

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich 



Chère Cliente, cher Client,

*Découvrir les produits **De Dietrich**, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur www.de-dietrich.com pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

Retrouvez toutes les informations de la marque sur www.de-dietrich.com

Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs : 0892 02 88 04

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.

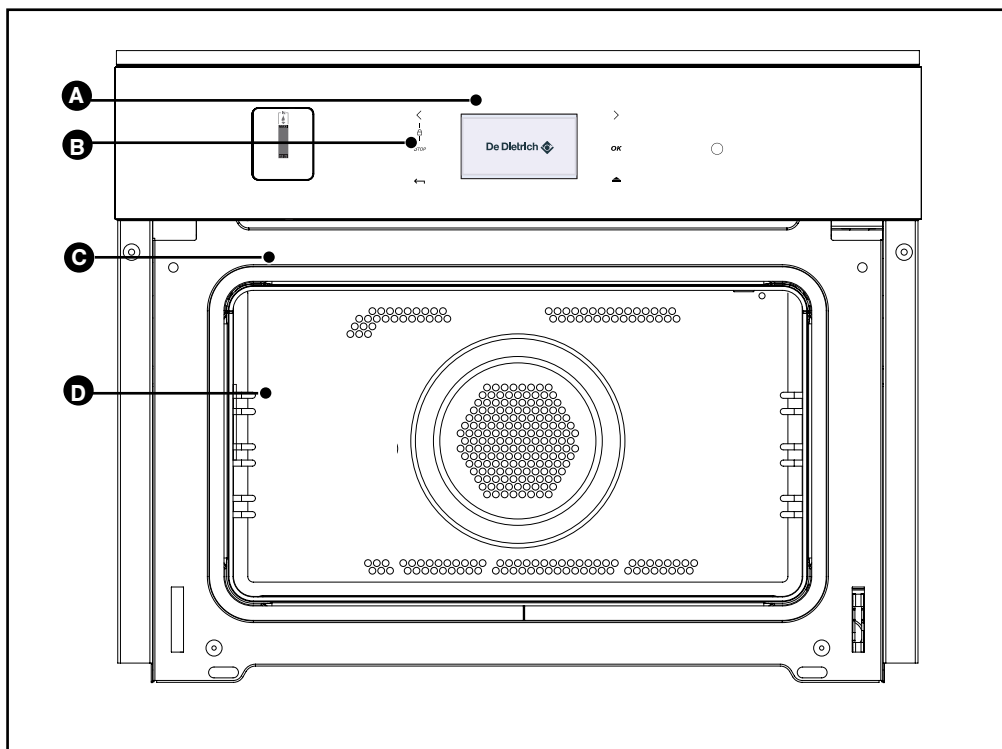


Important :

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.

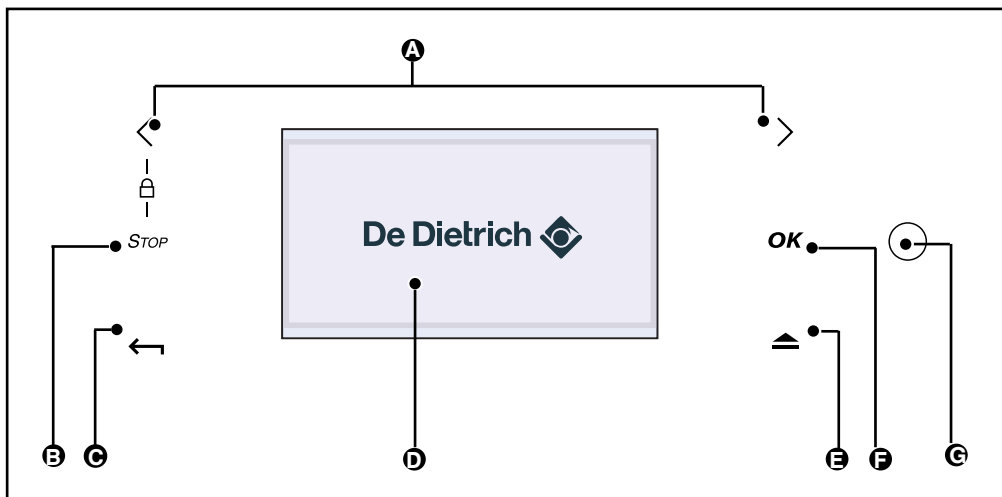
1 / DESCRIPTION DE VOTRE FOUR	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Réalisation d'une cuisson _____	6
• Réglages à la mise sous tension _____	7
• Remise à l'heure _____	7
• Utilisation du tiroir _____	8
• Mise en mode veille _____	10
• Fonction "EXPERT" _____	10
◦ Guide de cuissons "Expert" _____	11
◦ Option Gril+ _____	14
◦ Démarrage de la cuisson _____	15
• Fonction "RECETTES Combiné vapeur" _____	16
◦ Conseil et astuces _____	17
◦ Liste des plats fonction recettes _____	18
• Fonction "REGLAGES" _____	19
◦ Heure _____	19
◦ Son _____	19
◦ Affichage _____	20
◦ Consommation _____	20
◦ Langue _____	20
◦ Services _____	21
• Fonction "MINUTERIE" _____	21
• Fonction "NETTOYAGE" _____	22
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	26
3/ EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT _____	27
4/ ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION _____	28

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



- A** Programmateur
- B** Touches de commandes
- C** Lampe
- D** Gradins fils





• PRESENTATION DES COMMANDES



- A** Touches de sélection
- B** Arrêt du four ou de la programmation
- C** Retour au niveau précédent
- D** Afficheur des informations
- E** Touche d'ouverture du tiroir
- F** Touche de validation
- G** Touche "wake up" (fin de mise en veille)

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.**

Liste des indications :

-  Programmation en cours
-  Porte verrouillée
-  Clavier verrouillé
-  Nettoyage conseillé



• **REALISER UNE CUISSON**

FOUR COMBI-VAPEUR

Un four performant et économique

- Des cuissons plus moelleuses
- Une préservation du croustillant
- Des aliments qui ne sont pas desséchés
- De belles présentations, les aliments gardent leur texture d'avant cuisson
- Des cuissons plus douces qui préservent le goût

- Le four propose plusieurs modes

vapeur combiné:

- Mode Expert

Avec 3 fonctions vapeur combiné, l'utilisateur gère l'ensemble des paramètres

- Guide culinaire

L'utilisateur choisit parmi 17 recettes préprogrammées (rôtis, volailles, pains, gâteaux, plats cuisinés, décongélation).

