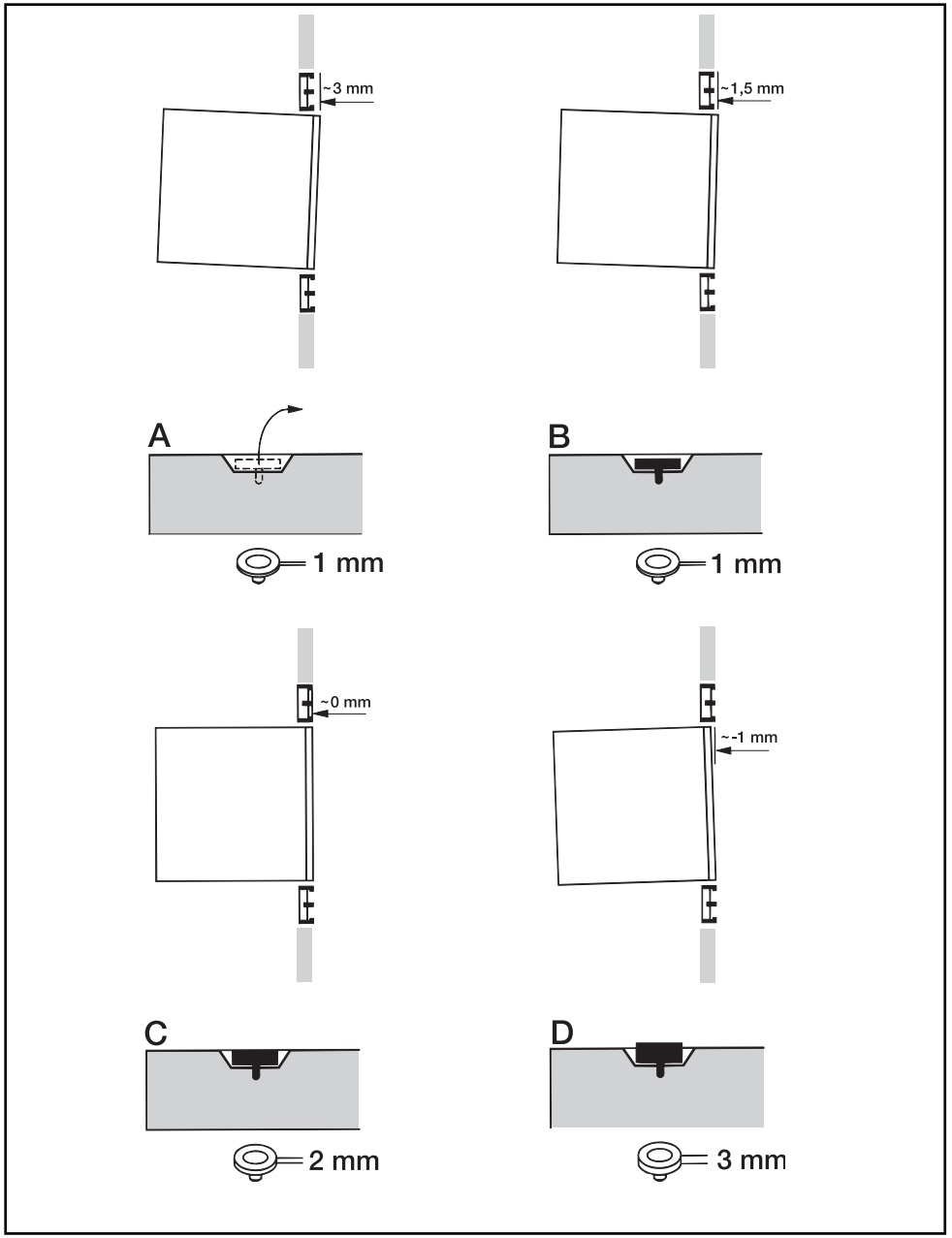
• *ENCASTREMENT*



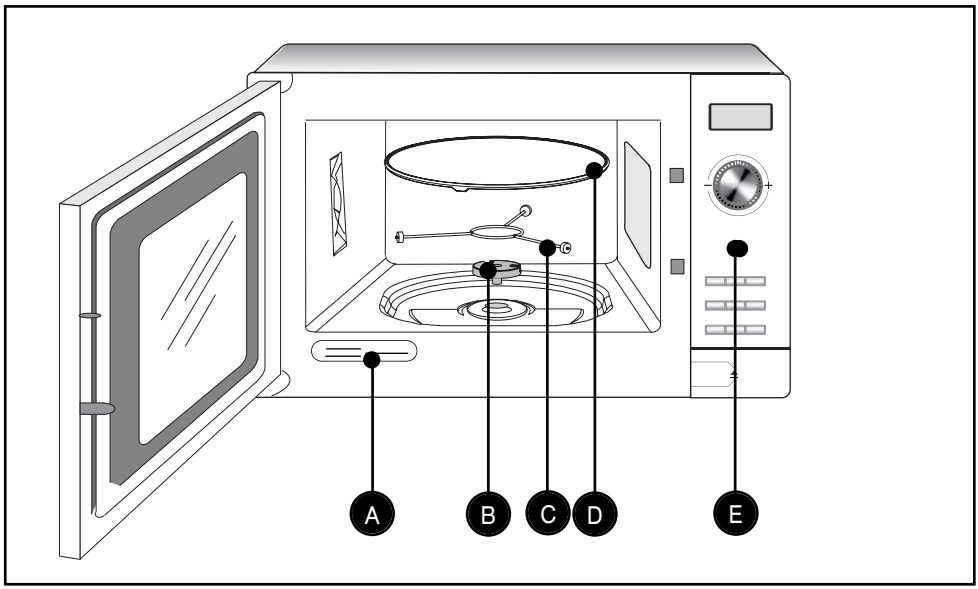




• *ENCASTREMENT*



• *L'APPAREIL*



A Etiquette d'identification

B Entraîneur

C Suport à roulettes

D Plateau tournant

E Bandeau de commande

• *ACCESSOIRES*

