



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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Choix de l'emplacement et encastrement.....	7
Raccordement électrique	8
2 ENVIRONNEMENT	9
Respect de l'environnement	9
3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL	10-11
Présentation du four.....	10
Accessoires (selon modèle).....	11
4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES	12-16
Mode de cuisson	12
Menu réglages (selon modèle)	13
Mise à l'heure, modification de l'heure et minuterie	14
Démarrage d'une cuisson	15
Cuisson immédiate micro onde.....	15
Cuisson immédiate fonctions automatique	15
Cuisson départ différé et verrouillage des commandes sécurité enfants	16
5 ENTRETIEN	17
Nettoyage de la surface intérieure - extérieure	17
6 ANOMALIES ET SOLUTIONS	18
7 SERVICE APRÈS-VENTE	19
Interventions consommateurs	19
Relations consommateurs	19
8 CONSEILS DE CUISSON.....	20

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.

A 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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation 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 oeil 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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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. — 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.

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 :

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

• 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).

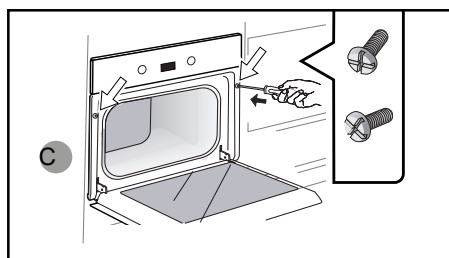
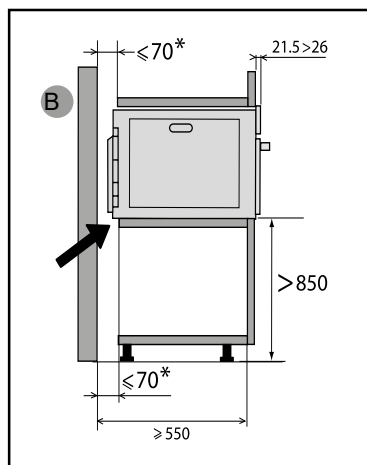
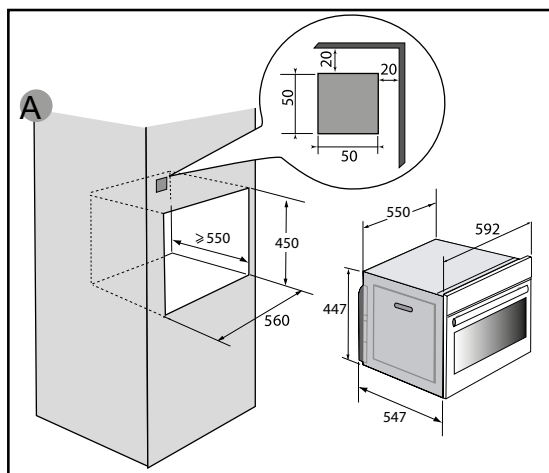
Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).

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 Ø 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

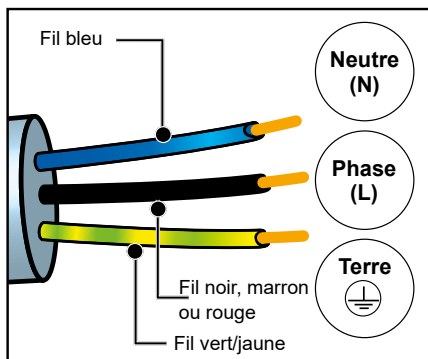
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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 mm² (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 (vert-jaune) 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.

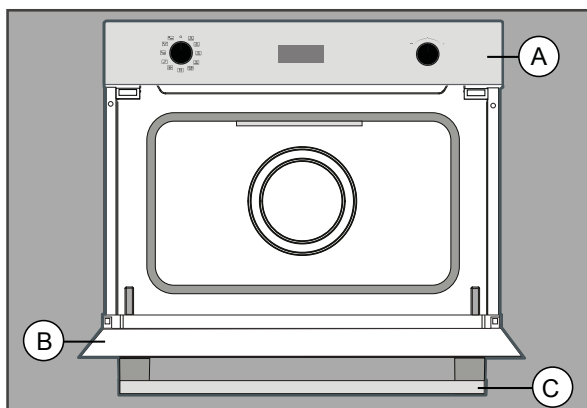
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

