

GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière

**De Dietrich** 

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**





*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.*

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

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

**DE DIETRICH**

**Les nouveaux objets de valeur**

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



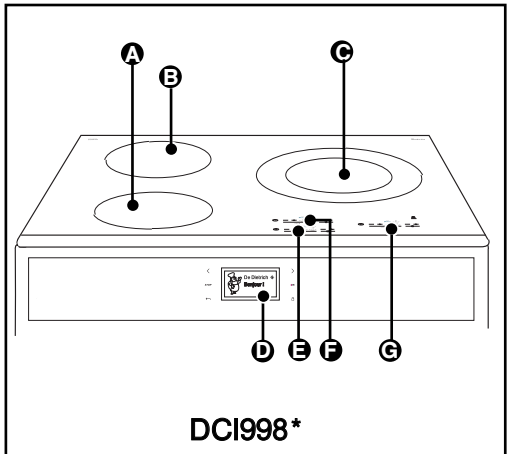
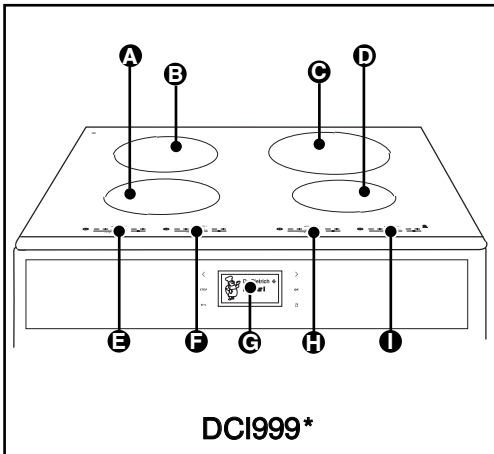
**Important :**

*Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

<b>1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre cuisinière _____	6
• Description de votre four _____	7
• Bandeau pivotant _____	7
• Accessoires _____	8
<b>2 / CONSIGNES DE SECURITE</b>	
• Respect de l'environnement _____	10
<b>3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Encastrement _____	11
• Raccordement électrique _____	11
• Branchement _____	12
<b>4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Pieds réglables _____	13
• Système d'aide d'ouverture du tiroir _____	13
• Remplacement de la lampe du four _____	13
<b>5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON</b>	
• Principe de l'induction _____	14
• Choix d'une zone de cuisson _____	14
• Description de votre dessus _____	15
• Utilisation des foyers _____	16
- Mise en marche - arrêt _____	16
- Réglage puissance _____	16
- Réglage minuterie _____	16
- Verrouillage clavier _____	16
- Comment verrouiller _____	16
- Comment déverrouiller _____	16
- Détection automatique de casserole _____	16
- Sécurité petits objets _____	16
• Utilisation touche MEMO _____	18
- Fonctionnement _____	18
- Mémoriser le premier cycle de cuisson _____	18
- Utiliser un cycle mémorisé _____	18
- Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson _____	18
• Choix de casserolerie - Sécurité induction _____	19
- Quels sont les récipients les mieux adaptés ? _____	19
- Quels sont les matériaux incompatibles ? _____	19
- Le test "Récipient" _____	19
- Précautions d'utilisation _____	20
- Utiliser au mieux les zones de cuisson induction _____	20

• Limiteur de température _____	21
• Protection en cas de débordement _____	21
• Témoin de chaleur résiduelle _____	21
• Auto-Stop system _____	21
• Tableau de cuisson par plats _____	22
<b>6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE _____</b>	<b>23</b>
<b>7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE _____</b>	<b>24</b>
<b>8 / UTILISATION DE VOTRE FOUR</b>	
• Description du programmeur _____	25
• Description de l'afficheur _____	25
• Réglage de l'heure et de la date _____	26
- A la mise sous tension _____	26
- Remise à l'heure de l'horloge et de la date _____	26
• Réaliser une cuisson _____	27
• Utiliser les différents modes de cuisson _____	27
- La fonction "Chef" _____	27
- Guide de cuisson _____	34
- Conseils d'utilisation du four _____	36
- La fonction "Guide culinaire" _____	37
- Conseils et astuces _____	40
- Accès aux différents réglages du four _____	41
- La fonction "Minuterie" _____	43
<b>9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR</b>	
• La fonction "Nettoyage" _____	44
• Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	44
• Comment effectuer un cycle pyrolyse ? _____	45
• Fin de pyrolyse _____	46
• Verrouillage des commandes _____	46
<b>10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____</b>	<b>47</b>
<b>11 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____</b>	<b>50</b>
<b>12 / SERVICE APRES-VENTE _____</b>	<b>51</b>

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

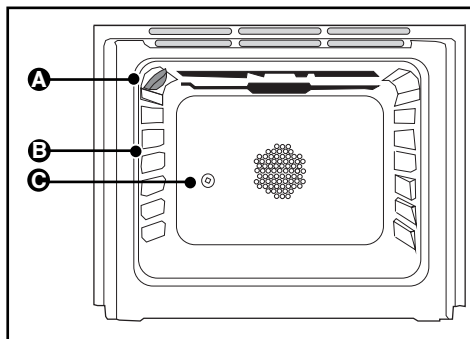


- A** Foyer induction avant gauche 2800 W  
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W  
diam. 180 mm
- C** Foyer induction arrière droit 3100 W  
diam. 210 mm
- D** Foyer induction avant droit 2000 W  
diam. 160 mm
- E** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- F** Commande sensitive du foyer avant gauche
- G** Programmateur électronique du four
- H** Commande sensitive du foyer arrière droit
- I** Commande sensitive du foyer avant droit

- A** Foyer induction avant gauche 2800 W  
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W  
diam. 180 mm
- C** Foyer induction central droit 3600 W  
diam. 280 mm
- D** Programmateur électronique du four
- E** Commande sensitive du foyer avant gauche
- F** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- G** Commande sensitive du foyer central droit

## • DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Tournebroche

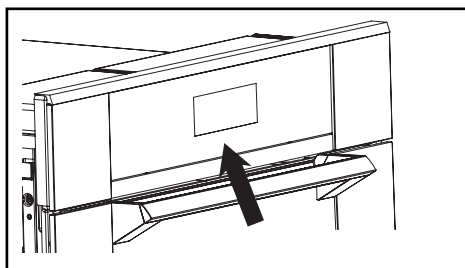


## • BANDEAU PIVOTANT

Afin de faciliter la vision de votre programmateur et son utilisation, le bandeau pivote à 30°.