• ***Le plateau tournant :*** 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. *(Fig.1)*.

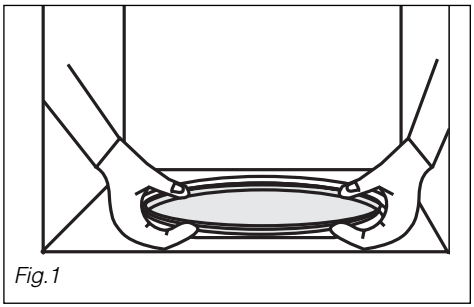


Fig.1

• ***L'entraîneur :*** permet au plateau verre de tourner *(Fig.2)*.
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.

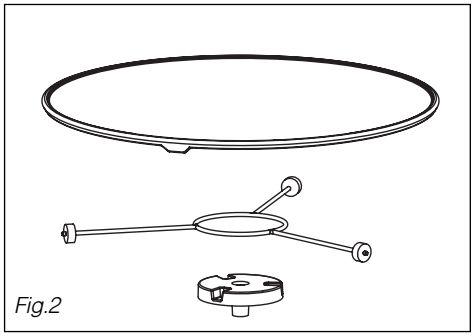
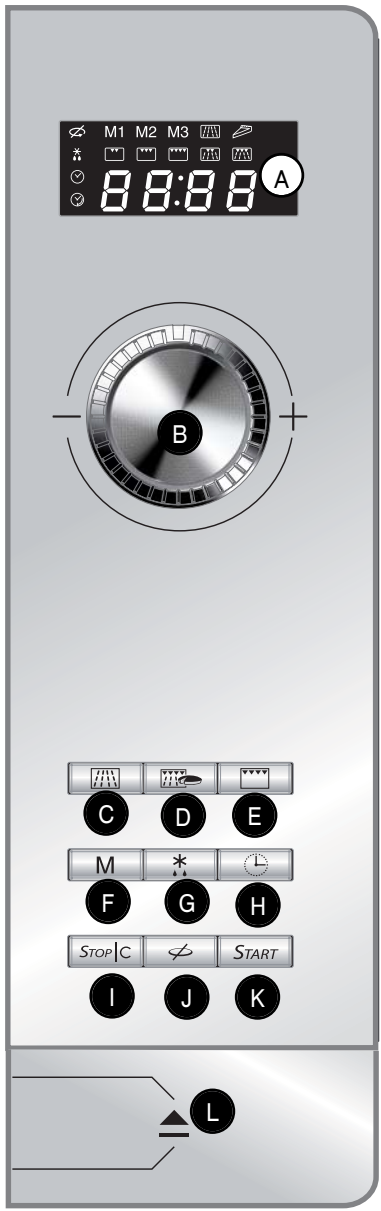