- Multifonction Plus,

- 10 fonctions de cuissons,

- Capacité du réservoir 1L,

- Niveau de l'eau visible dans le réservoir avec rétro éclairage bleu,

- Ouverture du tiroir à eau par touche sensitive,

- Préconisation de détartrage,

- 2 niveaux de pyrolyse

De Dietrich 

• REGLAGES A LA MISE SOUS TENSION

• La langue

Le four affiche directement l'écran suivant.

Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < ou >.

Validez avec la touche OK.



• L'heure

Un deuxième écran apparaît ensuite vous permettant de régler l'heure.

Sélectionnez l'heure grâce aux touches < ou > puis appuyez sur OK.

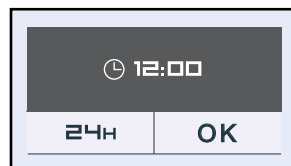
L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et validez par la touche OK.

Procéder de même pour les minutes (1).

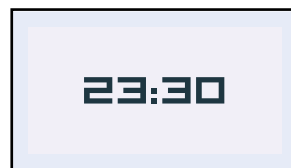
Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h (2).

Sélectionnez avec les touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.

(1)



(2)

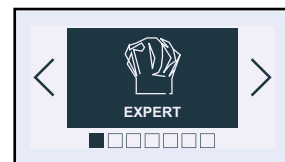


Afficheur digital

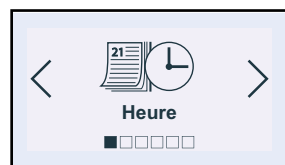
• Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez sur la touche OK.

Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction "Expert").



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



• UTILISATION DU TIROIR

• Le remplissage du réservoir

– Avant chaque nouvelle cuisson, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de :

- 1 litre maximum.
- Utilisez exclusivement de l'eau du robinet. Ne pas utiliser de l'eau adoucie, ni de l'eau déminéralisée.

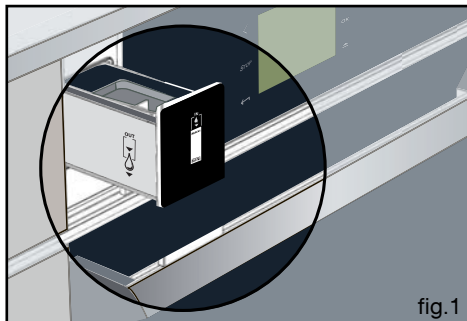



fig.1

Appuyez sur la touche  , le tiroir de remplissage sort (fig.1).

Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir est rempli à son niveau **maximum**.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau **maximum** visible sur la face avant du tiroir (fig.2).

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement (fig.3).

Votre four est prêt à effectuer une cuisson Combi-Vapeur.

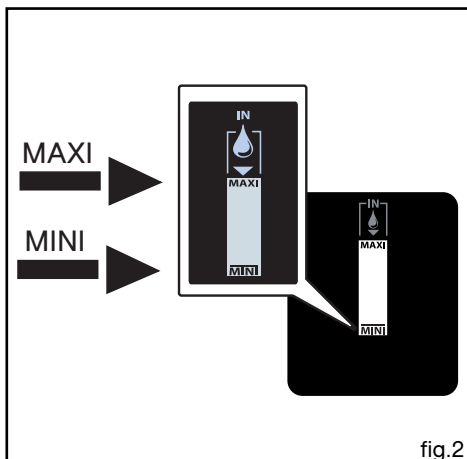


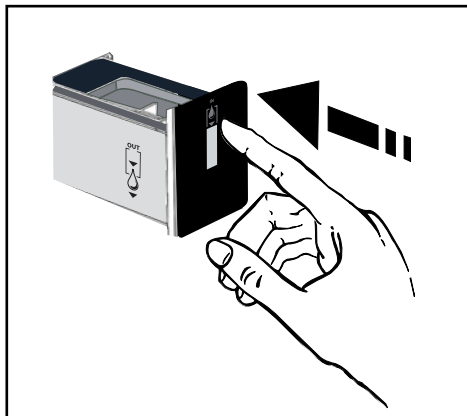
fig.2

Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes. Réajustez le niveau si nécessaire.

Attention

La contenance du réservoir est de 1 litre maximum. Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.




• UTILISATION DU TIROIR


• La vidange du réservoir

– La vidange manuelle

- Ouvrez la porte de votre four afin de faciliter la vidange du réservoir.

- Appuyez sur la touche , le tiroir de remplissage sort .


- Placez un récipient sous le tiroir afin de récupérer l'eau (fig.1).


- Maintenez la touche  appuyée pendant toute la durée de la vidange (fig.3), environ 3 min pour 1 litre.

- La pompe s'active en continu et l'eau s'évacue par l'orifice situé sous le tiroir (fig.1).


– La vidange automatique

- A la fin de chaque cuisson Combi-Vapeur, vidangez le réservoir.

