

FR GUIDE D'UTILISATION  
DA BRUGERVEJLEDNING  
DE BETRIEBSANLEITUNG  
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
EN USER GUIDE  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN  
IT MANUALE D'USO  
NL GEBRUIKSAANWIJZING  
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four  
Ovn  
Backofen  
Φούρνος  
Oven  
Horno  
Forno  
Oven  
Forno

**De Dietrich** 



**SOMMAIRE****FR**

<b>1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR</b>	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
<b>2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
<b>3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Présentation de votre four _____	09
• Accessoires _____	10
• Présentation du programmateur _____	11
• Présentation des touches de sélections _____	11
<b>4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	12
◦ Comment modifier l'heure _____	12
◦ Cuisson micro-ondes _____	13
• Cuisson programmée	
◦ Décongélation automatique au micro-ondes _____	14
◦ Tableau de décongélation _____	15
• Personnalisation de la puissance de cuisson _____	16
• Comment mémoriser une cuisson grâce aux mémoires _____	17-18
• Démarrer une cuisson grâce aux mémoires _____	19
• Verrouillage des commandes _____	20
• Mode veille de l'afficheur _____	21
<b>5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____</b>	<b>22</b>
<b>6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	23
<b>7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____</b>	<b>24</b>
<b>8 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Interventions _____	25

**FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR****Important**

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. 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 SÉCURITÉ**

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...)
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- 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 décongélation. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veuillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre de la sole et qu'en aucun cas elle ne soit à moins d'1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.

- Pour les enfants, il est impératif :
  - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
  - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

**MISE EN GARDE :** Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas ; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater même après la fin de la cuisson et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

**1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR****FR**

- 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.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

**• 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 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.

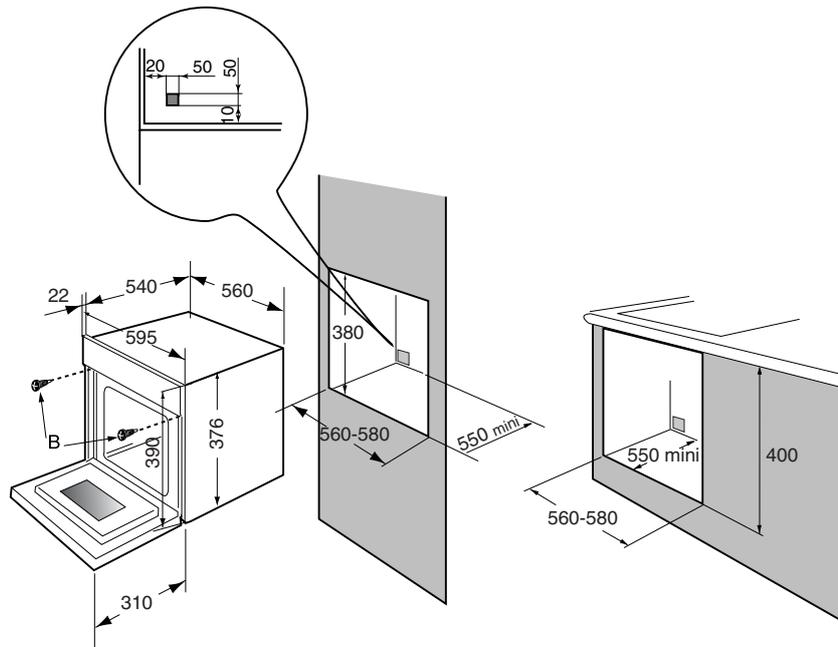
**Attention**

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

**Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :**

- **Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.**
- **Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.**
- **Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.**

## FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert\* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- 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 (fig.1).

### • ENCASTREMENT

Pour ce faire :

