SOMMAIRE

FR

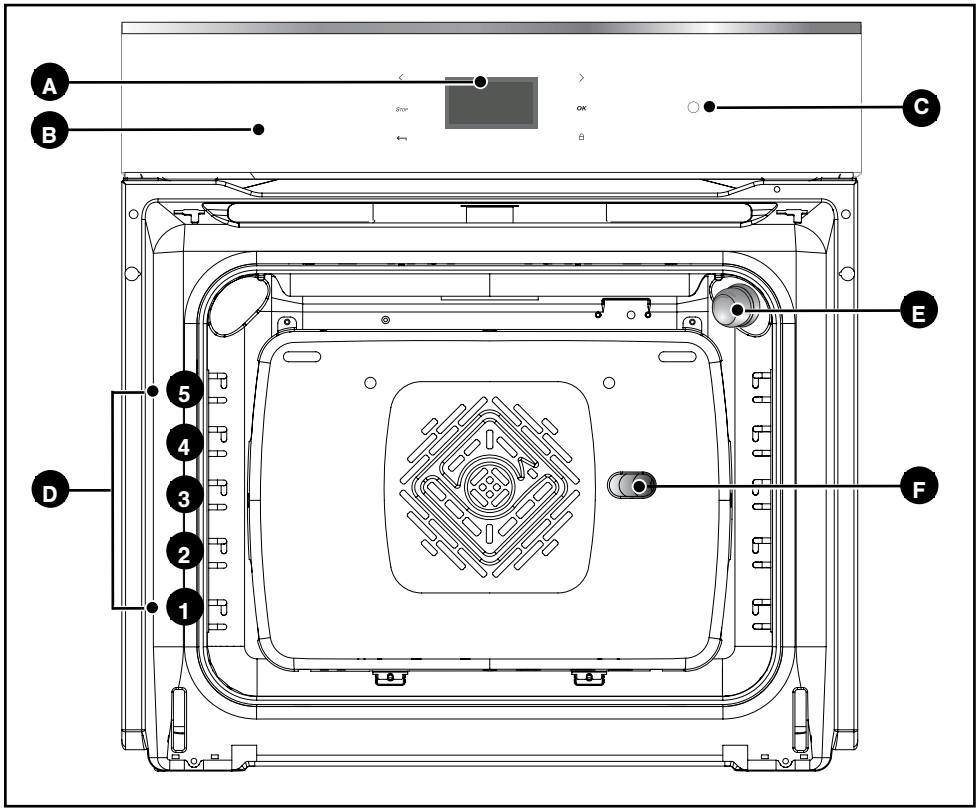
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- 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
- Mise en mode veille ____ 8
- Fonction "EXPERT" ____ 8
  - ◦ Guide de cuissons "Expert" ____ 9
  - ◦ Option Gril+ ____ 12
  - ◦ Démarrage de la cuisson ____ 13
- Fonction "RECETTES" ____ 14
  - ◦ Conseil et astuces ____ 17
- Fonction "I.C.S." ____ 18
  - ◦ Guide des fonctions "ICS" ____ 20
  - ◦ Conseils et astuces ____ 22
  - ◦ Quelques recettes ____ 23
- Fonction "BASSE TEMPERATURE" ____ 26
- Fonction "REGLAGES" ____ 27
  - ◦ Heure ____ 27
  - ◦ Son ____ 27
  - ◦ Affichage ____ 27
  - ◦ Consommation ____ 28
  - ◦ Langue ____ 28
  - ◦ Services ____ 29
  - ◦ Mode Démo ____ 29
- Fonction "MINUTERIE" ____ 30
- Fonction "NETTOYAGE" ____ 31
- Verrouillage des commandes (sécurité enfants) ____ 33