- L'afficheur, le tiroir ainsi que le voyant  clignotent, vous invitant à procéder à la vidange (fig.2)

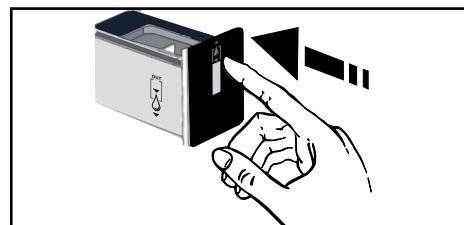
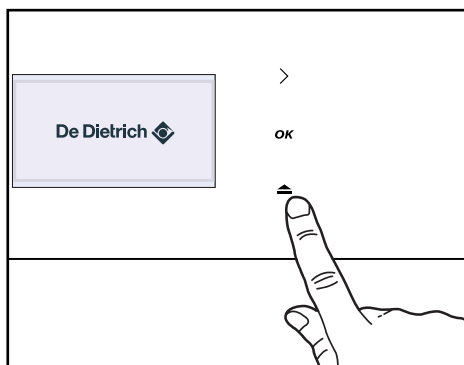
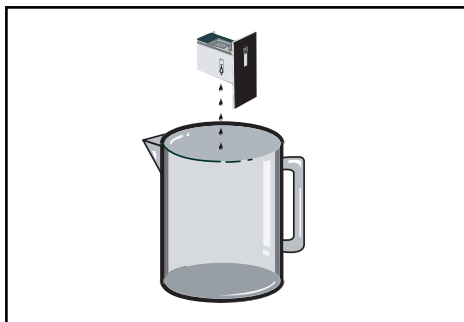
- Appuyez sur la touche , le tiroir de remplissage sort .

- Placez un récipient sous le tiroir afin de récupérer l'eau (fig.1).

- Maintenez la touche  appuyée pendant 3 secondes (fig.3),

- Le cycle de vidange automatique démarre.


L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange ex : 2 min 20s. La vidange est terminée lorsque l'afficheur indique 00 min. Vous pouvez retirer le récipient. Après ces actions refermez le tiroir en le poussant manuellement .




Attention

La vidange est obligatoire après chaque cuisson Combi-Vapeur. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min.

• MISE EN MODE VEILLE

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé) et la touche  se met à clignoter. L'écran est alors en mode veille.

Pour activer votre four et rétablir la luminosité de l'afficheur, appuyez sur la touche  (touche "wake up").

L'écran affiche à nouveau l'heure.

• LA FONCTION "EXPERT"

• La fonction "Expert"

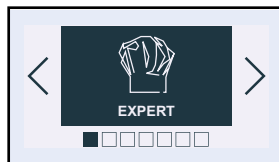
La fonction **Expert** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

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

- 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 page suivante) :

- Chaleur tournante
- Chaleur combinée
- Traditionnel éco
- Turbo gril
- Gril fort
- Gril moyen
- Maintien au chaud
- Décongélation
- Traditionnel + vapeur
- Gril pulsé + vapeur
- Chaleur tournante + vapeur

Validez votre choix en appuyant sur OK.



Exemple



• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



* CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.



* TRADITIONNEL ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- 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.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.



TURBO GRIL

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces..
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



GRIL FORT

(position préconisées **4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



GRIL MOYEN

(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis**, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de bœuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée 60°C mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION

(température préconisée 35°C mini 35°C maxi 75°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).



TRADITIONNELLE + VAPEUR

Température par défaut : celle de la cuisson précédente

Mini 150°C maxi 275°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des viandes, légumes cuisinés ...



GRIL PULSE + VAPEUR

Température par défaut : celle de la cuisson précédente

Mini 180°C maxi 250°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des volailles ou rôtis.



CHALEUR TOURNANTE + VAPEUR

Température par défaut : celle de la cuisson précédente

Mini 120°C maxi 250°C

Vapeur mini 20% maxi 80%

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air avec apport de vapeur.
- Pour la cuisson des viandes blanches, gâteaux, poissons entiers.

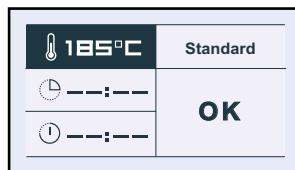
• LA FONCTION “EXPERT”

Le four vous demande 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 “Température” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Température” clignote : choisissez la température 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 > (de 1 à 4) la puissance désirée et validez.

• La vapeur

Pour les cuissons combiné, le four vous préconise la vapeur idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante:

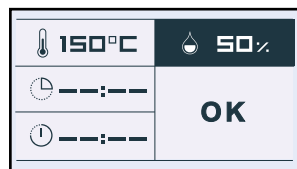
Sélectionnez la case “Vapeur” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Vapeur” clignote : choisissez la vapeur désirée en appuyant sur < et > puis validez avec la touche OK.

- Le tiroir de remplissage s’ouvre automatiquement.

- Remplissez le réservoir.

- Refermez le tiroir manuellement, le four se met en marche.

L’indicateur de montée en température signale la progression de la température à l’intérieur du four.



Attention


Toutes les cuissons se font porte fermée.


Afin d’éviter tout déclenchement intempestif des commandes du four en cas de vapeur sur le bandeau lors de l’ouverture de la porte, les touches de fonctions sont inaccessibles pendant 10 secondes.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps afin de garantir une bonne fiabilité du four.


• LA FONCTION “EXPERT”

• 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 .

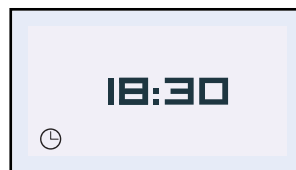
Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.

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 affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.



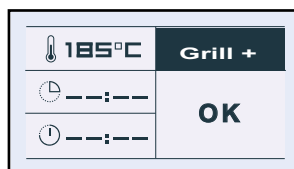
• L'option “Gril +”

Sélectionnez la case “Standard” puis validez sur la touche OK, “Standard” se met à clignoter. Il est possible d'accéder à la fonction “Gril +” en appuyant sur la touche < ou > et validez.