### **Modèle mécanique**

Ouverture et fermeture en appuyant au centre du bandeau sous les touches de commandes.



## • ACCESSOIRES

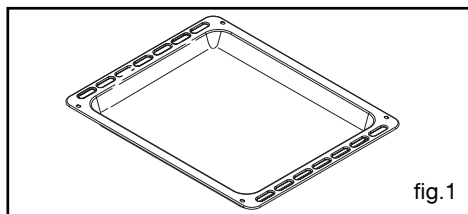
### • Plat lèchefrite multi-usages fig.1

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

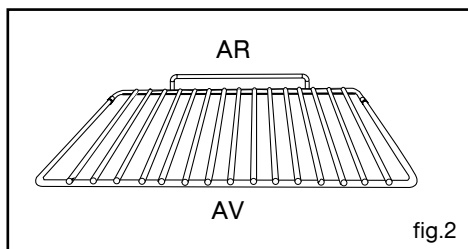
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



### • Grille sécurité anti-basculement fig.2

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).





## • ACCESSOIRES

### • *Tournebroche fig.4*

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

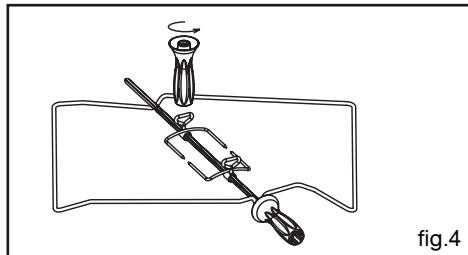
- Engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens).

- Enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

- Placez la broche sur son berceau.

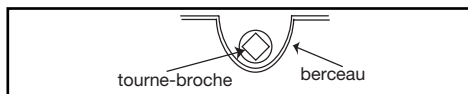
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

- Disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.



#### **Attention**

**Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tournebroche soit totalement apparent.**



#### **Attention**

**Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.**

Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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

- L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

### • 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.

#### • ENCASTREMENT

Vous devez respecter les côtes d'encastrement suivantes (fig.1 et 2):

- 30 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.

- Côte de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil :

**610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).

- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

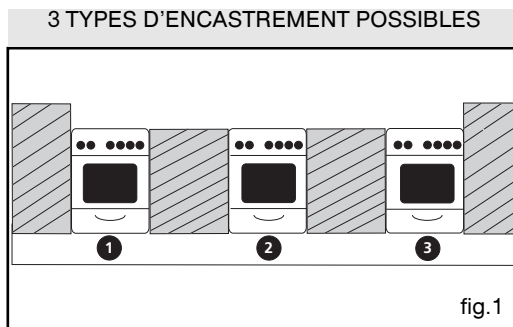


fig.1

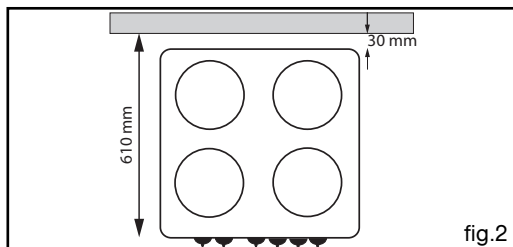


fig.2

#### • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.**

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

#### SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

	Branchement Tension du réseau	Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220-240 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	Fusible	32 A	16 A	20 A

\* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.



#### **Attention**

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

#### • BRANCHEMENT

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).

- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier

- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou (les) barrette(s) de jonction (fig.6).

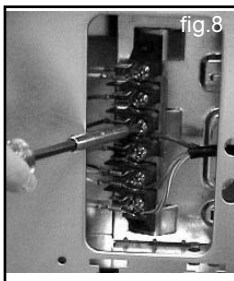
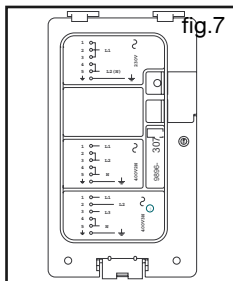
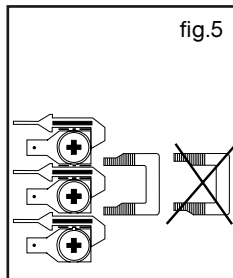
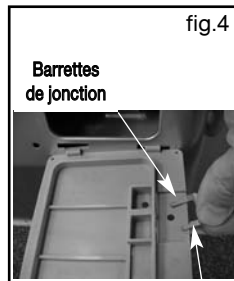
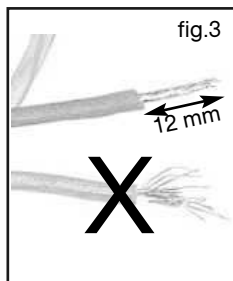
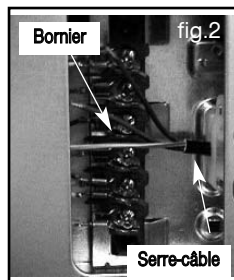
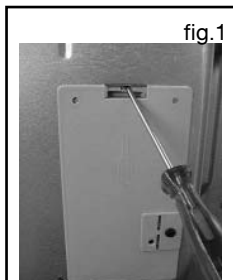
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne (⊕).

- **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



#### Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.



#### Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

### • **PIEDS REGLABLES - (fig.1)**

Cet appareil possède des pieds réglables à l'avant qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

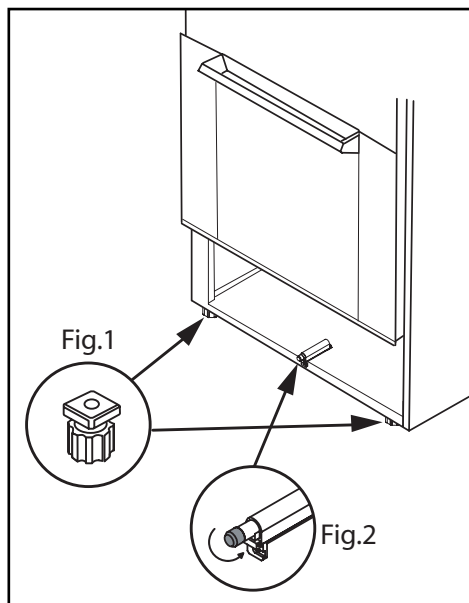
### • **SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR - (fig.2)**

Votre cuisinière est équipée d'un système d'aide d'ouverture du tiroir. Afin de le rendre opérationnel procédez ainsi:

- 1- Ôtez le tiroir.
- 2- Dévissez l'embout plastique (+ ou - en fonction du besoin mais au minimum 3 tours).
- 3- Repositionnez le tiroir.