- ***PRESENTATION DE VOTRE FOUR***



A Programmateur

B Touches de commandes

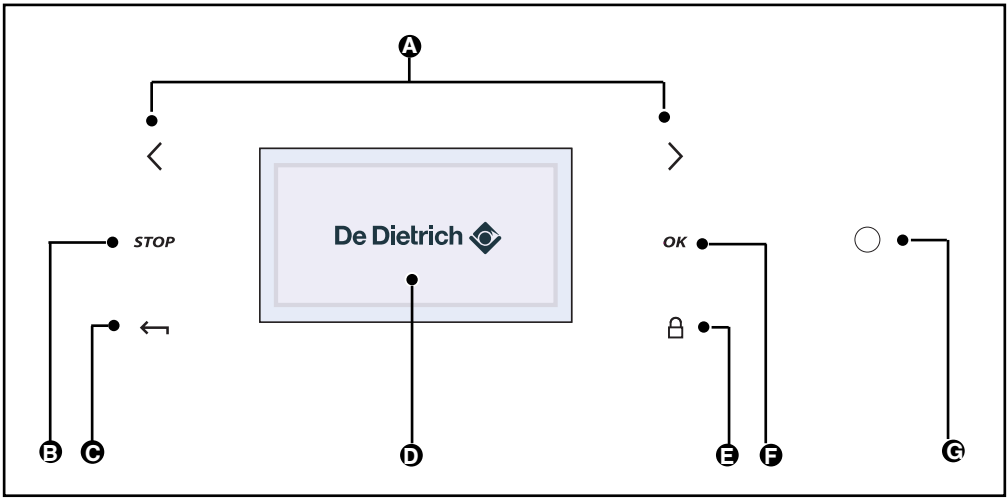
C Touche ***Wake up***

D Gradins fil

E Lampe

F Trou pour tournebroche

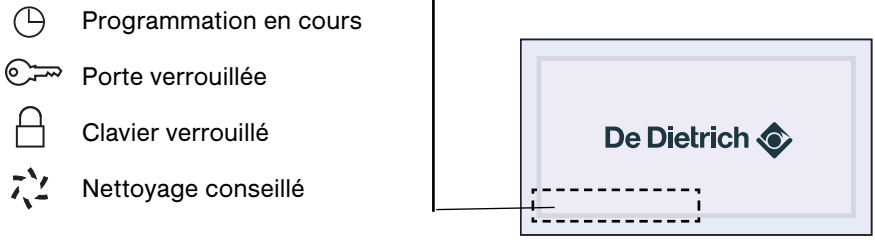
- ***PRESENTATION DES COMMANDES***



- **A** Touches de sélection
- **B** Arrêt du four ou de la programmation
- **C** Retour au niveau précédent
- **D** Afficheur des informations
- **E** Verrouillage du clavier
- **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 dûe à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

Liste des indications :



• *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 maitrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"**.

- 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 "RECETTES".**

- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction "I.C.S"** (Intelligence Cooking System).

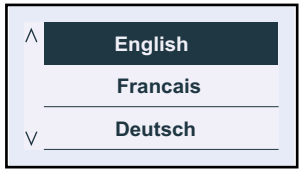
- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles; sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE".**

• *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 apparait 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.





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.





• *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, effectuez un appui long 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 (+ Tournebroche)**

· **Gril fort (+ Tournebroche)**

· **Gril moyen (+ Tournebroche)**

· **Maintien au chaud**

· **Pain**

· **Décongélation**

Validez votre choix en appuyant sur OK.



Exemple



Attention
90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint .
Un simple appui sur une touche rallume la lampe.

• *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 mœlleux 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 soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.

* 

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 + TOURNE-BROCHE

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

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

**** Séquences(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.***

- ***GUIDE DE CUISSON "EXPERT"***



GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

(positions 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 + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées **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
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot**, **côtes de bœuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



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... moule posé sur la sole,en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 220°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Posez la boule de pain sur le plat à pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.