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 : “Gril +” est utilisable sur les modes de cuisson “Expert” et “Recettes” hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud et traditionnel Eco.

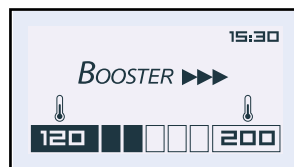


NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur “OK”. Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant 2 fois sur la touche “STOP” lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson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

• LA FONCTION “EXPERT”

• Démarrage de la cuisson

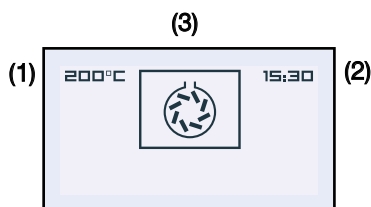
Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster) selon le type de cuisson. Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four,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



EN FIN DE CUISSON :

Cuisson sans sélection de durée

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par un 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.

Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Une animation vous souhaite “Bon Appétit” !



• LA FONCTION "RECETTES"

La fonction RECETTE vous facilite la tâche puisque vous ne sélectionnez que la catégorie d'aliments.

Pour certaines recettes, le four réglera les paramètres de cuisson nécessaire en fonction du poids que vous aurez renseigné.

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

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


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

- Viandes
- Volailles
- Pain
- Gâteaux
- Plats préparés
- Décongélation

Votre choix effectué, validez sur OK.

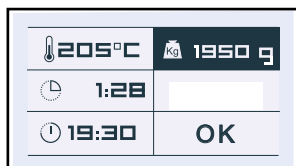
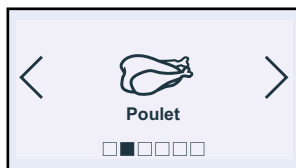
3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case **Kg**).

Rentrez le poids, 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.

5. Dès que vous validez sur OK, Le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

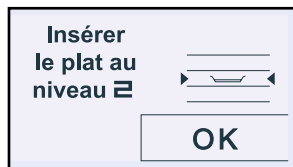
- Remplissez le réservoir.
- Refermez le tiroir manuellement.



• LA FONCTION “RECETTES”

6. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 3 en haut).

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



7. L'indicateur de montée en température signale la progression de la température à l'intérieur du four.

Une série de bips retentit lorsque le four atteint la température choisie.

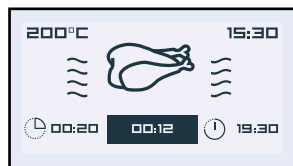
Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite “Bon Appétit” !

- appuyer 2 fois sur OK

- choisir AUTO ou SPEED

Le tiroir s'ouvre de nouveau pour la vidange.







- appuyer sur OK pour la vidange



Conseil

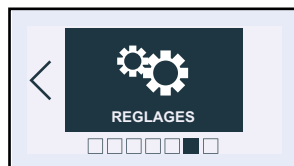
Plus de recettes dans le livre de recette fourni avec votre appareil.

• Liste des plats fonction "Recettes"

Familles du menu recettes	RECETTES
VIANDES 	Porc Veau Agneau
VOLAILLES 	Poulet Canard Magret
PAINS 	Pains Baguettes précuites Pain précuit Pate surgelée
GATEAUX 	Gateau Gateau aux pommes Gateau aux noix Flan à la crème de coco
PLATS PREPARES 	Clafoutis aux légumes Légumes d'été confits au four Pommes de terre Risotto Cocottes de saumon poisson entier plat frais plat surgelé
DECONGELATION 	Viandes Poissons Pains

• LA FONCTION “REGLAGES”

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



Vous accédez aux réglages suivants :

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

Son:

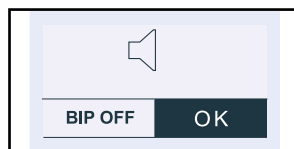
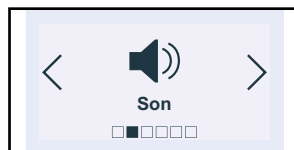
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir “Son”.

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

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

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

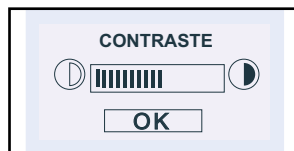
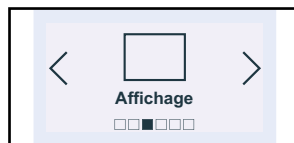


Affichage:

Réglage du contraste de l'écran:

Sélectionnez cette case pour régler le contraste de l'affichage.

Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou > en vous positionnant sur les traits puis validez en appuyant sur OK.

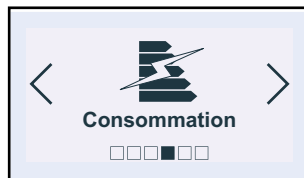


• LA FONCTION “REGLAGES”

Consommation:

- 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).



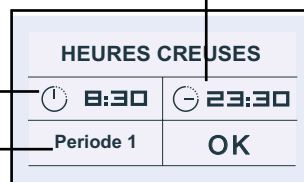
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

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.

18 langues sont accessibles :

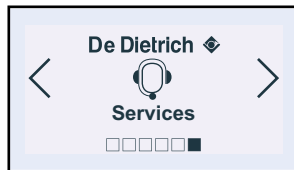
- Français
- Anglais
- Allemand
- Néerlandais
- Danois
- Espagnol
- Portugais



• LA FONCTION “REGLAGES”

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.

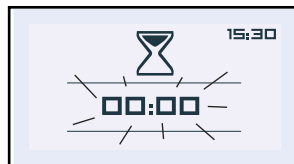
Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**



Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir "Minuterie" puis validez.