Fig.2

• ***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.

• ***Le plateau en position arrêt*** : permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

• *LE BANDEAU DE COMMANDE*



A **L'afficheur** :
vous facilite la programmation en affichant :
la fonction, le temps, la température de cuisson ou l'heure.

B **Le sélecteur :**
permet de programmer la durée, l'heure de la fin d'un programme ou l'horloge.

C **La touche micro-ondes :**
permet de choisir la puissance micro-ondes désirée.

D **La touche Gril + micro-ondes /pizza :**
permet d'accéder directement aux fonctions gril + micro-ondes ou pizza.

E **La touche Gril :**
permet de choisir le niveau de gril désiré.

F **La touche Mémoire M :**
permet d'accéder rapidement aux 3 opérations pré-programmées.

G **La touche décongélation :**
permet de décongeler tout produit surgelé.

H **La touche horloge :**
permet de mettre l'horloge à l'heure.

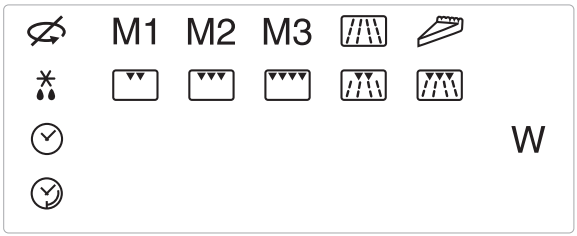
I **La touche Annulation STOP/C :**
permet d'interrompre (Stop) ou d'effacer (Annulation) un programme en cours. Un appui pour Stop, deux appuis pour Annulation.

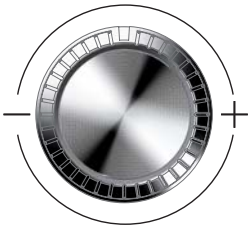
J **La touche arrêt plateau :**
permet l'arrêt du plateau tournant.

K **La touche START :**
permet de débuter tout programme.

L **La touche ouverture de porte :**
permet d'ouvrir l'appareil ou arrêter un programme en cours.

• *L'AFFICHEUR & LE SÉLECTEUR*





L'afficheur et le sélecteur vous guident pour sélectionner :

plateau tournant :

ARRET PLATEAU

programmations mémorisées :

M1 M2 M3

fonctions :

Puissances micro-ondes

DECONGÉLATION

W

CUISSON TRÈS DOUCE / CUISSON DOUCE / MIJOTAGE / RÉCHAUFFAGE / CUISSON FORTE

Niveaux Gril

GRIL DOUX GRIL MOYEN GRIL FORT

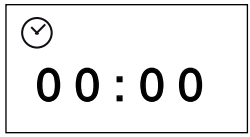
Niveaux Gril + micro-ondes

GRIL DOUX + MICRO-ONDES GRIL MOYEN + MICRO-ONDES

le temps de programmation, l'horloge

• *MISE A L'HEURE*

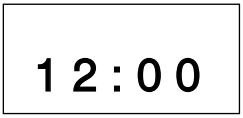
Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, le symbole apparaît dans l'afficheur et **00:00** clignote, vous invitant à régler l'heure.



Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche horloge

- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur (ex. 12:00)



- Validez d'une simple pression sur la touche horloge .

Votre horloge est à l'heure.