DECONGELATION

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

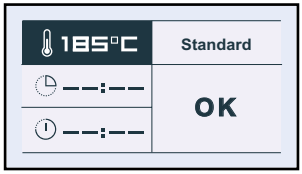
- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus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

• *LA FONCTION “EXPERT”*

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

• *La température*

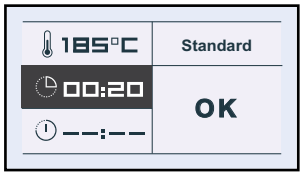
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
Sélectionnez la case “Température” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Température” clignote : choisissez la 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 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.







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”***

  - ***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.

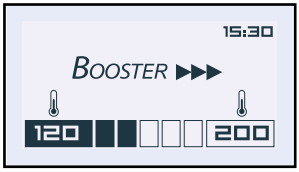


NB : "Gril +" est utilisable sur les modes de cuisson “Expert” et “Recettes” hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud et traditionnel Eco.

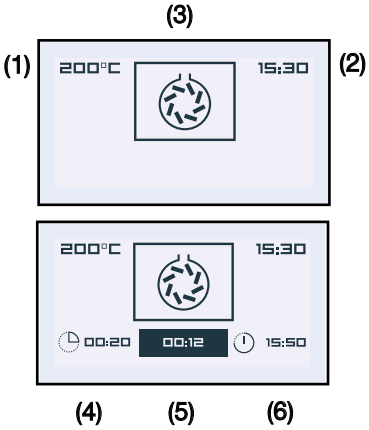
- ***LA FONCTION "EXPERT"***

  - ***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 :

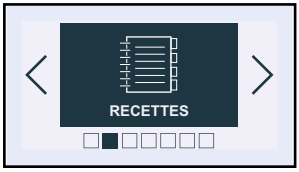
Cuisson sans sélection de durée
Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par un appui sur la touche STOP.
Confirmez l'arrêt de la cuisson par la touche OK.

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”***

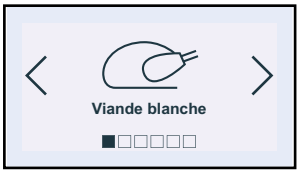
La fonction “Recettes” sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.



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

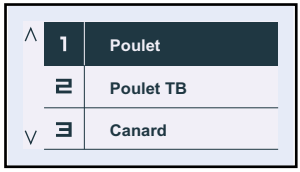
· **Poissons**

· **Légumes**

· **Gâteaux**

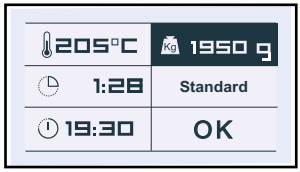
· **Tartes et quiches**

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 Kg) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans certains cas comme les 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.

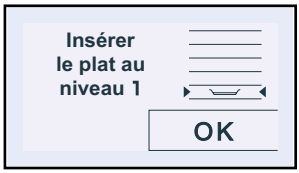
Dès que vous validez sur OK, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

- ***LA FONCTION "RECETTES"***

5. Enfournez 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 une animation vous souhaite "Bon Appétit" !





- ***Détails complémentaires pour cuissons en fonction : "Recettes"***

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

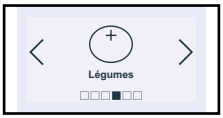
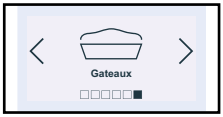
CUISSONS : VIANDES ROUGES
- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

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 fonction "Recettes"***

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

• *CONSEILS ET ASTUCES*

• *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.

• *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.

• *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.

• *Pizza*

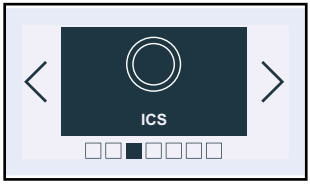
- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

• *LA FONCTION “I.C.S.”*

La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d’humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

- Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à la fonction "ICS” puis validez.



