



# MICRO-ONDES MICROWAVE

**Notice d'installation et d'utilisation  
User Manual**

FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

# TABLE DES MATIERES

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....</b>	<b>4-6</b>
<b>1 INSTALLATION .....</b>	<b>7-8</b>
Choix de l'emplacement et encastrement.....	7
Raccordement électrique .....	8
<b>2 ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>9</b>
Respect de l'environnement .....	9
<b>3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL .....</b>	<b>10-13</b>
Les commandes et l'afficheur .....	11
Verrouillage des touches.....	11
Gestion du plateau tournant.....	11
Les accessoires (selon modèle) .....	12
Le plateau tournant.....	13
Principes de fonctionnement.....	13
<b>4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES .....</b>	<b>14</b>
Première mise en service .....	14
Menu réglages (selon modèle) .....	14
<b>5 MODE DE CUISSON MANUEL.....</b>	<b>15-17</b>
Fonction micro-ondes .....	15
Fonction micro-ondes combinées.....	16
Fonction de cuissons traditionnelles .....	16
Démarrage d'une cuisson.....	17
<b>7 AUTRE FONCTION.....</b>	<b>19</b>
Fonction minuterie .....	19
<b>8 ENTRETIEN .....</b>	<b>19</b>
<b>9 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>20</b>
<b>10 SERVICE APRES-VENTE .....</b>	<b>21</b>
<b>11 ESSAI D'APTITUDE A LA FONCTION .....</b>	<b>22</b>



# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

À la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— 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.



### 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.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation



## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



### MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



### MISE EN GARDE :

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.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires

ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



### MISE EN GARDE :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

— 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.



---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.



### **MISE EN GARDE :**

Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

— 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.

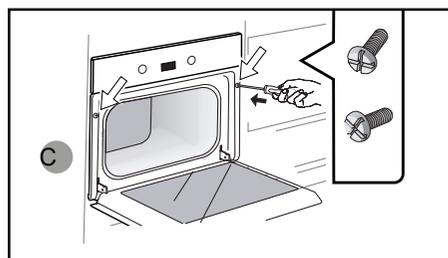
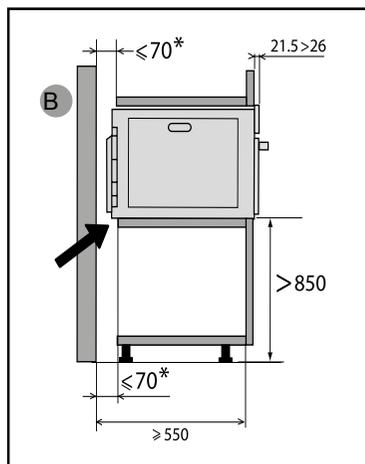
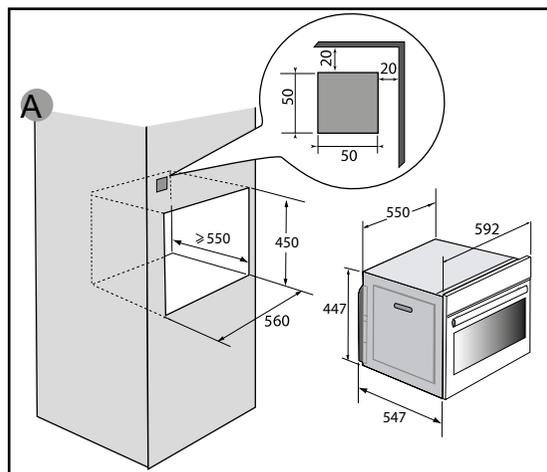
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— 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.



# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70mm maximum\* (fig. B).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon

à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de  $\varnothing 2$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (fig. C).



