



**MARQUE: DE DIETRICH**

**REFERENCE: DKE7335X**

**CODIC: 4332903**



**NOTICE**

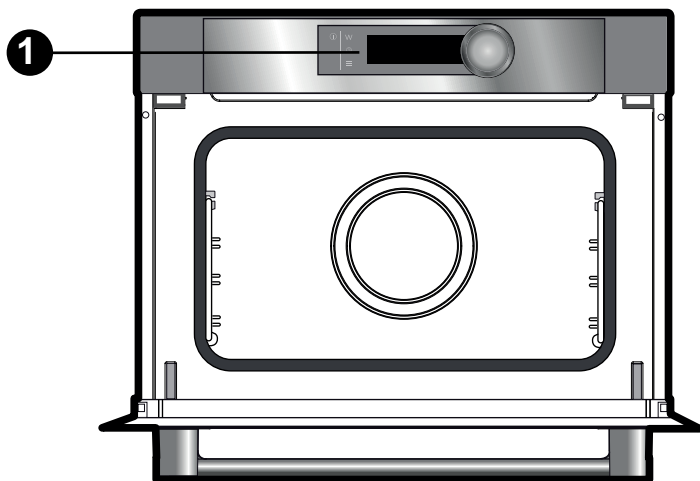


FR GUIDE D'UTILISATION  
DE GEBRAUCHSANLEITUNG  
EN USER GUIDE  
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN  
NL HANDLEIDING  
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

# *FOUR MICRO-ONDES*

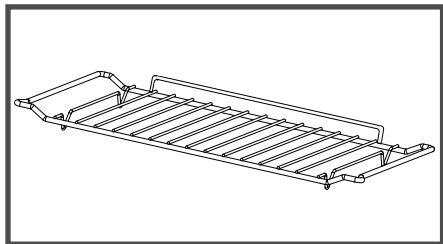
MIKROWELLENGERÄT  
MICROWAVE OVEN  
HORNO MICROONDAS  
MAGNETRON OVEN  
FORNO MICRO-ONDAS

De Dietrich 

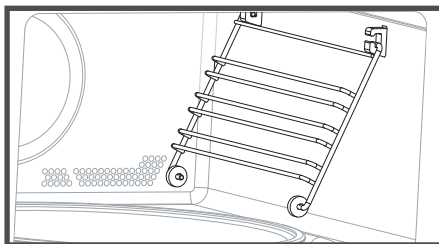


2

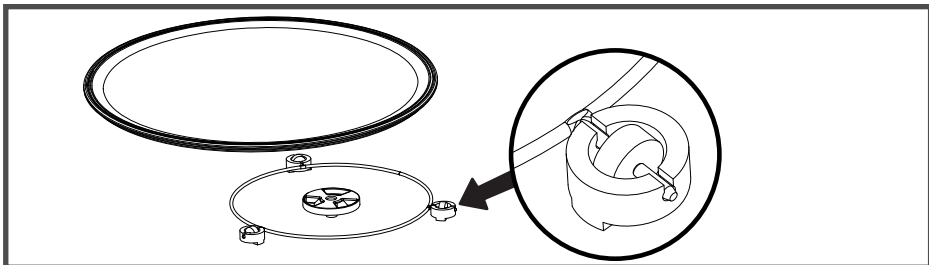
A

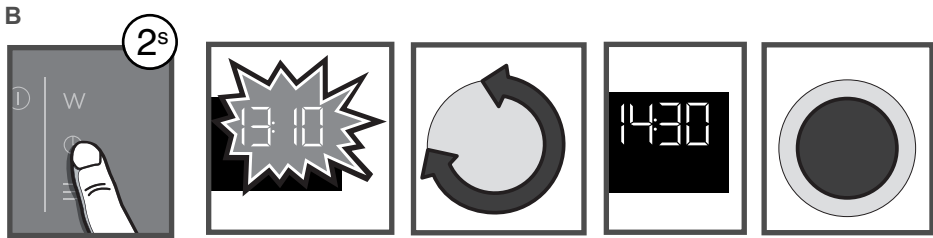
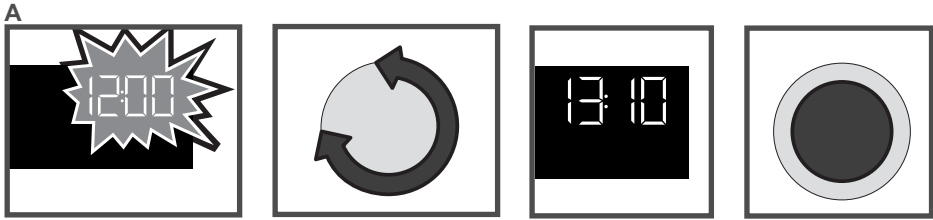