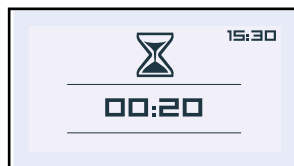
L'écran affiche 0:00 clignotant.

Entrez le temps souhaité grâce aux touches < ou > et validez par la touche OK.



La minuterie décompte le temps dès la validation et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur la touche Stop pour mettre fin à la sonnerie.



• LA FONCTION NETTOYAGE

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

- La 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.

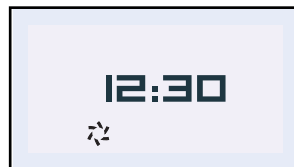
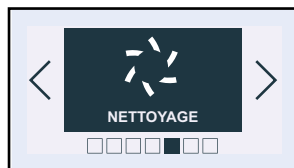
Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil (1).

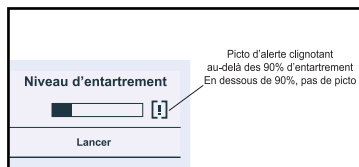
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en arrêtant votre four.

Le détartrage:

Le détartrage est un cycle de nettoyage qui élimine le tartre de la chaudière.



(1)



Attention

A partir du moment où l'indicateur de détartrage vous indique détartrage obligatoire, vous avez la possibilité d'effectuer 5 cuissons avant le blocage des fonctions Combi-Vapeur.

Pour débloquer les fonctions vous devrez réaliser le détartrage.



• FAIRE UN DETARTRAGE DE LA CHAUDIERE VAPEUR

Lorsque l'afficheur vous indique détartrage obligatoire, vous devez procéder au détartrage de la chaudière.

ETAPE 1

- Procédez à la vidange.

- Sélectionnez "lancer" et appuyez sur la touche **OK**.
- Le tiroir s'ouvre.
- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.
- La vidange démarre la durée du cycle est de 3 min 30s, une animation apparaît.

ETAPE 2

- Procédez au détartrage.

- A la fin du cycle, mettez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le tiroir.
- Refermez le tiroir manuellement. Le détartrage démarre la durée du cycle est de 30min, une animation apparaît (A la fin du cycle, une série de bips retentit, le réservoir s'ouvre automatiquement).

ETAPE 3 et 4

- Procédez au rinçage.

- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.
- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.
- Le rinçage démarre la durée du cycle est de 3min30s, une animation apparaît.
- Le rinçage est terminé

CYCLE DE VIDANGE

Placer le récipient vide sous le réservoir, et maintenir la touche OK.

VIDANGE en cours...

 3.30

Etape 1

VIDANGE

CYCLE DE DETARTRAGE

Verser 110ml de vinaigre blanc dans le réservoir. Puis, refermer le réservoir.

Détartrage en cours...

 30min

Etape 2

DETARTRAGE

CYCLE DE RINCAGE

Verser à nouveau de l'eau jusqu'au niveau MAX. Placer le récipient vide sous le réservoir et appuyer sur OK.

RINCAGE en cours...

 3.30

Etape 3

Rinçage

• FAIRE UN DETARTRAGE DE LA CHAUDIERE VAPEUR

- Effectuez le second rinçage.

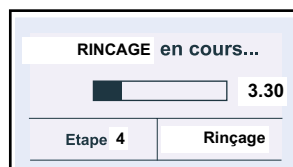
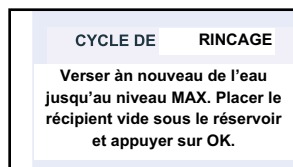
Remplissez de nouveau d'eau le reservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.

Le rinçage démarre la durée du cycle est de 3min30s, une animation apparait.

une animation "détartrage terminé" apparait.

Le détartrage est terminé votre four est de nouveau disponible.



• 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.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	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.

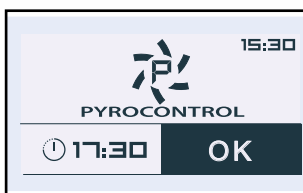
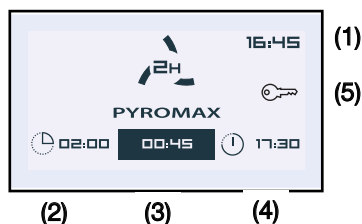
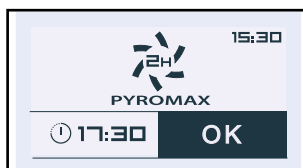
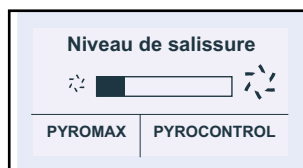
Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Validez par OK.



Attention

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

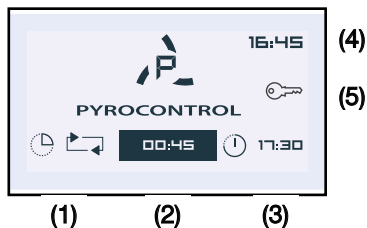


• FIN DE PYROLYSE

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:

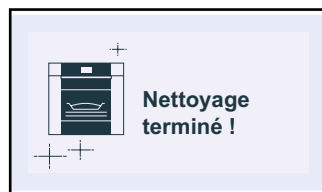
- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)



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


Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre !

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



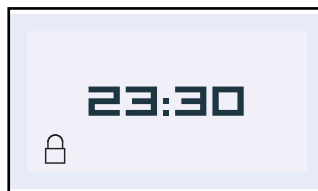
• VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)

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  et la touche stop simultanément pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez appuyer sur la touche stop, 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.

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote.	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après-Vente. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
De l'eau se trouve sur la sole du four.	<ul style="list-style-type: none"> - La chaudière est entartrée 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire un appui long sur la touche  et suivre la procédure P.11



Attention

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



Conseil

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

NORMES ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon la norme CEI 60350 .

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil.