Vous pouvez alors ouvrir le tiroir en appuyant en son centre en bas.

Si l'ouverture n'est pas satisfaisante, répétez les opérations 1 à 3 jusqu'au réglage idéal.



### • **REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**



#### **Danger**

*Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.*

La lampe est accessible :

**A l'intérieur du four (fig. 3) :**

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,

- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

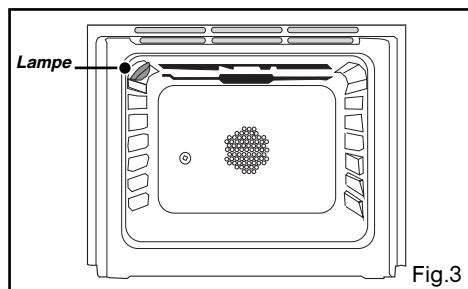
- 15 W,

- 220-240 V~

- 300°C,

- culot E14 à vis.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



#### **Conseil**

*Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.*

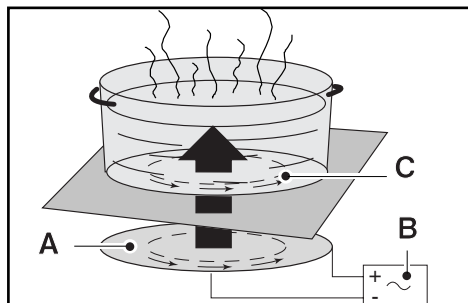
Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

### • Principe de l'induction

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

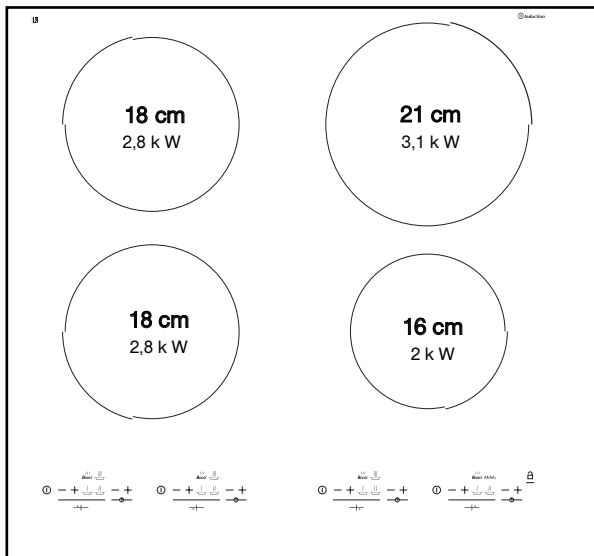
B - Circuit électronique

C - Courants induits

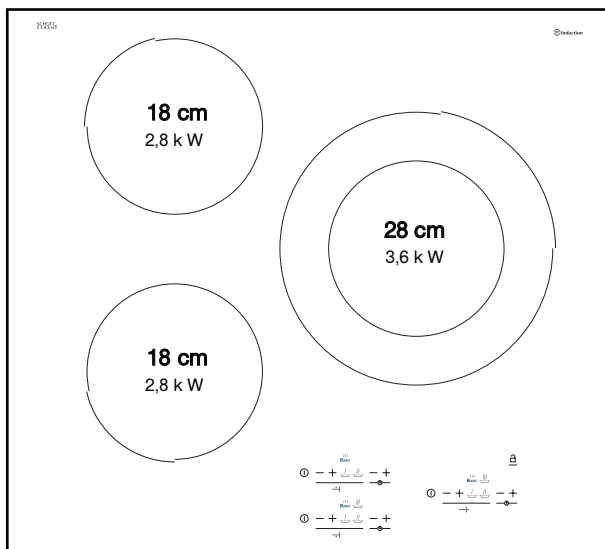
### • Choix d'une zone de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



**DCI 999\***



**DCI 998\***

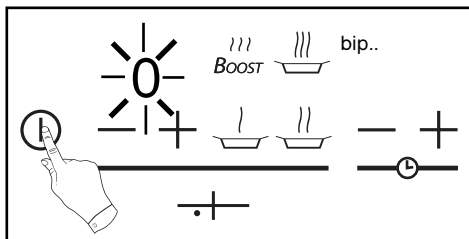
## • UTILISATION DES FOYERS

### • Mise en marche - Arrêt

Un bip et un 0 clignotant signalent que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



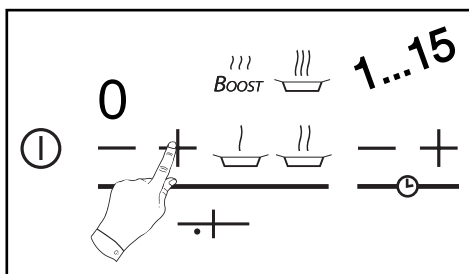
### • Réglage de puissance

réglage doux 7 = MIJOTAGE

réglage vif 11 = CUISSON

réglage fort 15 = CUISSON FORTE

**Boost** réglage maxi **bo** = ÉBULLITION PLEINE PUISSANCE

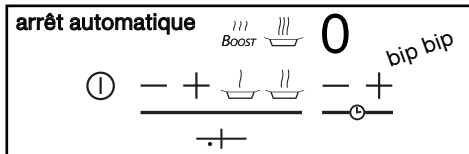
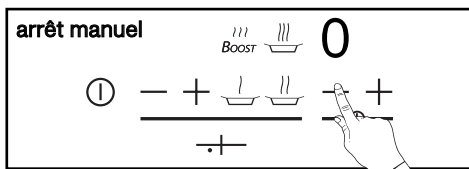
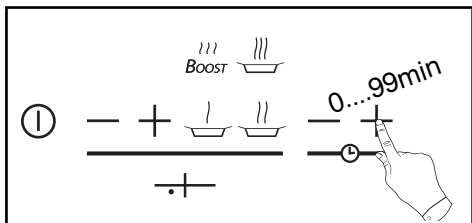


### Attention

Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs des puissances.

### • Réglage de minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson.



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.