# • 1 INSTALLATION

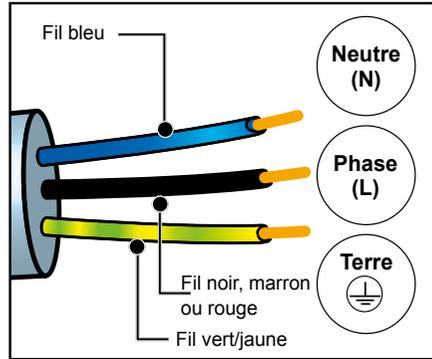
## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères).
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



**Attention :**

**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**



**Attention :**

Le fil de protection (vertjaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

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



**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 ni en cas de branchement non conforme.



# • 2 ENVIRONNEMENT

## RESPECT 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.

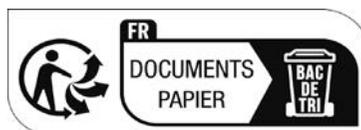


Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage

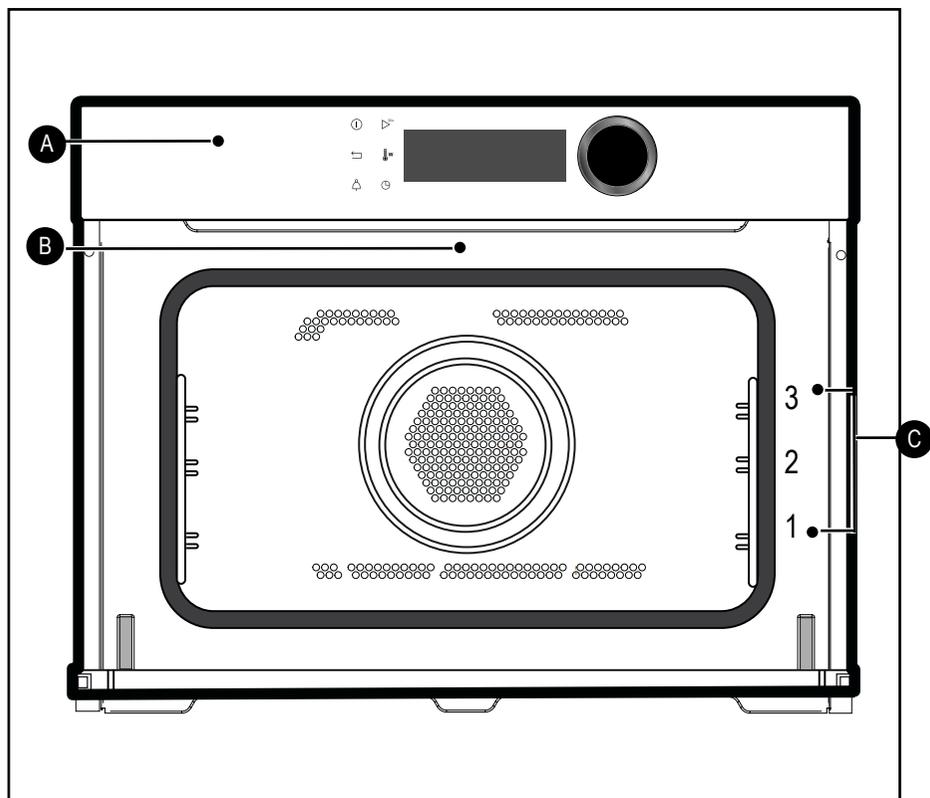
des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



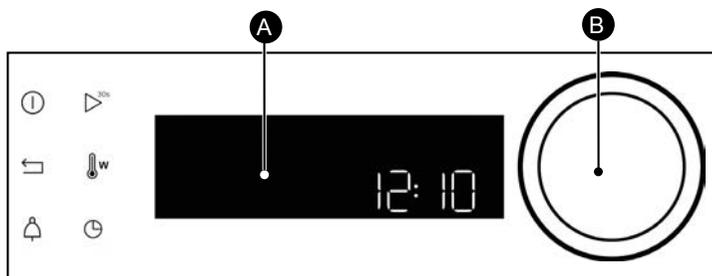
# • 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils ( 3 hauteurs disponibles)

# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

## LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR

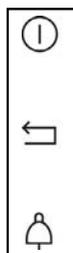


**A** Afficheur

**B** Manette rotative avec appui central (non démontable) :

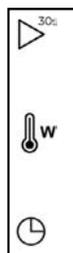
- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

Touche arrêt du four (appui long)



Touche retour

Touche minuterie



Touche de lancement rapide fonction micro-ondes (1000W +30s)

Réglage de la température et puissance

Touche durée de cuisson / départ différé

## VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour 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 arrêt reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour et jusqu'à ce que le symbole cadenas disparaisse de l'écran.