ESSAI	FONCTION	T°	GRADINS	TEMPS / CONSEILS
8.4.1. sablés	chaleur tournante	160°	2ème	20 à 24 min plat à gâteaux
8.4.2 small cakes	combinée	160°	2ème	22 min plat à gâteaux
	chaleur tournante	160°	1er / 3ème	21 min faire un préchauffage
8.5.1.biscuit Savoie	chaleur tournante	170°	1er	faire un préchauffage moule sur grille . 30 min
8.5.2. tarte pommes	combinée	180°	1er	moule sur grille 1er. 50min
	chaleur tournante	180°	1er / 3ème	faire un préchauffage plat à gâteau : 1er gradin grille : 3ème gradin
9.1. surface grillage	gril fort	4	2ème	faire un préchauffage de 5 min.
				Grille 2ème. 2 à 3 min

IEC 60350 proposition amendement concernant performances des fours vapeurs et vapeurs combinés : appareil non concerné.

FR GUIDE D'INSTALLATION
EN GUIDE TO INSTALLATION
ES MANUAL DE INSTALACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Four De Dietrich
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Ofen

De Dietrich 



Chère Cliente, cher Client,

*Découvrir les produits **De Dietrich**, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur www.de-dietrich.com pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur www.de-dietrich.com
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Accessoires _____	08
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	10
• Nettoyage de la porte _____	11
• Démontage des gradins fils _____	13
• Remplacement de la lampe du four _____	14
• Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	15
5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	16
6 / SERVICE APRES-VENTE _____	17



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

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

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

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– **MISE EN GARDE:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolier et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolier (grille, tournebroche...).

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– 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.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêté.

– Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Toute les cuissons se font porte fermée.

– **(Suivant modèle)** Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

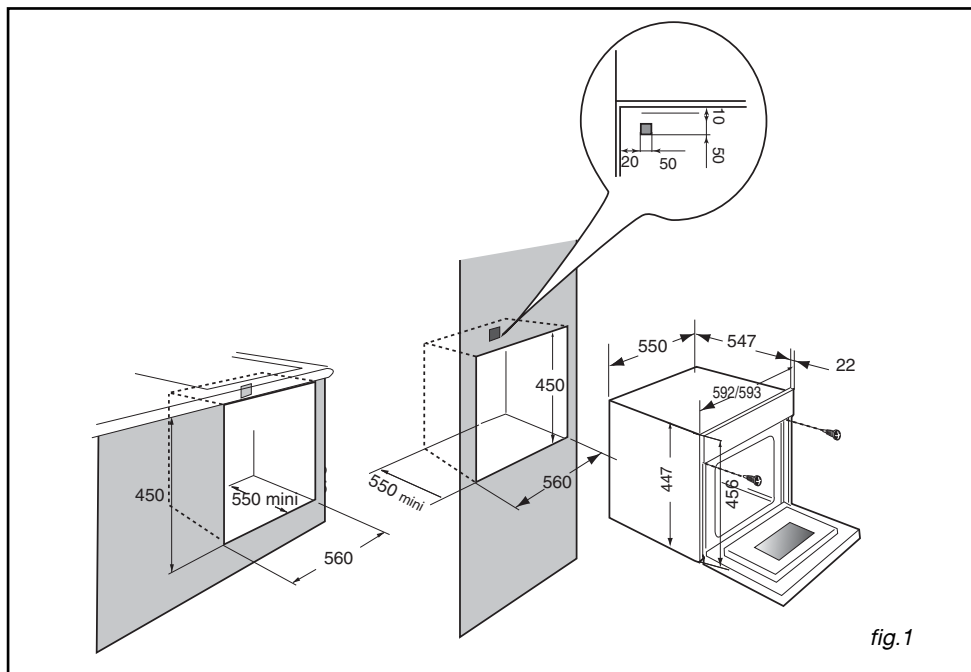


fig.1

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

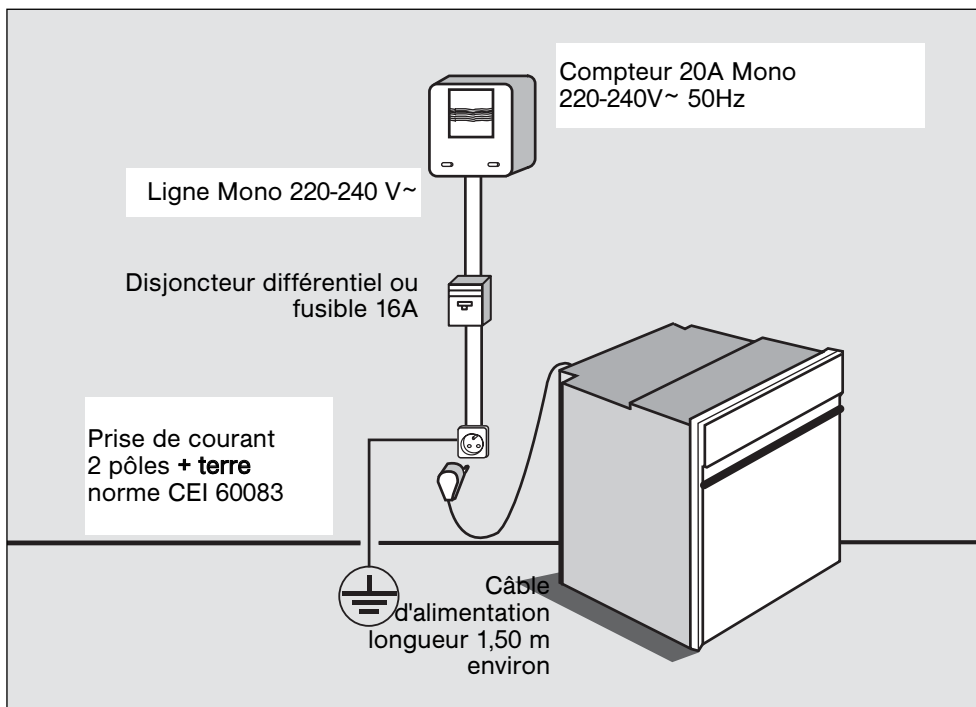
Pour ce faire :

- 1) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 2) Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil

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



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

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

Vérifiez que:

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

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Attention

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

Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation après installation.