Le four propose un choix de 14 plats:

· **Pizza**

· **Tarte salée**

· **Bœuf (saignant, à point, bien cuit)**

· **Rôti de porc**

· **Poulet**

· **Agneau (rosé, bien cuit)**

· **Poisson**

· **Légumes farcis**

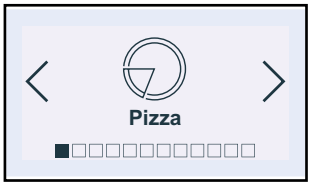
· **Tarte sucrée**

· **Gâteaux**

· **Petits biscuits**

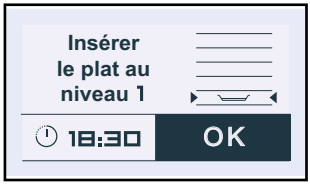
· **Soufflé**

- Appuyez sur les touches < ou > pour sélectionner votre plat.



Exemple: Pizza

Une fois le plat sélectionné, validez par OK.



Vous pouvez modifiez l’heure de fin de cuisson avant d’enfourner votre plat au niveau de gradin demandé.

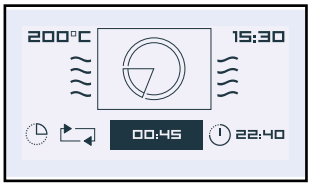
- Validez en appuyant sur le bouton OK pour démarrer la cuisson.

- ***LA FONCTION "I.C.S."***

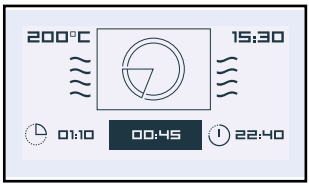
N.B.: Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est représentée par le symbole à côté de la durée de cuisson.



phase de calcul (recherche)



phase de cuisson

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

2. Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, le symbole disparaît. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

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

FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez la fonction fin de cuisson et changez l'heure de fin de cuisson.

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "ICS", attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "Expert" est possible même à four chaud.

FR GUIDE DES FONCTIONS “I.C.S.”

	**Pizza**	• pizza traiteur fraîches • pizza pâtes prêtes à l’emploi • pizza pâtes “maison” • pizza surgelées
	**Tartes salées**	• quiches fraîches • quiches surgelées • paniers surgelés
	**Boeuf (saignant, à point, bien cuit)**	• Rôtis de boeuf (cuisson saignante) ⚠ • Posez le rôti sur la grille de l’ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**
	**Rôti de Porc**	• Rôtis de porc - échine - filet
	**Poulet**	• poulets de 1 kg à 1,700 kg • canette, pintade...
	**Agneau (rosé, bien cuit)**	• Gigot de 1kg à 2,500kg ⚠ • Posez le gigot sur la grille de l’ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**
	**Poissons**	• Poissons entiers (dorade, colinot,truites, maquereaux...) • rôti de poisson
	**Légumes farcis**	• tomates, poivrons... farcis • lasagnes (frais ou surgelés) • hachis parmentier, brandade...
	**Tartes sucrées**	• Tartes fraîches • Tartes surgelées
	**Gâteaux**	• Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts • Préparations toutes prêtes proposées en sachets.
	**Petits Biscuits**	• Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants,petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.
	**Soufflé**	• utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm

• posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
(vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
• posez sur la plaque à patisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

• utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
• retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson :
• vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
• Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d’aluminium avant de trancher.

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
• utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d’eau.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d’aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

• cuisson au tourne-broche : n’oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
• cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
• Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

• sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
• choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
• laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d’une feuille de papier aluminium.

• réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates
et vin blanc.
(les poissons grillés ou cuits en papilotte nécessitent un préchauffage du four).

• adaptez correctement les dimentions de votre plat à la quantité à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

• utilisez un moule en aluminium non adhésif :
• la pâte sera plus croustillante dessous.

• gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

• petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie.posée sur la grille.
⚠ la pâte à choux doit être cuite sur “GATEAUX”pour obtenir de bons résultats.