Présentation du four



- A Bandeau de commande
- B Porte
- C Poignée

Bandeau de commandes



- A Manette de selection des modes de cuisson

- B Manette de réglage + et -



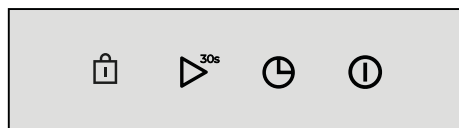
= Durée de cuisson

= Fin de cuisson

= Verouillage clavier

= Minuterie

= Poids



A Verouillage clavier

B Rajoute 30 secondes à la cuisson

C Réglage heure, durée et différé

D Départ cuisson



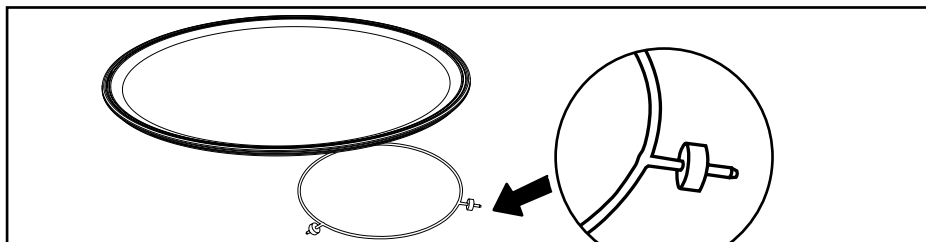
• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES ACCESSOIRES

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.

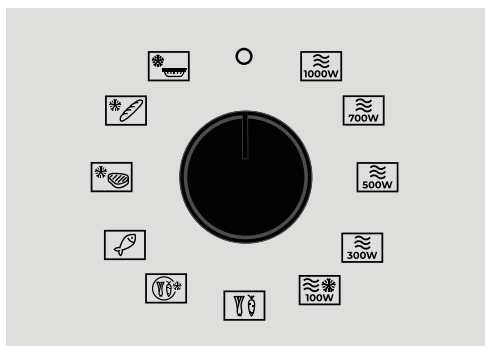


IMPORTANT:

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.

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

MODES DE CUISSON



Fonctions Automatiques

Les fonctions automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

Sélectionnez un aliment préprogrammé parmi la liste suivante:

Déconélation de plats préparé*.

Déconélation de pain*.

Déconélation de viande et de volaille*.

Cuisson de poissons.

Cuisson de légumes congelés.

Cuisson de légumes frais

* Ces positions ne permettent pas de départ différé.

NB : Suite à une cuisson supérieure à 3 min et 300W, la ventilation, la lampe ainsi que le plateau tournant restent actifs.

La ventilation permet d'évacuer la vapeur qui a pu s'accumuler dans la cavité, afin de ne pas détériorer les composants électroniques de votre produit. La plateau en verre continuera de tourner tant qu'aucune action n'est faite sur la porte.

Durant ce mode, la fonction microondes est à l'arrêt, il n'y a donc aucun risque pour vos aliments.

Fonctions Micro-Ondes

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix :

1000 W - 700 W - 500 W - 300 W - 100 W



Réchauffement rapide de boisson d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.

Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).



Cuisson de légumes frais ou surgelés.



Faire fondre du chocolat. Cuisson de poissons et de crustacés.

Réchauffement sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffement ou cuisson d'aliens fragiles à base d'oeuf.



Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.



Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.



• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four (lorsqu'il n'est pas en cuisson), pour cela:

Restez appuyé sur la touche  jusqu'à l'affichage de «MENU». Appuyez de nouveau sur la touche  pour naviguer dans les différents réglages.

Activez ou désactivez les différents paramètres avec la manette + et -.

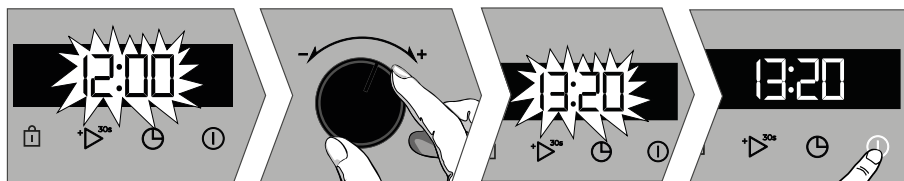
	SOINS - BIPS des Touches : Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	MODE DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	MODE VEILLE DE L'AFFICHEUR Position ON, extinction de l'afficheur après 90s. Position OFF, réduction de la luminosité de l'afficheur après 90s.

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau quelques secondes sur .

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

Mise à l'heure

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

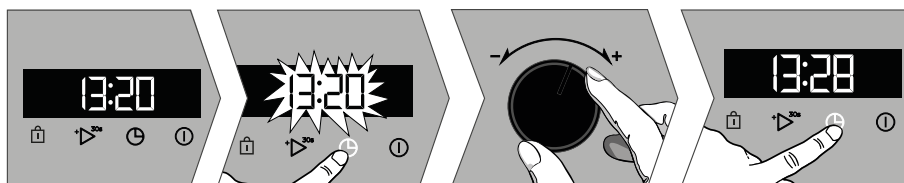


Réglez l'heure avec la manette + et -. Validez avec la touche .

En cas de coupure de courant l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

Modification de l'heure

La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

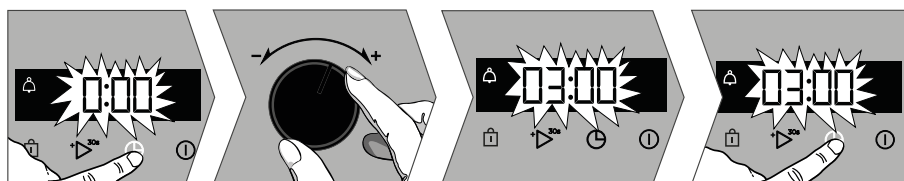


Appuyez deux fois sur la touche .