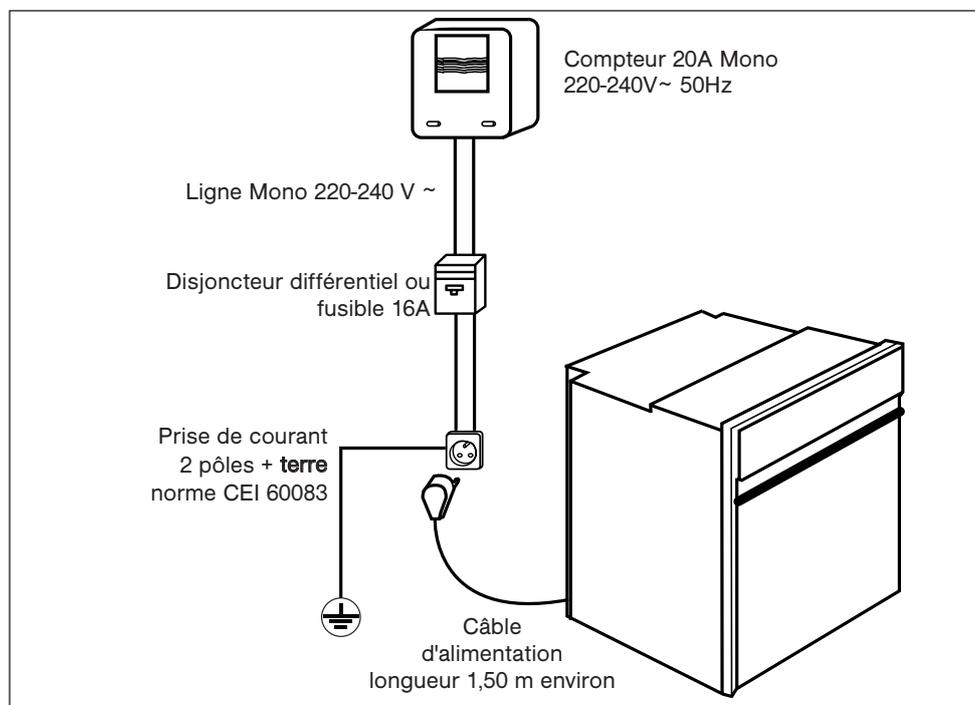
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(\* ) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



#### Conseil

**Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.**

**2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL****FR****• RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

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.

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

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par par l'intermédiaire d'une prise de courant

1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

**Attention**

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

**Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.**

**Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.**

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.**

## FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### **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.*

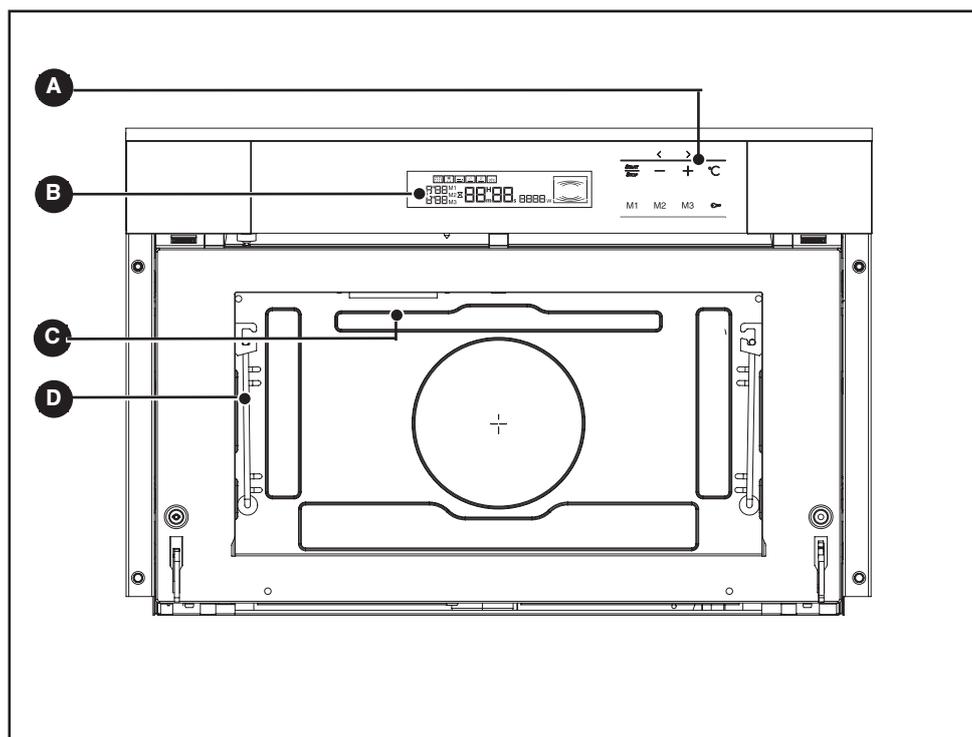
*Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.*

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

### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

#### • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



**A** Barette de commandes

**C** Lampe

**B** Programmeur

**D** Grands fil

#### • Accessoires

Votre appareil est équipé d'une grille plate et d'un plat en verre.