B



C

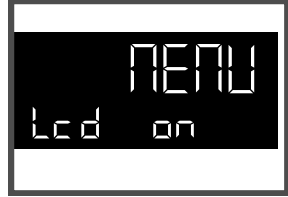
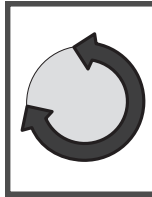
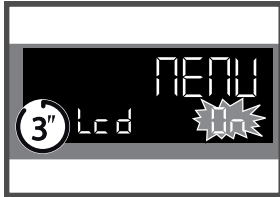
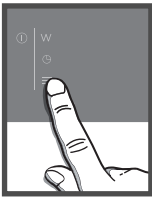




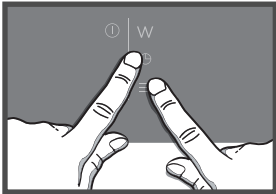
# • 2



E



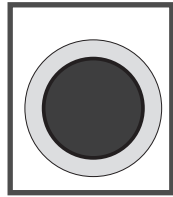
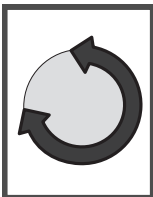
F



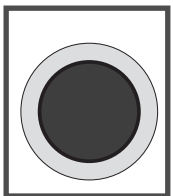
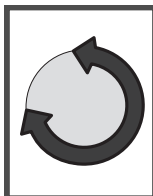
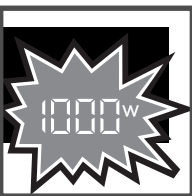
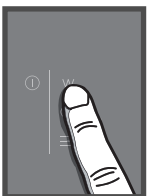
# • 3