### • **Verrouillage clavier**


Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :




- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

**Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.**

### • **Comment verrouiller ?**


- Repérez la touche spécifique pour le verrouillage  placée au dessus d'un cadenas (ou clef).

- Appuyez jusqu'à l'affichage de l'information   ou .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches active l'affichage.

### • **Comment déverrouiller ?**

Appuyez sur la touche  de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

### • **Détection automatique de casserole**

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

- Test récipient : posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

- Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

### • **Sécurité "petits objets"**

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

### • UTILISATION TOUCHE MEMO

Cette touche applicable à une zone de cuisson prédéfinie permet de mémoriser le cycle complet d'une préparation. Un seul cycle de mémorisation peut être effectué à la fois .

#### • Fonctionnement

- De 1 à 5 phases de cuisson successives peuvent être enregistrées dans un même cycle de cuisson "MEMO". Au-delà de 5 phases, l'affichage de "no" apparaît pendant quelques secondes, l'enregistrement s'arrête.

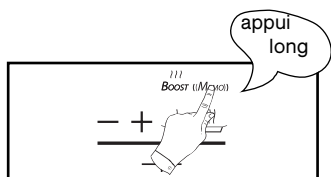
- La durée de chaque phase doit obligatoirement dépasser 10 secondes pour être prise en compte.

#### • Mémoriser le premier cycle de cuisson

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson prédéfinie.

2 - Mettre la table en marche (0 clignotant dans l'afficheur).

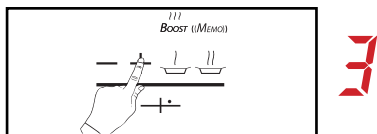
3-



4 - Un point clignotant apparaît dans l'afficheur et un bip retentit vous indiquant le passage en mode mémorisation.



5 - Réglez la puissance du premier cycle.



6 - Continuez votre cuisson, chaque nouveau réglage sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

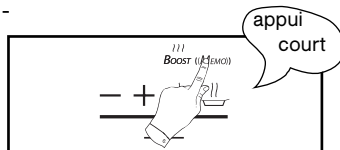
7 - Confirmez et arrêtez la programmation , en appuyant sur la touche arrêt ⏹

### • Utiliser un cycle mémorisé :

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche (0 clignotant dans l'afficheur).

3-



Un point fixe apparaît dans l'afficheur, les puissances mémorisées défilent.

L'affichage de puissance devient fixe, la cuisson commence.

#### NOTA

- A la fin de la cuisson, l'affichage indique 0 et un bip est émis toutes les 5 secondes environ pendant quelques instants.

Pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson "MEMO".

#### • Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson :

Reprendre les instructions du paragraphe "mémoriser le premier cycle de cuisson".

#### NOTA

- Lors de l'utilisation MEMO vous pouvez revenir à n'importe quel moment en fonctionnement normal (hors MEMO) en appuyant sur les touches "-", "+" "présélections" pour modifier votre réglage ou "arrêt" pour stopper votre cuisson.

### • **CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION**

#### • **Quels sont les récipients les mieux adaptés ?**

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



#### • **Quels sont les matériaux incompatibles ?**

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

#### • **Le test "récipient"**

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

### • CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

#### • Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

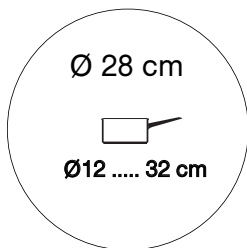
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

#### • Utilisez au mieux les zones de cuisson induction

multi récipients

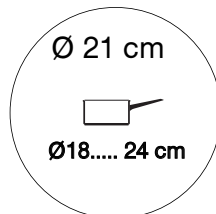
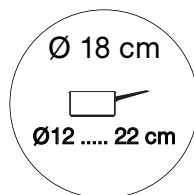


#### Cette zone de cuisson de 28 cm :

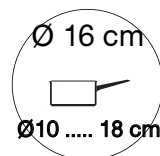
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**.

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes...).

Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

### • **Limiteur de température**

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

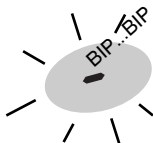
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

### • **Protection en cas de débordement**

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande .

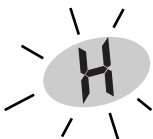
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



### • **Témoin de chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



### • **Auto-Stop system**

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "AS" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manœuvre.



Puissance utilisée comprise	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de
entre 1 .....9	8 heures
entre 10 .....14	2 heures
entre 15 .....Boost	1 heure

• **TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS**

PREPARATIONS		BOOST	FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE / DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
			15-13	12-11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS		●								■			●
	POTAGES EPAIS				●									● ●
POISSONS	COURT-BOUILLON	●	●		●	●								
	SURGELÉS								●					
SAUCE	EPAISSE À BASE DE FARINE				●					■				●
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)										●		●	●
	SAUCES PRÉPARÉES													●
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS	●	●				■							
	LÉGUMES SECS				●	●					●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU	●	●				■							
	POMMES DE TERRE RISSLÉES				●	●			●					
	POMMES DE TERRE SAUTÉES				●				●					
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES										●		●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES				●									
	STEAKS POELÉS					●								
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●									
FRITURE	Frites surgelées	●	●											
	Frites fraîches	●	●											
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DES LE CHUICHOTEMENT)		●								■			
	COMPOTES								●					
	CREPES						●							
	CREME ANGLAISE					●				■				
	CHOCOLAT FONDU												● ●	
	CONFITURES									■				
	LAIT					●								
	ŒUFS SUR LE PLAT						●							
	PATES	●	●					■						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)							●						●
	RAGOUTS				●						■			●
	RIZ CRÉOLE	●											■	
	RIZ AU LAIT					●							■	

● départ ■ puis cuisson

- **Éviter les chocs** avec les récipients :  
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Éviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Éviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

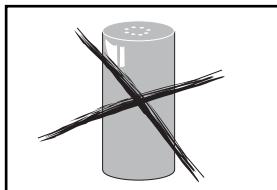
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

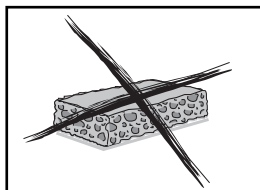
**La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.**

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

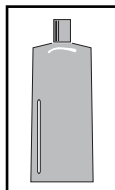
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



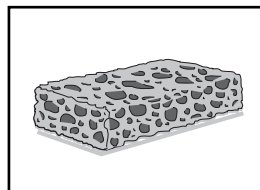
**Poudre nettoyage**




**Eponge abrasive**



**Crème nettoyage**



**Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
<b>A la mise en service</b> un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
<b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas.</b> Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner <b>en cours d'utilisation</b> et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage  .	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.