Validez avec la touche .

Minuterie

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



Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec la manette + et -.

Appuyez sur la touche  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. L'heure réapparaît dans l'afficheur.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00.

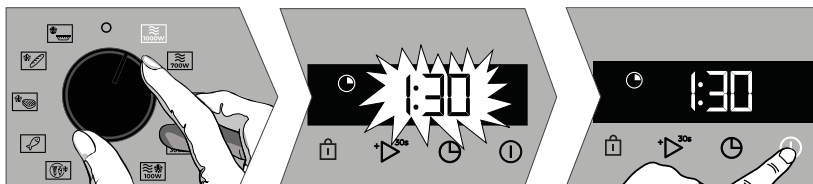
Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

Cuisson immédiate Micro-Ondes

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Vous avez à votre disposition 5 puissances micro-ondes : **100W** (décongélation) - **300W** - **500W** - **700W** - **1000 Watts**.



- Tournez le selecteur de fonctions pour choisir la puissance désirée. L'afficheur clignote, une durée de cuisson s'affiche suivant la puissance. Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec le sélecteur + et -.

- Validez avec la touche , la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche.

Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec le selecteur + et -.

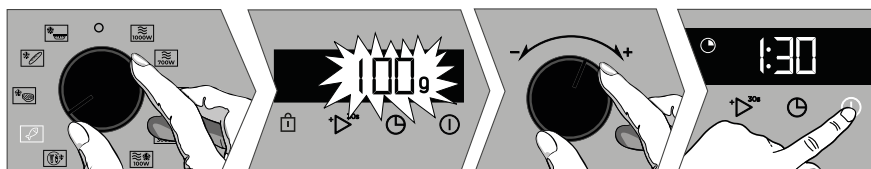
Cuisson immédiate Fonctions Automatiques

Les fonctions automatiques sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction automatique de votre choix.

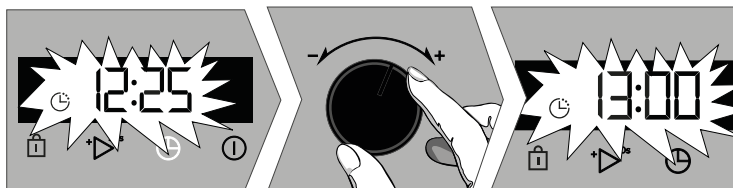
- Renseignez le poids de l'aliment avec le sélecteur + et - (par palier de 50g).

validez en appuyant sur . Le four démarre.



• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

Cuisson départ différé



Sélectionnez la cuisson de votre choix puis appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

Ajustez avec la manette + et - pour régler l'heure de fin de cuisson.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, sinon validez avec la touche . L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

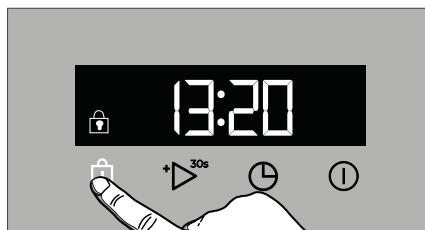


IMPORTANT:

Les fonctions automatiques de décongélation ne permettent pas de départ différé.

Verrouillage des commandes - Sécurité enfants

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole . Pour le déverrouiller, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse



NETTOYAGE DE LA SURFACE 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.

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

NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE

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.

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.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le Service Après-Vente ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• 6 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*

ANOMALIES ET SOLUTIONS

L'appareil ne démarre pas.

Vérifiez le bon branchement de votre appareil.

Vérifiez que la porte de votre four est bien fermée.

-L'appareil est bruyant.

Le plateau ne tourne pas correctement.

Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

-Vous constatez de la buée sur la vitre.

Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

- L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles conviennent au four à micro-ondes et que le niveau de puissance est bien adapté.

-L'appareil produit des étincelles.

Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ...

Eloignez tout élément métallique des parois du four.

- 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).

• 7 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 04

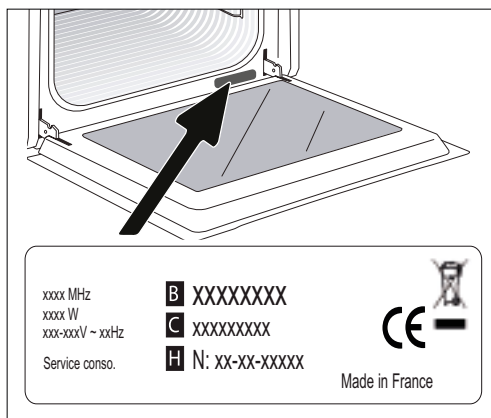
Service 0,50 €/ min
+ prix appel

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

• 8 *CONSEIL DE CUISSON*

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 :

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des 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