• beurrez le moule et ne touchez pas l’intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

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.

Bœuf / 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 bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. 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.

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'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Pizza Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières +5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

Rôti de bœuf Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau Sauce aux anchois:

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Poissons

Dorade grise au cidre brut:

1 dorade de 1,5 kg
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Quiches : Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
Gâteau : 4 œufs
200g de sucre semoule
200g de farine
200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure
Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

12 ramequins individuels en aluminium
60 g de beurre
200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
100 g de sucre en poudre
4 œufs
1 sachet de levure chimique
70 g de farine tamisée.

Faîtes fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à patisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

Soufflés

Base de la béchamel :

1/2 litre de lait
60g de farine
100g de beurre
4 jaunes d'œufs+ les blancs battus en neige
sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

• *LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”*

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

Sélectionnez “BASSE TEMPERATURE” avec les touches < ou > et validez.

Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur les touches < ou > et utilisez la grille pour positionner tous vos aliments sauf les yaourts en pots qui seront disposés sur le plat émail.

- Rôti de veau (4h15)

- Rôti de bœuf saignant (3h00)

- Rôti de bœuf bien cuit (4h00)

- Rôti de porc (4h15)

- Agneau rosé (1h50)

- Agneau bien cuit (4h00)

- Poulet (6h00)

- Petits poissons (1h15)

- Gros poissons (1h35)

- Yaourt (3h00)

Exemple : Yaourt (fig.2).

Validez votre choix en appuyant sur OK.

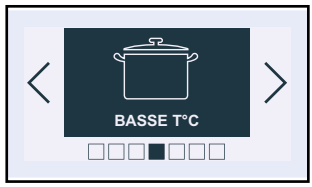
- La préconisation du niveau de gradin s’affiche.

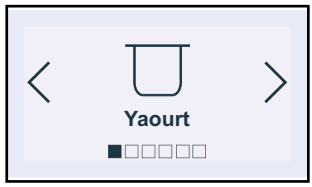
Vous pouvez modifier l’heure de fin de cuisson si besoin **(1)** puis validez en appuyant sur OK.

En cours de cuisson l’écran affiche: la durée de cuisson **(2) non modifiable,** la durée restante de cuisson **(3)** ainsi que l’heure de fin de cuisson **(4)**.

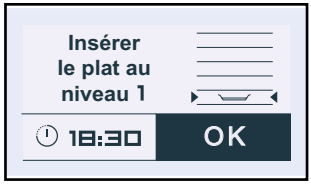
Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.
Appuyez sur OK pour arrêter les bips.
Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).

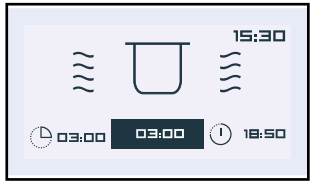




(1)



(2)

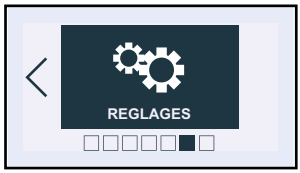


(4)

(3)

• *LA FONCTION “REGLAGES”*

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

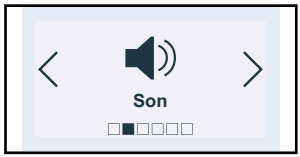


Vous accédez aux réglages suivants :

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

Son:

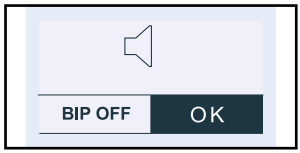
Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à obtenir “Son”.
Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :



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

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

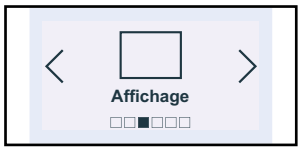
Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.



Affichage:

Réglage du contraste de l'écran:

Appuyez sur les touches < ou > jusqu’à l’écran “Affichage”. Validez.



Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < et >.Validez



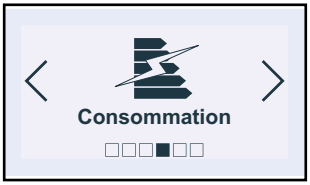
Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou > validez en appuyant sur OK.

.

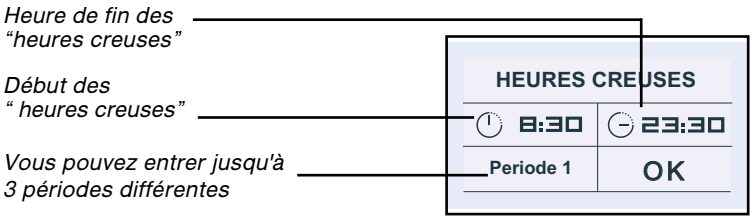
• *LA FONCTION “REGLAGES”*

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).



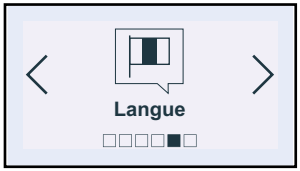
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaitre ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.
Pour entrer ou modifier les données, valider puis entrer les plages horaires par période.

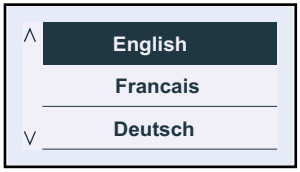


Attention
Si vous avez entré des plages d’heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l’heure creuse la plus proche.

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

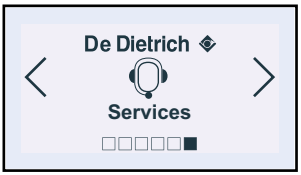
Langue:
- Réglage de la langue :
En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.
18 langues sont accessibles :





- Français
- Anglais
- Allemand
- Portugais
- Espagnol
- Néerlandais
- Tchèque
- Slovaque
- Hongrois
- Polonais
- Italien
- Grec
- Russe
- Hébreu-
- Norvégien
- Suédois
- Finnois
- Danois

- ***LA FONCTION "REGLAGES"***



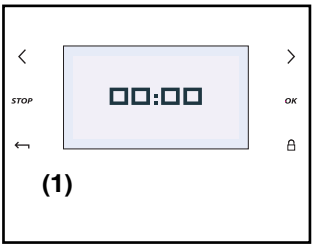
<u>De Dietrich services</u>

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

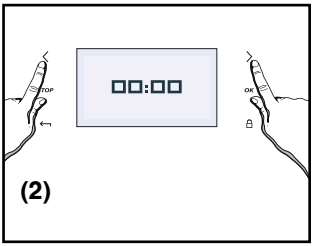


<u>MODE DEMO :</u>

- Reglez l'heure sur 00:00 (1).
Voir réglage de l'heure page7.

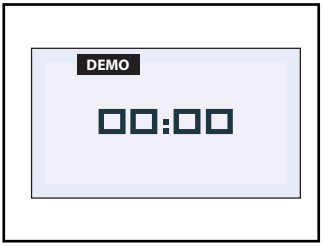


Appuyez sur les touches < et > pendants 10 secondes (2).



DEMO apparait à l'écran.
Le four est en mode ***démo***

Pour retourner en mode normal appuyer de nouveau appuyez sur les touches < et > pendants 10 secondes (2).



Attention
Lorsque le four est en mode DEMO les éléments chauffants sont inactifs.

- ***LA FONCTION MINUTERIE***

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

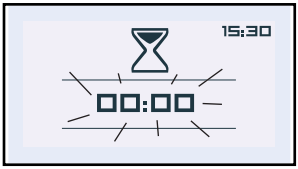
Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse**.



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.



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



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.