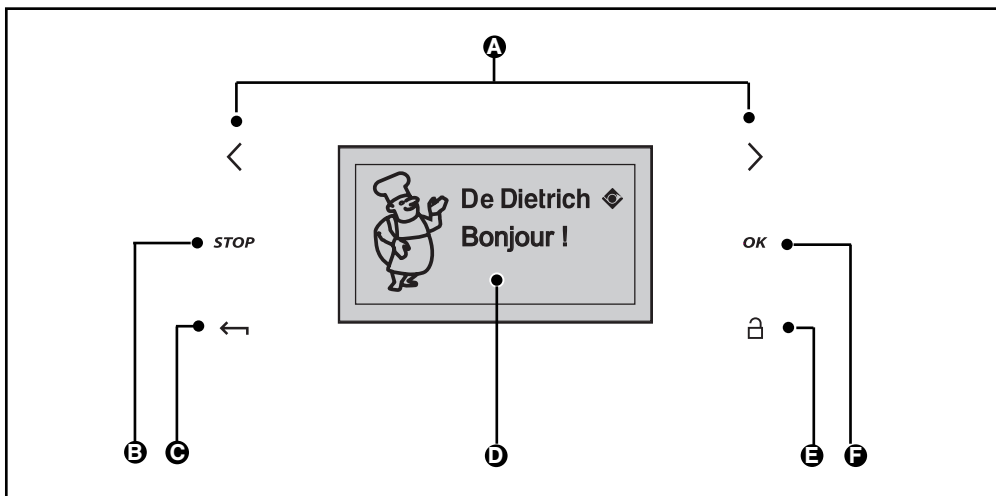


### Conseil

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



## • DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR







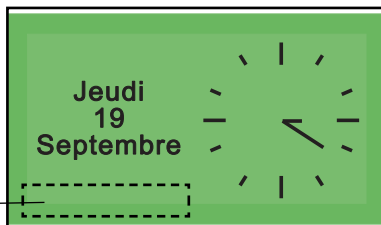
- A** Touches de sélection
- B** Arrêt du four ou de la programmation
- C** Retour au niveau précédent
- D** Afficheur des informations
- E** Verrouillage du clavier
- F** Touche de validation

**Première utilisation** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

## • DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

Liste des indications :

-  Clé
-  Programmation
-  Verrouillage
-  Pyrolyse



• **REGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE**

• **A la mise sous tension**

Le four affiche directement l'écran suivant.

Sélectionnez l'écran à régler en appuyant sur les touches < ou >.

Validez avec la touche OK. Réglez les informations désirées avec les touches < ou > puis validez.

Affichage de la date (1).

Affichage de l'heure (2).

Afficheur sous forme 12h ou 24h (3).

Affichage de l'heure (4) sous forme :

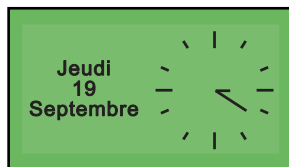
Horloge à aiguilles

ou

Afficheur digital

- Validez en appuyant sur OK.

- Appuyez sur  pour revenir au mode principal.



Horloge à aiguilles

ou



Afficheur digital

• **Remise à l'heure de l'horloge et de la date**

- Appuyez deux fois sur la touche OK.

- Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran "Réglages", appuyez sur OK, l'écran "heure / date" s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

## • REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Chef"**.
- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Guide culinaire"**.

## • UTILISER LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

### • La fonction "Chef"

La fonction **Chef** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche OK. Vous accédez à l'écran "Chef".

- Appuyez à nouveau sur OK puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < ou > (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint) :

- Chaleur tournante
- Chaleur combinée
- Traditionnel éco
- Traditionnel
- Turbo grill
- Gril fort
- Gril moyen
- Maintien au chaud
- Décongélation

Validez votre choix en appuyant sur OK.



### Exemple



Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
	<b>Chaleur tournante</b> La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.</li> </ul>
*	<b>Cuisson combinée</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trois sources de chaleur associées: beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.</li> </ul>
*	<b>Traditionnel ECO</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.</li> </ul>
	<b>Traditionnel</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.</li> </ul>
	<b>Turbo gril</b> La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet.</li> </ul>
	<b>Gril fort</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.</li> </ul>
	<b>Gril moyen</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.	
	<b>Maintien au chaud</b> Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maintien au chaud.</li> </ul>
	<b>Décongélation</b>	

\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Recommandations	Préco T°C		
<p>▶ Recommandé pour garder le moelleux des <b>viandes blanches, poissons, légumes</b>. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.</p>	mini 35°C	préco 180°C	maxi 235°C
<p>▶ Recommandé pour les <b>quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux</b>.</p>	mini 35°C	préco 205°C	maxi 275°C
<p>▶ Nota : toutes les cuissons se font <b>sans préchauffage</b>.</p>	mini 35°C	préco 200°C	maxi 275°C
<p>▶ Recommandé pour les cuissons lentes et délicates: gibiers moelleux... Pour saisir les rôtis de viande rouge, pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).</p>	mini 35°C	préco 225°C	maxi 275°C
<p>▶ Recommandé pour <b>volailles</b> ou <b>rôtis</b> au tourne-broche (jusqu'à 2 kg), <b>viandes rouges, gigots, côtes de boeuf</b> posées sur la grille.</p>	mini 180°C	préco 200°C	maxi 230°C
<p>▶ Recommandé pour <b>griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas</b> posées sur la grille.</p>	mini 1	préco 4	maxi 4
	mini 1	préco 2	maxi 4
	mini 30°C	préco 30°C	maxi 50°C
<p>▶ Recommandé pour <b>faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof</b>...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes).</p>	mini 35°C	préco 80°C	maxi 100°C
	mini 30°C	préco 30°C	maxi 50°C

## • LA FONCTION “CHEF”

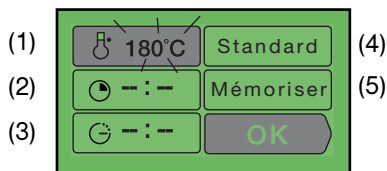
Le four vous demande alors de rentrer les autres paramètres de cuisson.