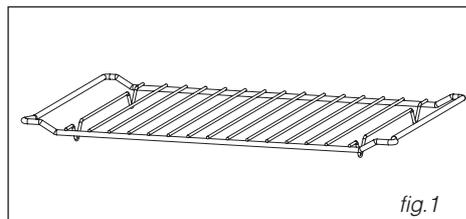
## FR 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### • ACCESSOIRES

#### • La grille (fig.1) :

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.



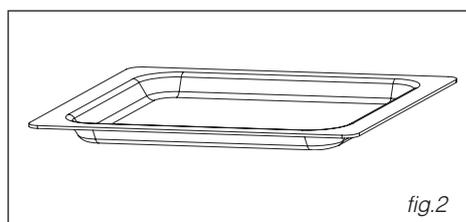
#### • La lèchefrite en verre (fig.2) :

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.



#### Remarque :

**Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.**



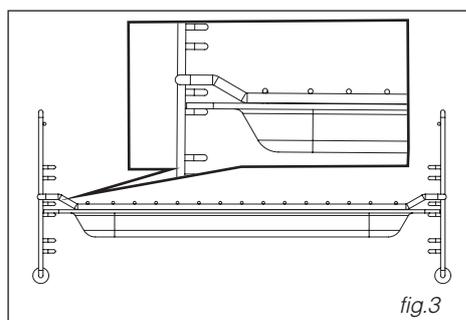
#### • La grille + la lèchefrite en verre (fig.3) :

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



#### Remarque :

**Afin de préserver la propreté de votre four pour toutes les fonctions de cuisson, vous pouvez poser votre plat en verre sur la sole de votre four.**



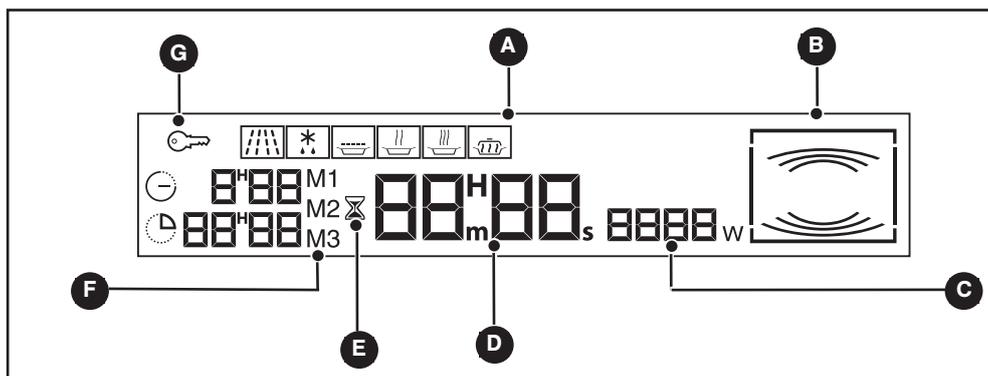
#### Attention :

**Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserole.**

### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

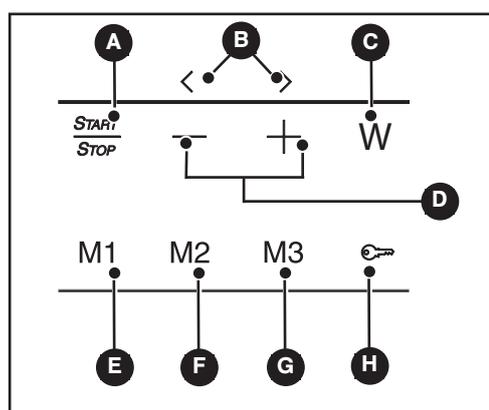
FR

#### • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur du mode de cuisson choisi
- C** Indicateur de montée en Puissance
- D** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- E** Indicateur de minuterie
- F** Affichage mémoires 1,2,3
- G** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfants).

#### • PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS



- A** Start / Stop
- B** Sélection des modes de cuisson
- C** Puissance micro-ondes
- D** Touches de réglages
- E** Mémoire 1
- F** Mémoire 2
- G** Mémoire 3
- H** Verrouillage

## FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • Comment régler l'heure

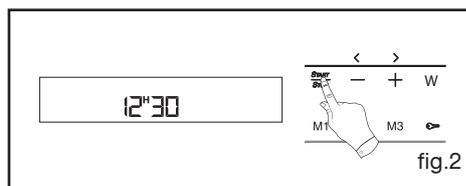
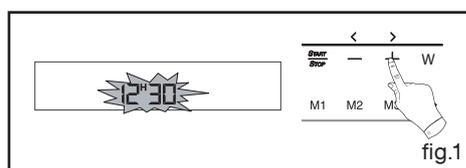
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30.

Appuyez sur la touche **START** pour valider. L'affichage ne clignote plus (fig.2).



### • Comment modifier l'heure

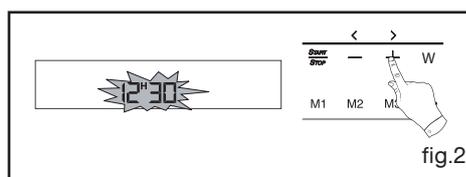
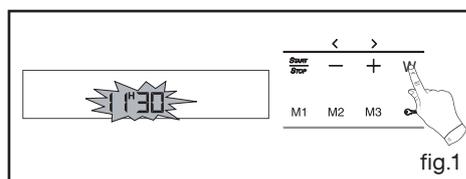
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche W pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.

Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

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

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



## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• **Cuisson micro-ondes**

VOTRE FOUR POSSEDE 6 FONCTIONS DE CUISSON MICRO-ONDES

**Attention**

**Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans tous ces modes.**

Appuyez 1 fois sur la touche START pour

sélectionnez la fonction  (fig.1).

Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson.

- 0:00 clignote

- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .

Exemple : 30 secondes (fig.2):

Réglage de la puissance :

- Appuyez sur la touche W, "850 w" clignote (fig.3).

- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .

Exemple : 800W

- Assurez vous que votre porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

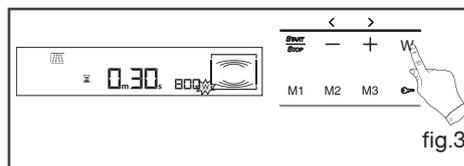
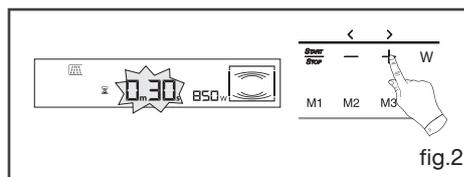
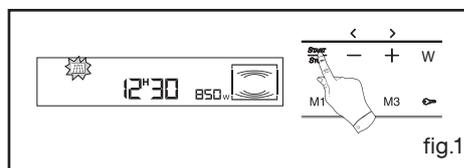
## OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur START/STOP.

**Remarque :**

La fonction  n'a pas besoin de réglage de puissance.



## FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE AU MICRO-ONDES



Avec votre nouveau micro-ondes, fini les heures d'attente pour décongeler votre aliment ! Le micro-ondes est le meilleur allié du congélateur, permettant une décongélation jusqu'à dix fois plus rapide qu'à température ambiante.

#### **Conseil :**

*Le temps de décongélation varie selon le type d'appareils. Il dépend aussi de la forme, la taille, la température initiale, la qualité de l'aliment.*

*Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation lorsque vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.*

*Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau, sinon la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.*

*Décongeler viandes et poissons sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.*

*Afin d'obtenir une décongélation homogène, dès que possible, séparer les escalopes de volaille ou les filets de poisson, et détacher les morceaux de viande.*

*Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.*

*Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés. En règle générale : temps de repos = temps de décongélation.*

*Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.*

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

## • TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

	Aliments	Quantité	Temps	
<b>Décongélation pains et pâtes</b>	pain baguette	100g	45 s à 55 s	<b>poser dans le plat verre posé sur la sole</b>
	pain boule	200g	1 à 1 min 30 s	
	pâte feuilletée ou brisée	400g	2 min à 2 min 30 s	
		300g	1 min	
<b>Décongélation crustacés</b>	Aliments	Quantité	Temps	<b>poser dans le plat verre posé sur la sole</b>
	coquilles St Jacques (noix)	500g	5 min	
	crevettes décortiquées	100g	1 min 30 s à 2 min	
	crevettes roses entières	200g	5 à 7 min	
	gambas (10)	500g	11 à 13 min	
langoustines	1000g	10 à 11 min		
<b>Décongélation poissons</b>	Aliments	Quantité	Temps	<b>poser dans le plat verre posé sur la sole</b>
	filets de cabillaud ou d'églefin	400g	3 à 4 min	
	merlans, colinots	500g	3 à 4 min	
	soles, carrelets (2)	300g	2 min à 2 min 30 s	
	tranches de colin	1 unité	1 min 30 s à 2 min	
	lieu, saumon truites (3)	4 unités 540g	4 à 5 min 4 à 5 min	
<b>Décongélation viandes</b>	Aliments	Quantité	Temps	<b>poser dans le plat verre posé sur la sole</b>
	coquelets, pigeon	500g à 600g	5 à 7 min	
	escalope de poulet (2)	200g	3 à 4 min	
	cuisse de poulet (4)	1000g	7 à 9 min..... retournez à mi-temps	
	poulet entier	1000g	11 à 13 min	
	côtes de veau	600g	5 min	
	rôti de boeuf	1000g	10 min	
	steaks hachés (4)	360g	3 à 4 min	
viandes en morceaux	600g	6 à 7 min		
<b>Décongélation fruits</b>	Aliments	Quantité	Temps	<b>poser dans le plat verre posé sur la sole</b>
	fraises	250g	2 à 3 min	
	framboises, griottes groseilles, myrtilles, cassis	250g 250g	2 à 3 min 2 min 3 s à 4 min	

## FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • PERSONNALISATION DE LA PUISSANCE DE CUISSON

#### • Cuisson micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre **puissance** pour les cuissons micro-ondes:



Appuyez 1 fois sur la touche START pour sélectionner la fonction . Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson.

- 0:00 clignote  
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .  
Exemple : 30 secondes :

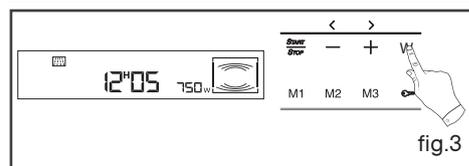
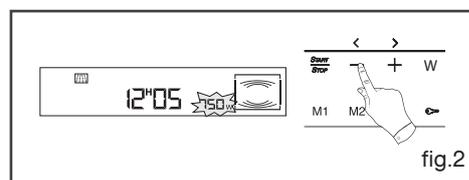
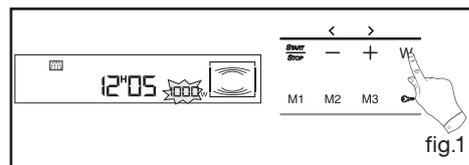
- Appuyez sur la touche W (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissance clignotent (fig.1).

- Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer (fig.2).

- Validez par un appui sur la touche W (fig.3).

Lors de vos prochaines cuissons, la puissance que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

### • COMMENT MÉMORISER UNE CUISSON GRÂCE AUX MÉMOIRES M1/M2/M3

Votre four possède 3 touches de mémorisation M1, M2 et M3 qui vous permettent de sauvegarder les caractéristiques de vos 3 modes de cuisson les plus fréquemment utilisés.

Cette mémorisation est possible pour les fonctions



Exemple d'utilisation en fonction 

- Sélectionnez la cuisson  avec les touches + ou - (fig.1):

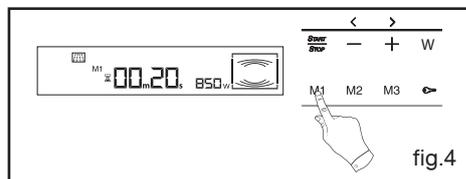
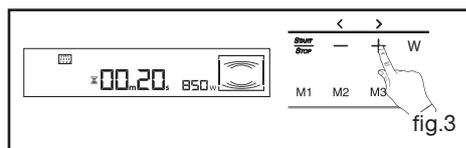
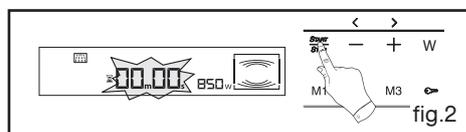
Appuyez sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson.

- 0:00 clignote (fig.2).