La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**Attention**

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

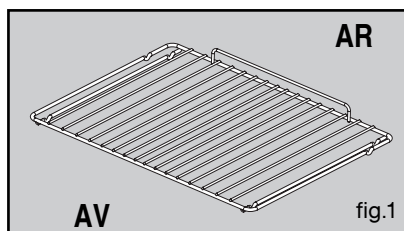
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

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

• ACCESSOIRES (suivant modèle)**• Grille sécurité (fig.1)**

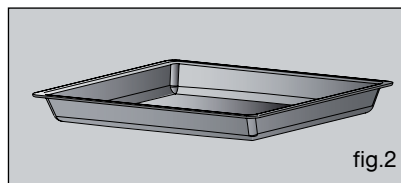
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

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

**• Plat multi usages 45 mm (fig.2)**

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.

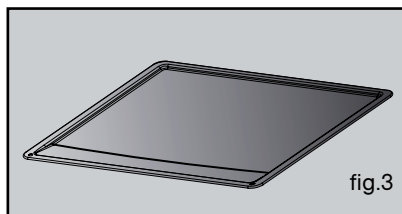
Évitez de mettre dans le plat des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.



- **ACCESSOIRES** (suivant modèle)

- **Plat multi usages 5 mm (fig.3)**

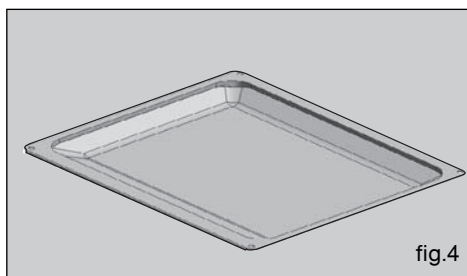
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...



- **Plat multi usages 20 mm (fig.4)**

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.

Évitez de mettre dans la lèche-frite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.



• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur 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 L'INTERIEURE DE PORTE

• Démontage de la porte



Attention

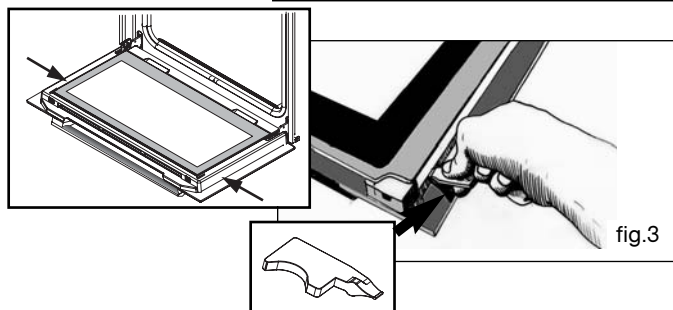
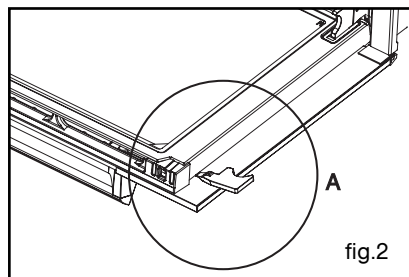
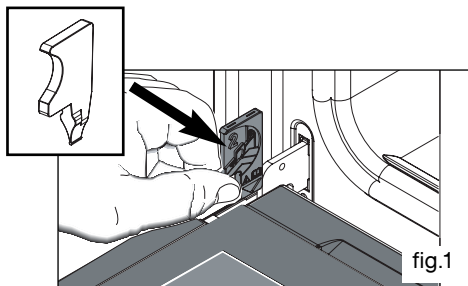
Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- 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.

- Afin de retirer l'ensemble cadre plus glace, procédez de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2)

- Faire levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa glace (fig.3).



- Retirez le cadre et sa glace (fig.4).

- Retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte en les faisant pivoter.

Cet ensemble est composé de 2 glaces dont la 1^{ère} possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.(fig.5).

- 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.

- Après nettoyage, remplacez la 1^{ère} vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées caoutchouc noir sur les coins avant de la 2^{ème} vitre en prenant soin que sur la glace soit indiqué: **en haut à gauche : L**

en haut à droite : R

Remplacez ensuite dans la porte, cette 2^{ème} vitre, en la positionnant sur la première (fig.6).

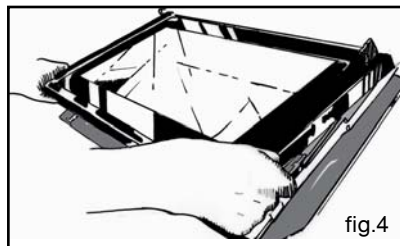


fig.4

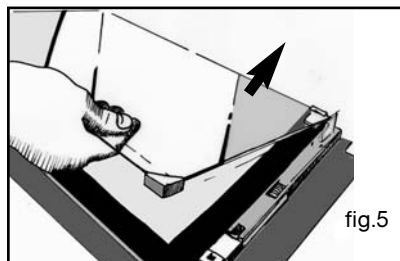


fig.5

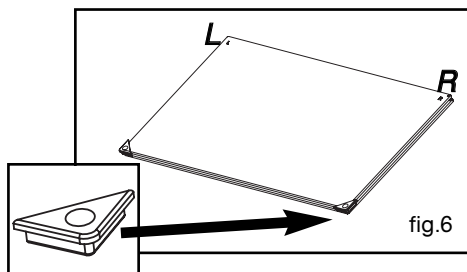


fig.6



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.