SOMMAIRE

FR

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 — 09

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage de la surface extérieure — 12
- Nettoyage de la porte — 12
- Four à émail catalytique — 14
- Démontage des gradins fils — 14
- Remplacement des parois catalytiques — 15
- Qu'est-ce qu'une pyrolyse ? — 16
- Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? — 16

5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL
- Remplacement de la lampe du four — 17

6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT — 19

7 / SERVICE APRES-VENTE — 20

FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Important

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

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

– 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.

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

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

– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les éclaboussures excessives.

– Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

– 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.

– 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'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– 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.

– 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 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 casserolerie (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.

– 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 arrêt.

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

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

- Le circuitsecteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaireavec au moins 3mm d'écart entre contacts.

- S'assurer que l'appareilest débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc éléctrique.

– **(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.

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.
Cet appareil doit être branché sur une source d'alimentation principale présentant une impédance système maximale autorisée Zmax de 0,4372 Ohm au niveau du point de raccordement.

• *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.

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.

En cas de perturbation externe survenant sur le réseau, il est possible que l'appareil interrompe le cycle de cuisson ou de nettoyage en cours et que l'affichage s'éteigne alors pendant quelques secondes. L'utilisateur peut ensuite lancer à nouveau le programme.

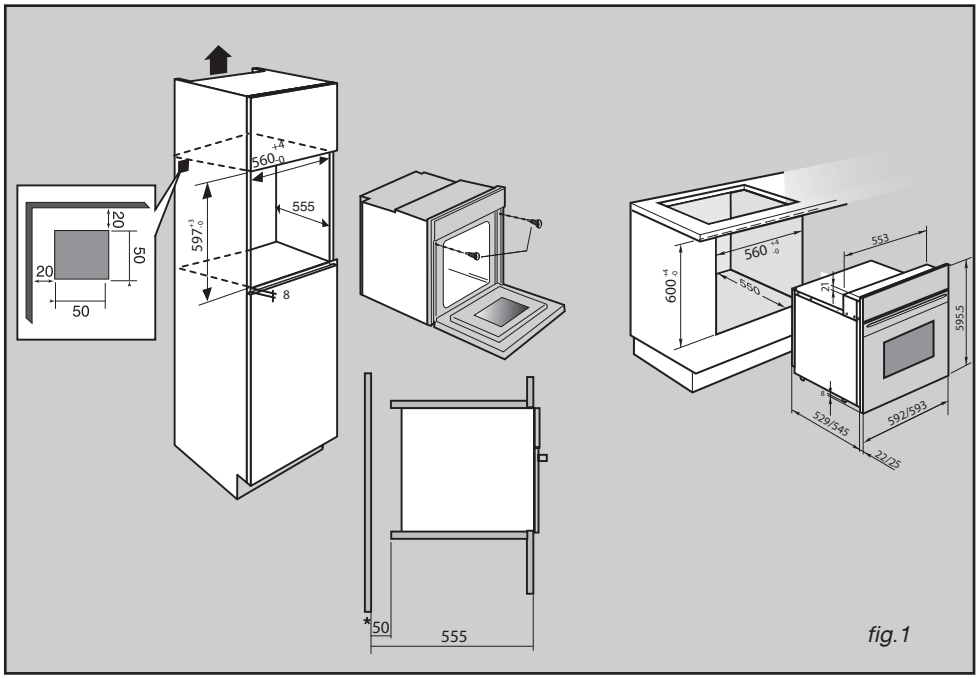


fig.1

• *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 minimum de 10mm avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux. (fig.1).