- Réglez par les touches + ou -, votre temps de cuisson, exemple : 20 secondes (fig.3):

- Vous pouvez d'ores et déjà mémoriser votre choix en appuyant pendant 2 secondes sur M1, M2 ou M3

- 2 bips retentissent, et confirment votre sélection M1, M2 ou M3 s'affiche (fig.4).



## FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • COMMENT MÉMORISER UNE CUISSON GRÂCE AUX MÉMOIRES M1/M2/M3

- Pour la fonction , vous pouvez également après le choix de la durée, mémoriser une puissance.

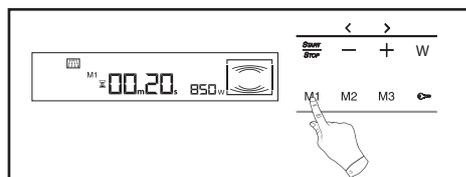
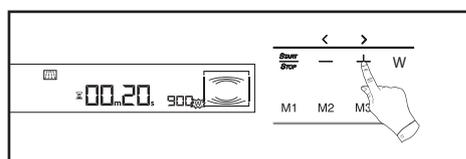
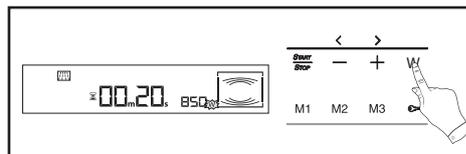
- Appuyez après le réglage de la durée sur la touche **W**.

**W** clignote.

- Ajustez la puissance voulue, par les touches **+** ou **-**.

exemple : 900W

- Mémorisez votre choix en appuyant quelques secondes sur **M1** ou **M2**. 2 bips retentissent et confirme votre choix M2 s'affiche.

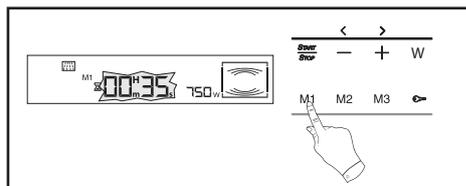


#### 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

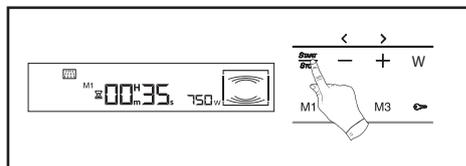
FR

### • DÉMARRER UNE CUISSON GRÂCE AUX MÉMOIRES M1/M2/M3

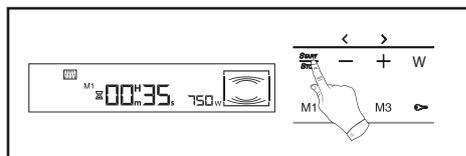
Pour démarrer une cuisson mémorisée:  
- Appuyez sur **M1**, **M2** ou **M3**.



Pour démarrer votre cuisson, appuyez sur **START/STOP**.



Pour interrompre votre cuisson avant la fin du décompte, appuyez sur **START/STOP**.

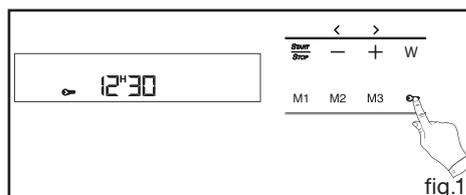


## FR 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS) FOUR A L'ARRÊT

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).



Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche . Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



#### **Attention**

*Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.*

**4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL****FR****• MODE VEILLE DE L’AFFICHEUR**

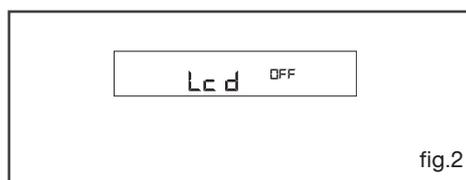
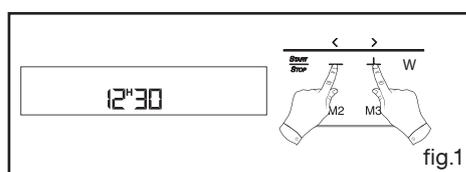
- Afin de limiter la consommation d’énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.

Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

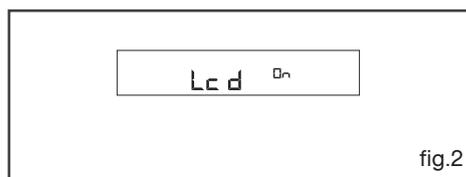
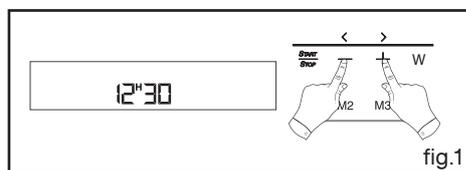
**ACTIVATION DU MODE VEILLE :**

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd off” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- 30 secondes après votre afficheur s’éteint.

Votre four est maintenant en mode veille, il s’éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

**DESACTIVATION DU MODE VEILLE :**

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd on” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- Vous êtes sorti du MODE VEILLE, votre afficheur reste allumé en permanence.



## FR 5 / MODES DE CUISSON DU FOUR



### MICRO-ONDES

(puissance préconisée **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)

- La source d'énergie est fournie par les micro-ondes.
- La répartition est faite par une combinaison d'
  - 1 générateur en haut
  - 1 générateur en bas.



### DECONGELATION AUTOMATIQUE

(puissance préconisée **200 W**)

- Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.



### MAINTIEN AU CHAUD

(puissance préconisée **350 W**)

- Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment.

La température ne dépasse jamais 50°C pour éviter le dessèchement.



### CUISSON DOUCE

(puissance préconisée **750 W**)

- Cette fonction est utilisée pour réchauffer ou cuire tous les aliments liquides ou solides ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.



### CUISSON FORTE

(puissance préconisée **1000 W**)

- Cette fonction permet d'accélérer la cuisson des liquides (ex : potages...) et des aliments à forte teneur en eau (Tomate, courgette...).



### MIJOTAGE ET CUISSON TRES DOUCE

(puissance préconisée **500 W**)

- Cette fonction est utilisée pour terminer des cuissons commencées en cuisson : (haricots blancs, lentilles, laitages), pour cuire les poissons et réchauffer deux assiettes simultanément niveau 0 et l'autre sur le niveau 2 posée sur la grille.

## • NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, **les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.**

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement à l'aide d'une éponge humide et savonneuse 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.

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.

### - Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

- a) Levez légèrement
- b) Enlevez.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être toujours propres. Si par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagés, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre 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.

**FR 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT**

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> <li>- Autres causes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Branchez le four.</li> <li>- Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A).</li> <li>- Augmentez la température sélectionnée.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changez la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C.</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- R.A.S.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
Le four produit des étincelles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un élément métallique se trouve trop près d'une paroi ou de la grille.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eloignez tout élément métallique des parois du four.</li> <li>- Ne jamais utiliser d'élément métallique avec la grille.</li> </ul>
L'aliment n'est pas chauffé en mode micro-ondes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment.</li> <li>- La porte est mal fermée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.</li> <li>- Vérifiez la fermeture de la porte.</li> </ul>
La lampe du four reste allumée, le four étant à l'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte du four est mal fermée.</li> <li>- Un composant micro-ondes est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C'est normal, les fours sont équipés d'une ventilation qui fonctionne jusqu'au refroidissement du four.</li> </ul>


**Conseil**

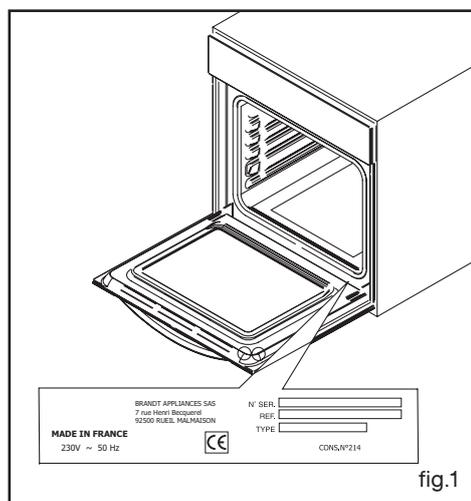
**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.**


**Attention**

**- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.**

**8 / SERVICE APRES-VENTE****FR****• INTERVENTIONS**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (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 :

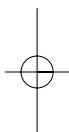
**0892 02 88 04 \***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

**Brandt Appliances** - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.



Translation/DTP by Technicis SAS - Boulogne-Billancourt - France

DME 788X

99643571 08/07