### • La température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case T° (1) en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case T° clignote : choisissez la T° désirée en appuyant sur < ou > puis validez.

En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case “puissance gril”, réglez à l'aide des touches < ou > la puissance désirée et validez.



### • La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case

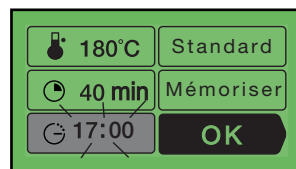
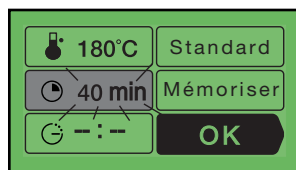
Appuyez sur < ou > puis validez

pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement. Vous

pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four se mettra en veille () jusqu'au démarrage de la cuisson (durée de cuisson - heure de fin)

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur “OK”. Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant 2 fois sur la touche “STOP” lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.



## • LA FONCTION “CHEF”

### • L'option “Bio grill+”

En sélectionnant la case “Standard” et en appuyant sur le bouton, il est possible d'accéder à la fonction “Bio Grill +”. Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

**NB :** “Bio Grill +” est utilisable sur les modes de cuisson “Chef” et “Guide culinaire” hormis certaines fonctions comme :

gril (gril moyen, gril fort, Turbo gril), décongélation, maintien au chaud et traditionnel Eco.



### • L'option mémorisation

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et validez :

La fonction MEMOIRES permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction Chef. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et validez.

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres.

- Après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

### • LA FONCTION "CHEF"

Marche à suivre :

- Sélectionnez la fonction "Mémoire"
- Appuyez sur OK.
- Sélectionnez "dernier plat" avec les touches < ou >. L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Appuyez sur OK pour valider ces paramètres.

- Sélectionnez "Mémoriser".
- Appuyez sur OK.

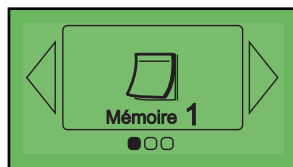
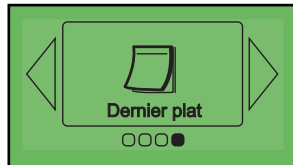
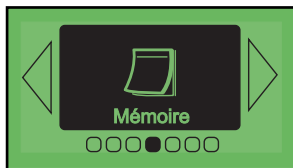
- Allez dans l'option "Mémoire",
- Appuyez sur OK.

- Sélectionnez le numéro de la mémoire (1, 2 ou 3)
- Appuyez sur OK.

- L'écran vous indique alors :
- soit une mémoire vide,

soit une mémoire occupée,

- Validez.





## • LA FONCTION “CHEF”

### • Démarrage de la cuisson

- Allez dans la fonction “Mémoire” et sélectionnez vos paramètres mémorisés. Appuyez sur OK pour lancer la cuisson.

Une fois que vous avez validé, votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson.

Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.

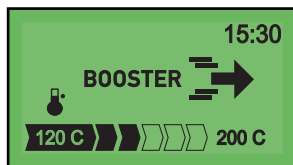
Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l'écran suivant s'affiche alors :

#### Cuisson sans sélection de durée

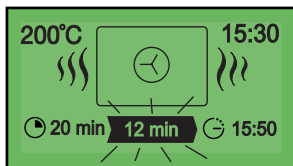
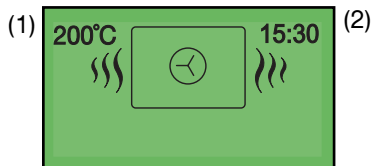
- 1) la température à l'intérieur du four
- 2) l'heure
- 3) le type de cuisson choisi (animation).

#### Cuisson avec durée définie

- 1) la température
- 2) l'heure
- 3) le type de cuisson choisi (animation).
- 4) la durée de cuisson
- 5) la durée de cuisson restante (clignote)
- 6) l'heure de fin de cuisson



(3)



(4)

(5)

(6)

### EN FIN DE CUISSON :

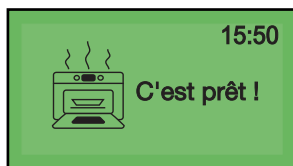
#### Cuisson sans sélection de durée

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par appui sur la touche STOP. Confirmez l'arrêt de la cuisson par la touche OK.

#### Cuisson avec durée définie

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.

Appuyez sur OK pour arrêter les bips. Le Chef vous souhaite un bon appétit !



## • GUIDE DE CUISSON

## LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications			
	°C	Gratin	Puissance	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin					
													°C	Gratin	°C
<b>VIANDES</b>															
Rôti de porc (1 kg)	200	2										180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1 kg)	200	2										180	2	60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2												30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB										50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB										50-70	
Volaille grosses pièces	180	1												90-135	posées sur grille
Cuisses de poulet			2	3										15-25	
Côtes de porc, veau		3	3	3										15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)		*2	3-4	3										25-30	
Côtes de mouton		*3	4	4										10-20	
<b>POISSONS</b>															
Poissons grillés			*4	4										15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2												35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3												10-15	papier sulfurisé
<b>LÉGUMES</b>															
Gratins (aliments cuits)			4	3-4										30	
Gratins dauphinois	*200	2												55-60	
Lasagnes	*200	2												40-45	
Tomates farcies	*200	2												40-45	
<b>DIVERS</b>															
Brochettes			*3-4	4										15-20	
Pâté en terrine	*200	2												80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2												30-40	moule au 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3												15-18	plat multifonctions
Quiches	*210	2												30-45	moule au 30 cm
Soufflé														50	moule verre 21 cm
Tourtes	*200	2												40-45	moule à bords hauts
Pain	*220	1												30-50	
Pain grillé			*4	4-5										1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baecaofen)	180	1												90-180	selon la préparation

PATISSERIES		1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
Chiffre		40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275
°C											
Biscuit de Savoie - Génoise	165								180		35-45
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>							165	<b>1</b>	<b>5-10</b> 25-30
Brioche	*180	1									<b>grand plat en verre</b>
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>							180	<b>2</b>	<b>25-30</b> 55-60
Cake - Quatre-quarts	200	2									bain-marie
<b>Ciafoutis</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>							180	<b>3</b>	<b>plat multiusages</b>
Crèmes	165	2							180	<b>1</b>	20-45
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>							100	<b>2</b>	<b>plat multiusages</b> moule spécial
Kugelhupf	100	2							180	<b>3</b>	<b>plat multiusages</b> plaques sur la grille
<b>Meringues</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>							180	<b>3</b>	<b>selon grosseur</b> <b>plat multiusages</b>
Madelines	*220	2									moule alt. 30 cm
<b>Pâte à choux</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>									<b>plat multiusages</b>
Petits fours feuilletés	*220	3									20-45
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>							205	<b>1</b>	10-15
Tarte pâte brisée	*210	2									30-40
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>							*220	<b>2</b>	<b>15-25</b>
Tarte pâte à la levure	*210	2									35-45

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- TB = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utilisable : 50,4 litres

## • CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

### Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

#### • Temps de cuisson

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.

- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.

- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

### Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

### Cuisson des pâtisseries

#### • Choix des moules :

Évitez les moules clairs et brillants :

- Ils rallongent le temps de cuisson

- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

#### • Astuces :

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

*Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.*

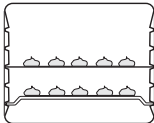
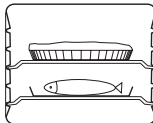
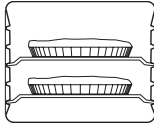
*Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.*

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

## Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

### EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

	Petits gâteaux	1 Poisson+1 tarte	2 Tartes
5			
3			
1			
			
	Grille + plat émail	2 Grilles	2 Grilles

## • LA FONCTION "GUIDE CULINAIRE"

La fonction Guide Culinaire sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Guide culinaire". Validez.


2. Le four propose alors différentes familles d'aliments.


Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi les familles proposées :

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Poissons
- Légumes
- Gâteaux
- Tartes et quiches

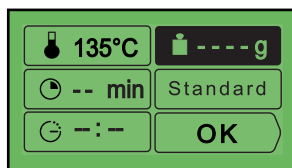
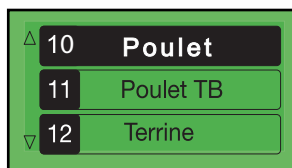
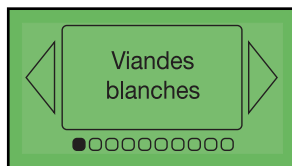
Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Dès que vous validez sur OK, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

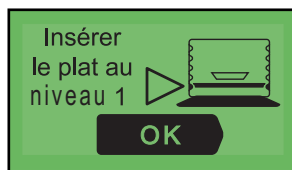


### • LA FONCTION “GUIDE CULINAIRE”

5. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

6. Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche.

7. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



### • *Détails complémentaires pour cuissons en fonction : Guide culinaire*

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

#### CUISSONS : VIANDES ROUGES

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

#### CUISSONS : GATEAUX / TARTES

Choix du matériau du moule de cuisson :

Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

#### CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur).

• *Liste des plats du “Guide culinaire”*

Familles du menu guide culinaire	RECETTES
VIANDES BLANCHES	canard cuisse de dinde faisan lapin lièvre, râble oie pintade porc, échine porc, filet poulet (> 1 700g) poulet TB terrines veau, rôti
VIANDES ROUGES	agneau, épaule agneau, gigot agneau, selle rôti de boeuf à point rôti de boeuf saignant
POISSONS	brochet dorade merlans rôti de poisson saumon terrines de poisson truites
LEGUMES	endives flans de légumes gratin dauphinois lasagnes poivrons farcis tomates farcies
GATEAUX	brioches cake choux gâteau chocolat gâteau yaourt génoise, gâteau de savoie kuglof meringues quatre quarts sablés, cookies
TARTES, QUICHES	quiche tarte brisée tarte feuilletée tarte au fromage tarte levée tourte aux fruits tourte à la viande soufflé

### • **CONSEILS ET ASTUCES**

#### • **Pizza**

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

#### • **Tartes, quiches**

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

#### • **Poissons**

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

#### • **Boeuf, porc, agneau**

- Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ;

glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.



### • ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir l'écran "Réglages".  
Validez en appuyant sur OK.

Vous accédez aux réglages suivants :

- **Heure / date** (cf. début de ce chapitre)
- **Son**
- **Affichage**
- **Consommation**
- **Langue**
- **De Dietrich services**

#### Son:

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir:

- **Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :**

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation (appui sur OK).

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

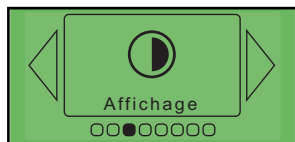
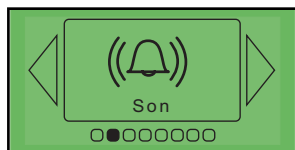
Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.

#### Affichage:

- **Réglage du contraste de l'écran et mise en veille :**

Sélectionnez cette case pour mettre en veille l'afficheur (économie d'énergie) lorsque celui-ci n'est pas utilisé et pour régler le contraste de l'affichage.

Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou >.

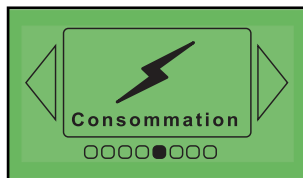


## • ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR

### Cosommation:

#### - Réglage de la consommation d'électricité :

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).



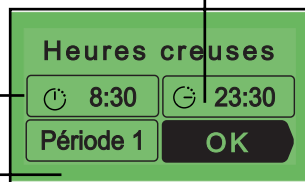
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

Pour entrer ou modifier les données, valider puis entrer les plages horaires par période.

Heure de fin des "heures creuses"

Début des "heures creuses"

Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes



### **⚠ Attention**

*Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.*

### **⚠ Attention**

*Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.*

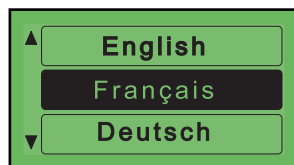
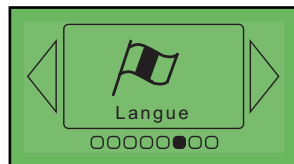
### Langue:

#### - Réglage de la langue :

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.

7 langues sont accessibles :

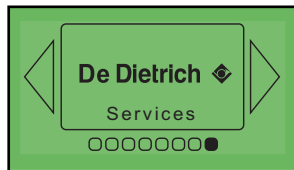
- Français
- Anglais
- Allemand
- Néerlandais
- Danois
- Espagnol
- Portugais



• **ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR**

De Dietrich services

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.