A

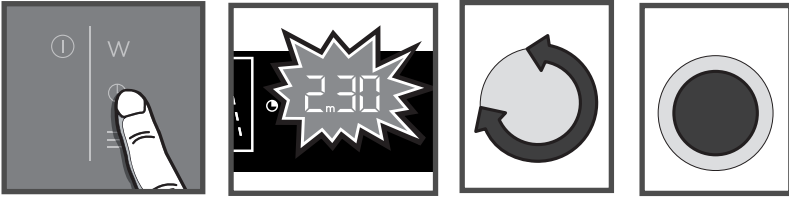


B

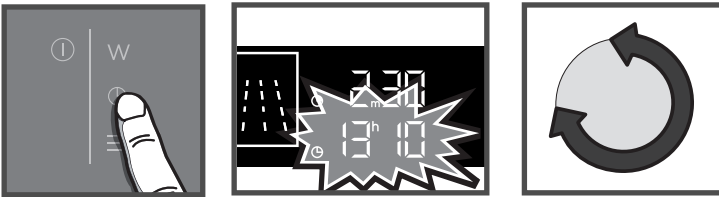




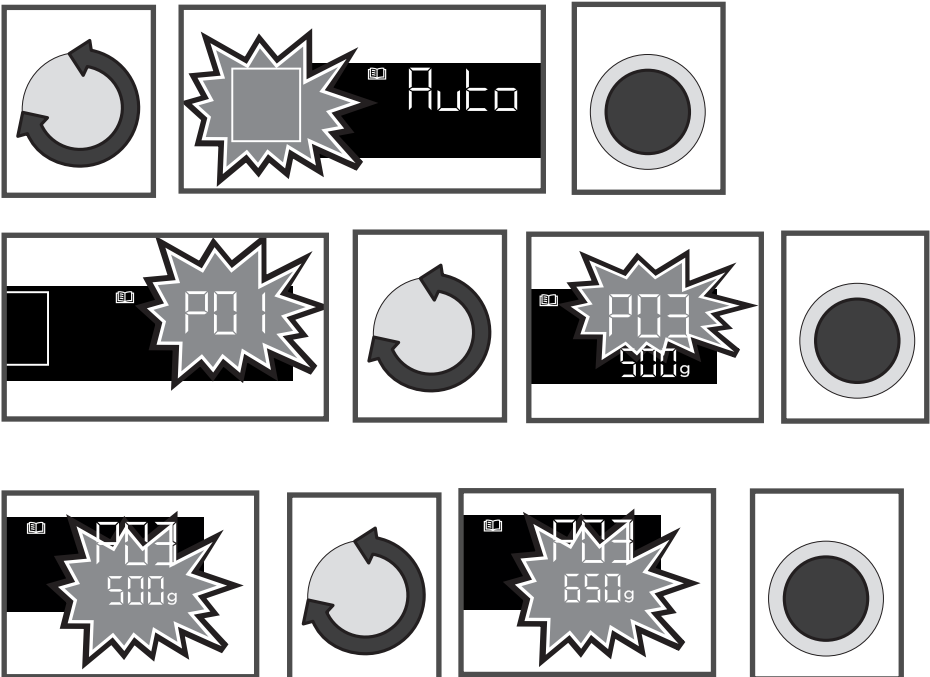
C



D

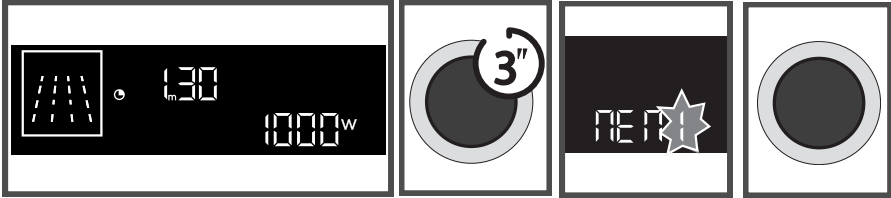


E

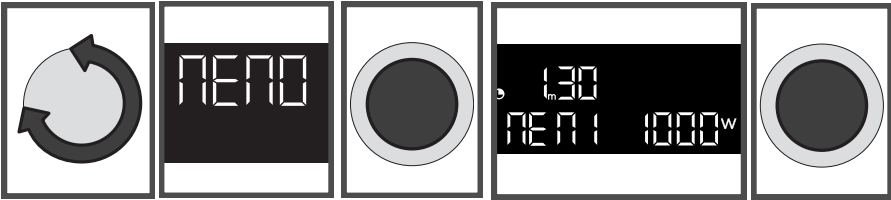




F



G



---



---

## *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

**De Dietrich** 



# TABLE DES MATIERES

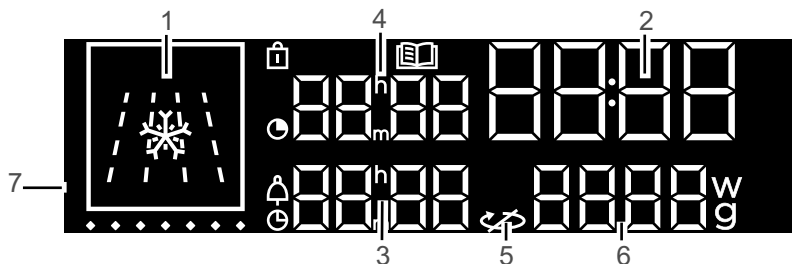
<b>1 / PRESENTATION DU FOUR</b>	
• Présentation de votre four .....	2
• Présentation des commandes .....	9
• Présentation des accessoires .....	10
<b>2 / REGLAGE</b>	
• Mise à l'heure .....	11
• Modification de l'heure .....	11
• Minuterie .....	11
• Verrouillage des commandes.....	11
• Menu réglages.....	11
• Gestion du plateau tournant .....	11
<b>3 / UTILISATION</b>	
• Fonction Micro-Ondes .....	12
• Cuisson immédiate .....	13
° Modification de la puissance.....	13
° Programmer la durée .....	13
° Cuisson départ différé.....	13
• Fonctions automatique de cuisson .....	13
• Fonctions automatique de décongélation .....	13
• Mémoriser une cuisson .....	14
<b>4 / ENTRETIEN</b>	
° Surface extérieure.....	14
° Changement de lampe .....	14
<b>5 / ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	15
<b>6 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Relation consommateurs.....	15
• Interventions France .....	15
<b>7 / APTITUDE A LA FONCTION</b> .....	16

# • 1 PRESENTATION DU FOUR



## 1 BANDEAU DE COMMANDE

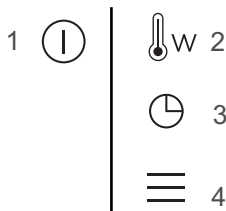
### • L'AFFICHEUR



- 1- Affichage des modes de cuisson
- 2- Affichage de l'horloge
- 3- Indicateur fin de cuisson / Minuterie
- 4- Indicateur de durées de cuisson
- 5- Arrêt plateau tournant
- 6- Indicateur de puissance/ poids

- Indicateur de verrouillage des commandes
- Indicateur de fonction Automatiques
- Indicateur de durée de cuisson
- Indicateur de minuterie
- Indicateur de fin de cuisson

### • LES TOUCHES



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

### • LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

Les dessins de la manette sont symbolisés ainsi:



TOURNEZ la manette.