Remplacez votre ensemble cadre de glaces extérieur dans la porte (fig.7).

- Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'ergot à coté de la charnière (fig.8).

- Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul. (fig.9)

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

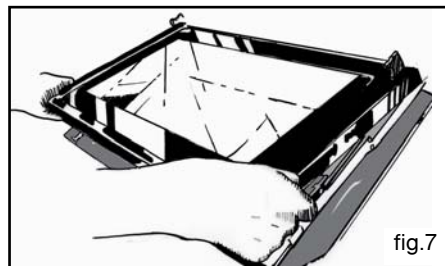


fig.7

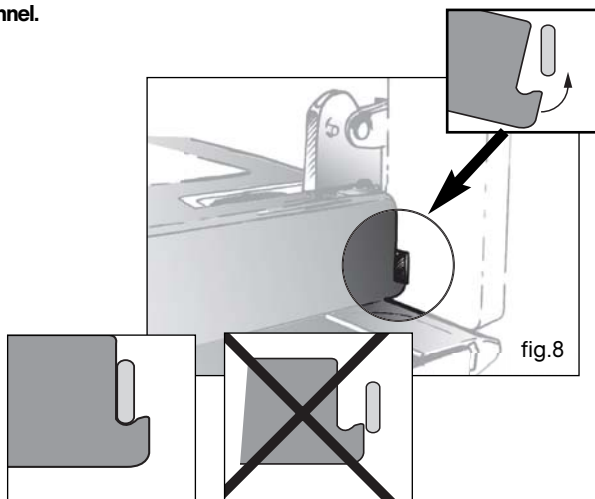


fig.8

⚠ 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.

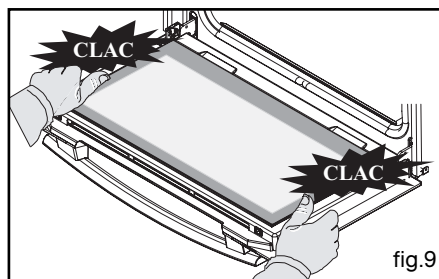


fig.9

• DEMONTAGE DES GRADINS FILS

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.



Attention

- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.

Gradins fils avec des crochets en partie centrale.

Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (fig.1).

Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (fig.2).

Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.



fig.1

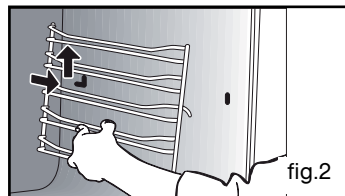


fig.2

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



Mise en garde

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Démontez les gradins (voir démontage des gradins fils p.13) .

- Les lampes sont accessibles: A l'intérieur du four (fig.1).

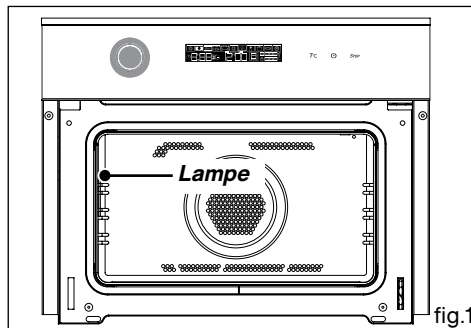


fig.1

- Faire levier à l'aide de l'outil butée rouge sur le hublot afin de le retirer (fig.2).

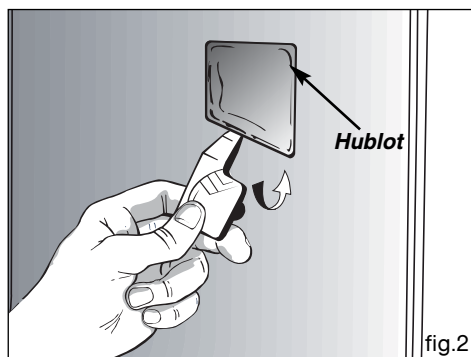


fig.2

- Tirez l'ampoule (fig.3).

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

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

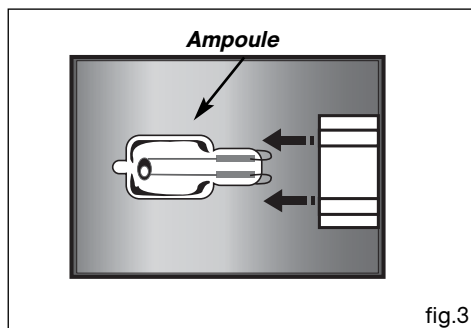


fig.3

• QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?



Attention

Retirer la casserolierie du four et enlever les débordements importants qui auraient pu se produire avant d'effectuer la pyrolyse.



Conseil

Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la 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 toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après verrouillage 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 positionnant la manette «annulant la fonctions» sur 0.

• DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

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

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



Conseil

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

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
* Le cadenas clignote.	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service.	➔ Faire appel au Service Après-Vente.
* Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.

* Pour les modèles avec fonction pyrolyse uniquement.



Attention

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

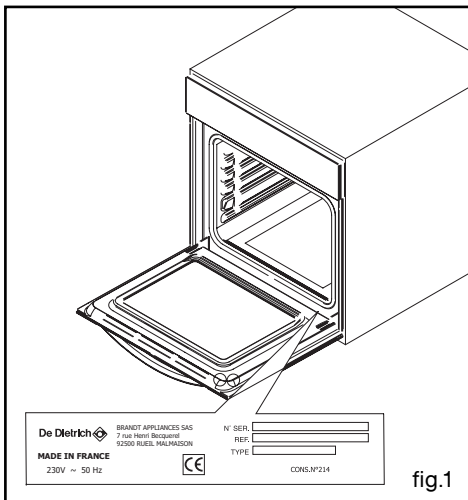


Conseil

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 (fig.1).



PIÈCES D'ORIGINE

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