• *EQUIVALENCE DES PUISSANCES*

PUISSANCE - WATT			UTILISATION
	DECONGEL.	150	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats.
	CUISSON TRÈS DOUCE	250	Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	CUISSON DOUCE	350	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc...
	MIJOTAGE	500	Pour tous les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
	RECHAUFFAGE	700	Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
	CUISSON FORTE	900	Pour cuire tous les légumes et potages. Pour chauffer tous les liquides.
PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 900 W			

• *PROGRAMMATION*

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

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

Si la porte n'est pas bien fermée, **l'appareil ne fonctionnera pas.**

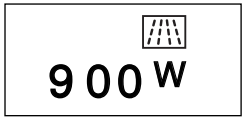
Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche ARRÊT PLATEAU avant ou en cours de programme.

Vous avez à votre disposition 6 puissances micro-ondes :

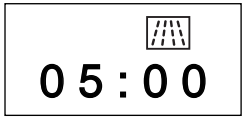
(150 [décongélation] - 250 - 350 - 500 - 700 - 900 W).

Exemple : Pour programmer une CUISSON FORTE (900 W).

1 . Sélectionnez 900 W en appuyant sur la touche micro-ondes.



2 . Programmez le temps, ex. 5 minutes avec le sélecteur.



3 . Appuyez sur la touche START.

Le programme démarre, le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

Un triple signal sonore indique la fin du programme.

Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.

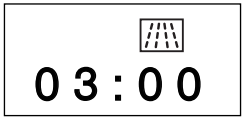
Pour décongeler : procéder de la même manière, en appuyant sur la touche décongélation afin de sélectionner la puissance micro-ondes 150W.

En cas d'erreur de programmation :

appuyez deux fois sur la touche STOP/C.

• *PROGRAMMATION EXPRESS*

1 . Programmez le temps, ex. 3 minutes avec le sélecteur.



2 . Appuyez sur la touche START.

Une programmation CUISSON FORTE démarre automatiquement :

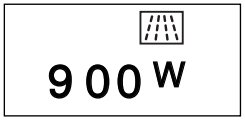
le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

• *TOUCHE MEMOIRE M*

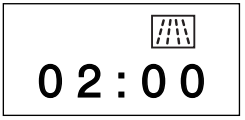
La fonction Mémoire vous permet d'enregistrer 3 programmes courants auxquels vous pouvez accéder ensuite en appuyant sur la touche M.

Exemple :
Utilisez la touche Mémoire pour pré-programmer le réchauffage d'une assiette.
Programmez comme pour un démarrage immédiat :

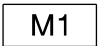
1. Appuyez sur la touche micro-ondes afin de choisir CUISSON FORTE (900 W).



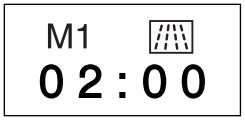
2. Programmez le temps, ex. 2 minutes avec le sélecteur.



3. Au lieu d'appuyez sur START, appuyez sur la touche mémoire M.



Un bip sonore confirme l'enregistrement de votre programme personnalisé.
Procédez de la même façon en utilisant sur les touches Mémoires M2 et M3 afin d'enregistrer 2 programmes supplémentaires.
Pour lancer un programme mémorisé :
Appuyez sur la touche mémoire associée M1, M2 ou M3; les informations préprogrammées s'affichent.
Appuyez sur START, le programme démarre.

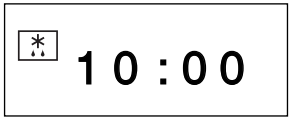


• *PROGRAMMATION ENCHAINEE*

Vous pouvez enchaîner 2 programmes, combinant la fonction décongélation et micro-ondes.
Exemple : Utilisation de la programmation enchaînée pour lancer une décongélation de 10 minutes suivie d'une programmation micro-ondes (mijotage) de 20 minutes.

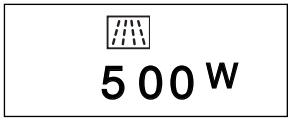
1. Procéder comme pour programmer une décongélation simple :
Appuyez sur la touche décongélation.