## GESTION DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez simultanément sur les touches et pendant quelques secondes.

Le symbole apparaît dans l'afficheur.

Réactivation du plateau tournant :

Appuyez de nouveau simultanément sur les touches et pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole dans l'afficheur.



# • 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

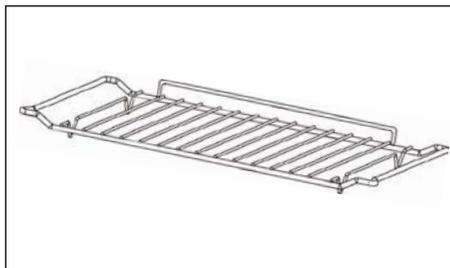
## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti basculement .

Elle permet de toaster, dorer ou griller.

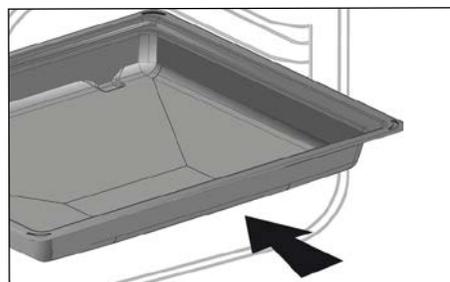
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

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



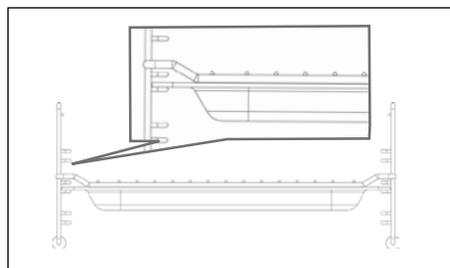
### - Plat émaillé multi usages, lèchefrite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



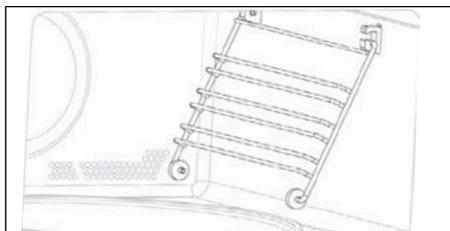
### - La grille + plat émaillé

Pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.



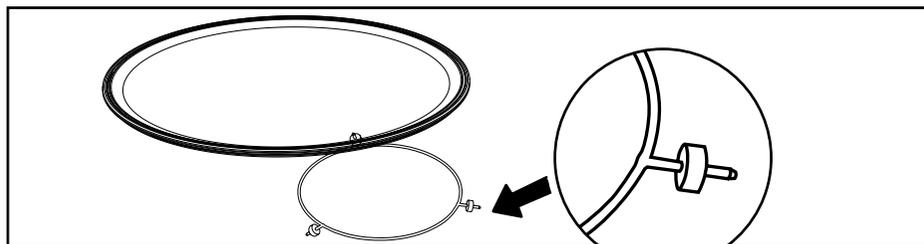
### - Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)



### LE PLATEAU TOURNANT

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.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

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 en

verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, 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.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux Micro ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à coeur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



---

# • 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

---

## PREMIÈRE MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

A la première mise en service, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

### - Réglez l'heure

Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis appuyez pour les valider.

Votre four affiche l'heure.

## PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

### - L'heure

Modifiez l'heure, validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement.

### - Le son

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.-

### - Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

### - Sleep mode

Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

Position ON, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position OFF, réduction, de la luminosité après un certain temps.

### - La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

### - Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

### - Diagnostic

En cas de problème, vous avez accès au menu Diagnostic.

Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.



# 5 MODE DE CUISSON MANUEL

## REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de modes de cuissons dont les paramètres sont réglables :

- La fonction micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinées (micro-ondes + cuisson traditionnelle).
- Les fonctions de cuissons traditionnelles.