APPUYEZ au centre de la manette pour valider.

# • 1 PRESENTATION DU FOUR



## 2 ACCESSOIRES

### Grille sécurité anti basculement (fig. A).

La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction 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.

### Les gradins (fig.B)

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

### Le plateau tournant (fig.C)

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 cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

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

## • 2 REGLAGES



### MISE A L'HEURE (fig. A)

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

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

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

### MODIFICATION DE L'HEURE (fig. B)

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

### MINUTERIE (fig. C)

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

Appuyez sur la touche .

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

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

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

### VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants (fig. D)

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

**NOTA:** seule la touche reste active lors d'une cuisson. Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

### MENU REGLAGES (fig. E)

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

lampe, contraste, sons et mode démonstration.

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

Voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	
	<b>Sons - bips:</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	<b>Contraste:</b> Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 20 à 100 %.
	<b>Mode DEMO:</b> Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

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

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

### GESTION DU PATEAU TOURNANT (fig.F)

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 UTILISATION



## FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 <b>Micro-ondes</b>	1000W	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>Micro-ondes</b>	800W/900W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
 <b>Micro-ondes</b>	600W	Faire fondre du chocolat.
 <b>Micro-ondes</b>	500W	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'œuf.
 <b>Micro-ondes</b>	400W/300W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 <b>Micro-ondes</b>	200W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 <b>Micro-ondes</b>	100W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.
 <b>Décongélation</b>	200W	

# • 3 UTILISATION



## CUISSON IMMEDIATE (fig.A)

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

## MODIFIER LA PUISSANCE (fig.B)

- Appuyez sur la touche W la puissance (1000W) clignote le réglage est alors possible .
- Réglez la puissance à l'aide de la manette.
- Exemple : 600 Watts.
- Validez en appuyant sur la manette.

## PROGRAMMER LA DURÉE (fig. C)

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ☺, la durée de cuisson ☺ clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider. L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

**NB :** A la moitié de la durée du temps de cuisson, le four vous indique de retourner vos aliments par un Bip et en affichant "TURN".


## CUISSON DEPART DIFFERE (fig. D)

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ☺. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

## LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE CUISSON (fig. E)

La programmation en fonction automatique

de cuisson par le poids ou la durée, sélectionne pour vous les paramètres de cuisson. Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

- Sélectionnez avec la manette le mode , le logo clignote.

- Sélectionnez une cuisson AUTOMATIQUE.
- Un poids proposé clignote à l'écran.
- Exemple : P3 --> poids, 500G.

-Ajustez le poids ou la durée à l'aide de la manette.

Exemple: 650g.

- Validez d'un simple appui sur la manette.
  - le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent.
- Le four démarre.

Sélectionnez un aliment préprogrammé.

Voir tableau :

Aliments	4 Recettes
Légumes frais	P01
Légumes congelés	P02
Poisson	P03
Plat frais préparée	P04

## LES FONCTIONS AUTOMATIQUE DE DECONGELATION

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1, P2 ou P3.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille ,et les plats cuisinés.

P2 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

---

## • 3 UTILISATION

---



P3 : Mode de décongélation automatique pour le poisson.

**NB : Aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.**

### MEMORISER UNE CUISSON

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

- Programmer une mémoire (fig. F) :

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

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

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

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

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre.



**Remarque :**

**Pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyez sur longuement sur la touche ① .**

**Pour mettre en pause en cours de cuisson appuyez sur la manette.**

---

## • 4 ENTRETIEN

---



### SURFACE EXTERIEURE

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



**Mise en garde**

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

### CHANGEMENT DE LA LAMPE

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

## • 5 ANOMALIES ET SOLUTIONS



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

**Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si le four n'est pas en mode **DEMO**.

**La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

**Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four

## • 6 SERVICE APRES-VENTE



### RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

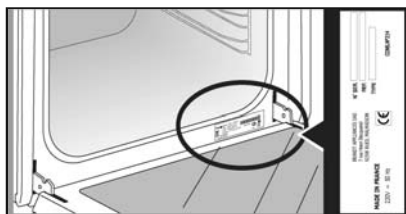
[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

### NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

### INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



### PIÈCES D'ORIGINE

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





---

## • 7 *APTITUDE A LA FONCTION*

---

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 œufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	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)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant

**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

**CZ5703119-00**