Programmez le temps (ex. 10 min).

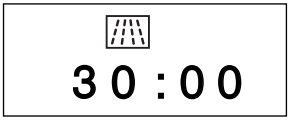


Ne pas appuyer sur START,

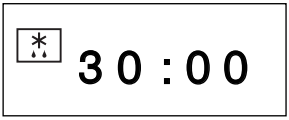
2. Appuyez sur la touche micro-ondes, ex. mijotage.



3. Programmez le temps (ex. 20 min).
Le temps de mijotage vient s'ajouter à celui de la décongélation.



4. Appuyez sur START.
La programmation micro-ondes débutera automatiquement à la fin de la décongélation.



• *LA CLAYETTE (*)*

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

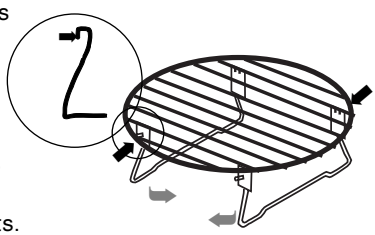
La clayette rabattable :

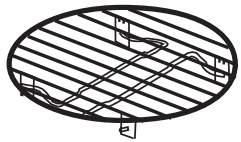
Pour rabattre en position basse : pousser les crochets vers l'intérieur et replier les pieds

en fonction Gril ou Gril + M.O. :
choisir le niveau selon le plat à griller
- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur
- en position basse pour les autres aliments.

en fonction chaleur tournante seule* ou chaleur tournante* + M.O.:
Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

La clayette 2 positions





(*) Selon modèle

• *LA FONCTION GRIL*

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- MISE EN GARDE : Si l'appareil fonctionne en mode combiné, Il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Vous avez à votre disposition 3 niveaux de gril: GRIL DOUX (appuyez une fois sur la touche gril), GRIL MOYEN (appuyez deux fois sur la touche gril), et GRIL FORT (appuyez trois fois sur la touche gril).

ã En règle générale, utilisez le niveau GRIL FORT en fonction gril pour griller viandes et poissons, et utilisez les niveaux GRIL DOUX/MOYEN/FORT pour la fonction gril + micro-ondes.

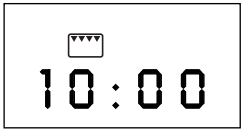
PROGRAMMATION DU GRIL

Exemple : Utiliser la fonction GRIL pour programmer le gril fort

1. Appuyez 3 fois sur la touche **GRIL**

s'affiche.

2. Programmez le temps avec le sélecteur, ex. dix minutes :



s'affiche

3. Appuyez sur **START**.

Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

• *LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES*

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

- Vous pouvez associer chaque niveau de gril (DOUX-MOYEN-FORT) avec la puissance micro-ondes souhaitée (150-250-350-500-700-900 W). Ainsi votre programme micro-ondes + gril est parfaitement adapté à vos besoins.

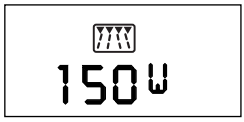
ã Programmes types pour optimiser vos résultats de cuisson :

- bœuf & agneau : gril fort + puissance micro-ondes 150W
- dindonneau / porc / veau : gril fort + puissance micro-ondes 350W
- volaille : gril fort + puissance micro-ondes 500W
- poisson : gril moyen + puissance micro-ondes 500W
- gratin de pommes de terre : gril moyen + puissance micro-ondes 900W
- lasagne : gril doux + puissance micro-ondes 900W

PROGRAMMATION DE LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

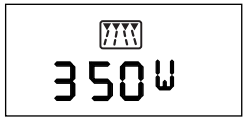
Exemple : utiliser la touche gril + micro-ondes pour programmer le GRIL MOYEN + puissance micro-ondes CUISSON DOUCE.

1. Appuyez deux fois sur la touche MICRO-ONDES + GRIL / PIZZA



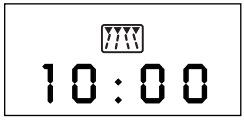
s'affiche.