• **LA FONCTION MINUTERIE**

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**



Entrez le temps souhaité.



La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur OK et sonne à la fin du décompte.



• **LA FONCTION NETTOYAGE**

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four indique sur le bandeau d'accueil.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en arrêtant votre four.



• **DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?**

Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson ou lorsqu'il dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).



**Attention**

*Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.*

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

## • COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage :

**Pyromax** et **Pyrocontrol**.

### A) Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf. fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

Valider par OK.

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :

- l' heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l' heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)

### B) Pyrocontrol

Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.

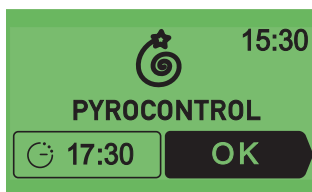
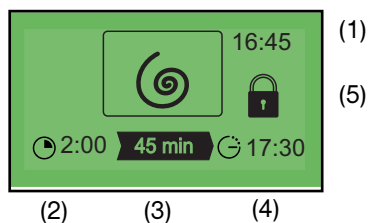
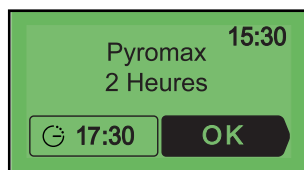
Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Validez par OK.



### Attention

**Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**



• **FIN DE PYROLYSE**

Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).

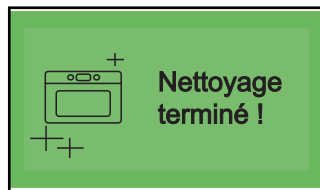
L'écran indique:

- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.


Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le nettoyage est terminé.

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



• **VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)**

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 le bas de l'écran → l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez sur n'importe quelle touche, sélectionnez ensuite la case "Débloquer" et validez.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



**Attention**

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

**Attention**

*Avant de procéder au nettoyage manuel, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les commandes soient sur la position "Arrêt".*

*De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.*

**Attention**

*- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.*

*- Ne pas asperger d'eau la cuisinière.*

## COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b> pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</li> <li>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</li> </ul>
Vitre de porte de four	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</li> </ul>
Bouton de programmation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</li> </ul>

• **NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE**

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

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.

• **NETTOYAGE DE LA PORTE**

• **Démontage de la porte**



**Attention**

*Avant de procéder au déclipage de la glace, laissez refroidir l'appareil.*

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2).

Faire levier sur ces pièces afin de décliper la glace (fig.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

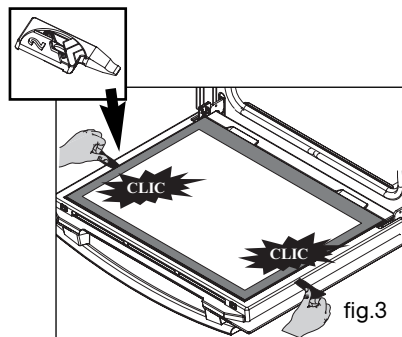
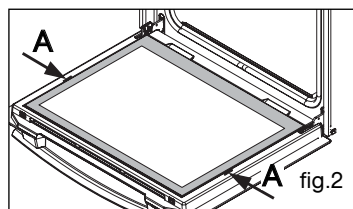
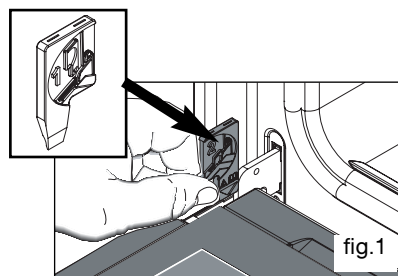
Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



**Attention**

*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.*





- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).
- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

**en haut à gauche : L**

**en haut à droite : R**

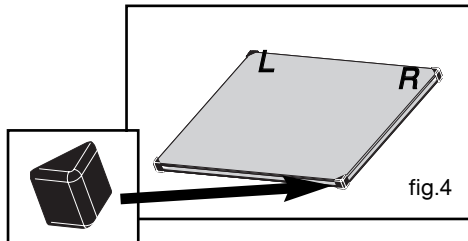


fig.4

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.

**Votre appareil est de nouveau opérationnel.**

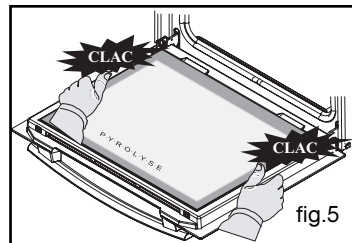


fig.5



### **Attention**

***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.***

**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 point suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE 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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> </ul>
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut de verrouillage de la porte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte est mal fermée.</li> <li>• Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cours de cuisson.</li> <li>• En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>- Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
Votre four affiche 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'appui sur les touches.</li> <li>• Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnement normal.</li> <li>- Pour le supprimer faites un appui sur OK et sélectionnez "débloquez".</li> </ul>
L'affichage "Demo" apparaît sur votre programmeur, et le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre four est en mode démonstration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appuyez simultanément sur les touches: STOP, ← et  jusqu'à la disparition de "Demo" (environ 5 secondes).</li> </ul>
L'affichage a disparu sur votre programmeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>• Le contraste est mal réglé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changez le fusible de votre installation.</li> <li>- Réglez le contraste de l'afficheur.</li> </ul>

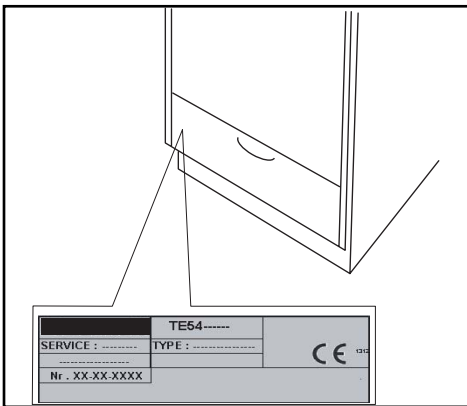


## Conseil

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

• **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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



**PIÈCES D'ORIGINE**

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



• **RELATIONS CONSOMMATEURS**

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

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

• **Pour communiquer :**

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

> **Vous pouvez nous écrire :**

**Service Consommateurs  
DE DIETRICH  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> **ou nous téléphoner au :**

**0892 02 88 04 \***  
0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