 **Mise en garde**  
**Ne pas utiliser le plat émaillé.**

## FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 <b>Micro-ondes</b>	<b>1000W</b>	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
	<b>800W/900W</b>	Cuisson de légumes frais ou surgelés
	<b>500W</b>	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'oeuf.
	<b>400W/300W</b>	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
	<b>200W</b>	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
	<b>100W</b>	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 <b>Décongélation</b>	<b>200W</b>	Décongélation d'aliments fragiles
 <b>Réchauffage</b>	<b>500W</b>	Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles

# 5 MODE DE CUISSON MANUEL



Remarque : En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lechefrite emailé avec la grille.

## FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Cuisson express</b>	<b>200°C 50°C -200°C</b>  <b>300W 100W -300W</b>	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable.  Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
 <b>Gril + micro-ondes</b>	<b>3 1 - 4</b>  <b>500W 100W -700W</b>	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.  Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

## FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

Position	T°C et puissance mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur tournante*</b>	<b>200°C 50°C -220°C</b>	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes
 <b>Gril ventilé</b>	<b>200°C 50°C -200°C</b>	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.  Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Gril</b>	<b>2 1 - 4</b>	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

\*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.



---

# • 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

---

## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

### CUISSON IMMEDIATE

Le programmateur 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.

### MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

- Appuyez sur la touche  la Température clignote le réglage est alors possible.
- Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.
- Exemple : 180°C.

### MODIFIER LA PUISSANCE

- Appuyez sur la touche la puissance (300W) clignote le réglage est alors possible
- Réglez la puissance à l'aide de la manette.
- Exemple : 200 Watts.
- Validez en appuyant sur la manette.

### PROGRAMMER LA DURÉE

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.

### RÉGLAGE FIN DE CUISSON

#### (départ différé)

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différé appuyez deux fois sur la touche  puis entrez la fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez. Une animation apparait et vous indique l'heure de fin de cuisson.

**NB** : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin.

Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

### ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

«**ARRETEZ**» s'affiche à l'écran

Confirmez en sélectionnant appuyant sur la manette.



# • 6 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «AUTO CUISSON ou AUTO DÉCONGÉLATION» en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés (Voir tableau) :

<b>ALIMENTS</b>
LEGUMES FRAIS FILANDREUX
LÉGUMES FRAIS
LÉGUMES SURGELÉS
VOLAILLE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
BOEUF EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
POISSONS
PIZZA FRAICHE (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE (CUISSON TRADITIONNELLE)
PLAT FRAIS EXPRESS (MICRO-ONDES)
PLAT FRAIS PREPARE
PLAT SURGELÉ EXPRESS
TARTE SALÉE
QUICHE
GRATIN DE POMMES DE TERRE

<b>ALIMENTS</b>
PAIN
PLAT PRÉPARÉ
VIANDES
VOLAILLES
POISSONS



---

## • 7 AUTRE FONCTION

---

### FONCTION MINUTERIE

Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche .

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.

Rappuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez également la minuterie.

---

## • 8 ENTRETIEN

---

### NETTOYAGE DE LA SURFACE - INTERIEURE - EXTERIEURE

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

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.

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

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 en utilisant 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.



#### 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 u verre.**

### CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.



# 9 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
- Code défaut commençant par un «F».	Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.



# • 10 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOUMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

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

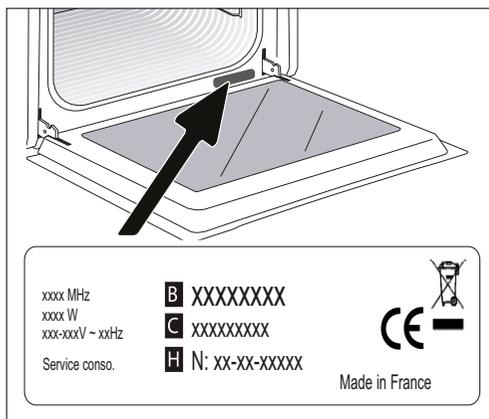
**0 892 02 88 04** Service 0,50 €/ min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.

RCS Nanterre 801 250 531.

## 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.



### 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.

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



## ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI/EN/NF EN 60705

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à es essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.)	475g	6 -7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250g	6-7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + Plat émaillé. Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35-40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1