2. Selectionner la puissance micro-ondes avec la touche , ex. appuyez deux fois pour CUISSON DOUCE, 350W :



s'affiche.

3. Programmez le temps avec le sélecteur, ex. dix minutes :



s'affiche.

4. Appuyez sur START.
Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

• *LA FONCTION PIZZA*

Avec la fonction *Pizza* vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction *Pizza,* associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat *Pizza,* pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

2 possibilités d'utilisation :

- Sans préchauffage, la fonction *Pizza* permet de cuire et dorer, la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- Avec préchauffage - le plat *Pizza* peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche *Pizza* 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

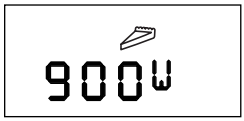
- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction *Pizza.*
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction *Pizza.*
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction *Pizza* est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction *Pizza,* nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

• *LA FONCTION PIZZA*

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

Placez la pizza surgelée directement dans le plat *Pizza,* posez le plat *Pizza* au centre du plateau tournant.

1. Appuyez 4 fois sur la touche MICRO-ONDES + GRIL / PIZZA



s'affiche.

2. Programmez le temps avec le sélecteur,
   ex. six minutes :

s'affiche.

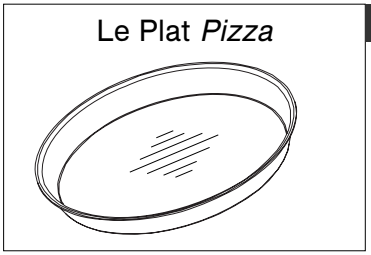
3. Appuyez sur START.
   Le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

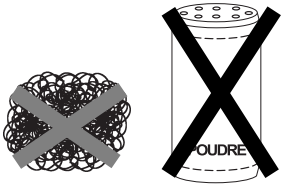
• *LE PLAT PIZZA*

F

Entretien du plat *Pizza*

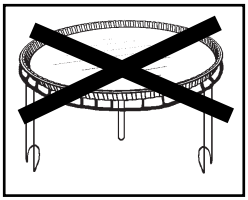


- L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation.
- Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent; *ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.*
  Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.



Remarques

- Ne pas poser le plat *Pizza* sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.



- Ne pas utiliser le plat *Pizza* dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat *Pizza* chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.

• *RECOMMANDATIONS*

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche ARRÊT PLATEAU
- Pour modifier un programme, appuyer deux fois sur la touche STOP|C et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche START pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction Décongélation (150W), retournez l'aliment à mi-programme pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche START pour redémarrer la décongélation.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche STOP|C

5/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL FR

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. 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.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

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

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 entrainer l'éclatement du verre.

En cas d'odeur ou de four encrassé, 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.

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

L'expertise des professionnels au service des particuliers.

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

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

FR 6/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)	Appuyer sur les touches ARRÊT PLATEAU et DÉCONGÉLATION pendant 5 secondes.
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.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four.
La fumée se dégage du gril en début de programme	Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.

• 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 “Service” de votre appareil ainsi que le numéro de série “Nr”. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (*Fig. 1*).

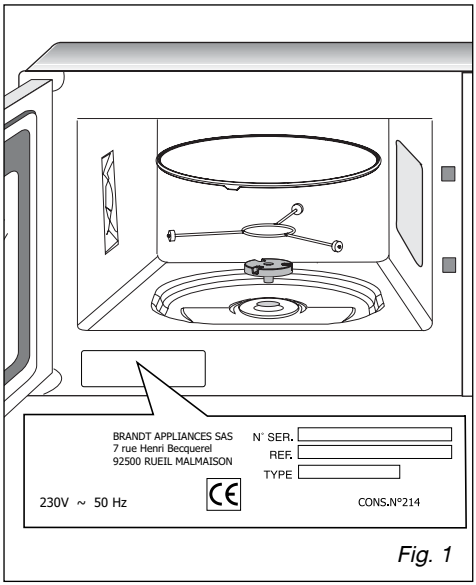


Fig. 1

PIÈCES D’ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

*Tarif minimum selon opérateur

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.