• *ENCASTREMENT*

Pour ce faire :

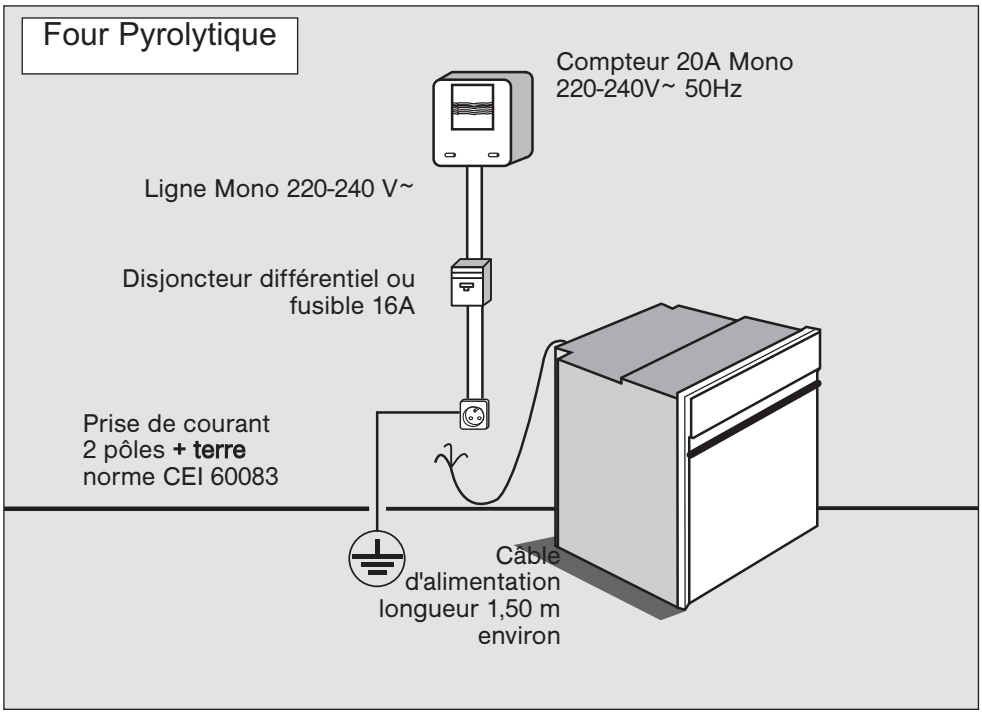
1) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

2) Fixez le four avec les 2 vis.

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 50 mm (maxi).

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.

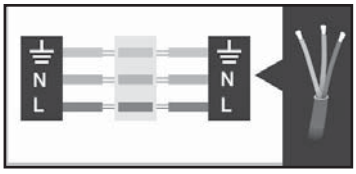
Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire 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.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit 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 une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



Attention
FOURS NON PYROLYTIQUE:

Brancher l'appareil sur une prise fixe monophasée à connexion neutre(en bleu) avec neutre garantie.
Introduire le four dans l'encastrement en veillant à ce que le câble en trop ne reste pas dans le haut.
Le fixer au meuble avec les deux vis fournies.

Attention

L'utilisateur doit s'assurer que la source d'alimentation principale satisfait à l'exigence mentionnée ci-dessus.
Si nécessaire, l'impédance du système au niveau du point de raccordement peut être obtenue auprès du fournisseur d'énergie.
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)*

Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

• *Grille sécurité avec poignée (fig.1)*

Equipée à l'avant d'une poignée pour faciliter la prise en main. 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).

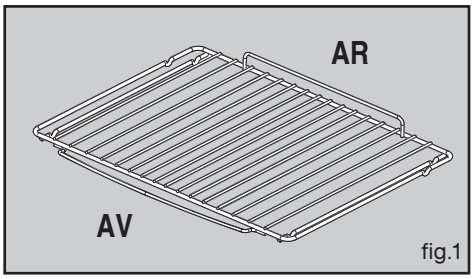


fig.1

• *Plat multi-usages 45 mm. Système de rails coulissants avec accessibilité totale (fig.2)*

Grâce au nouveau système de rails coulissants avec appui (Accessibilité totale), la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

La lèchefrite placée au bas du four recueille les jus et les graisses des rôtisseries ; de même, elle peut être à demi remplie d'eau pour les préparations au bain-marie. Evitez de placer les viandes ou volailles à rôtir directement sur la lèchefrite. Des éclaboussures se produiraient immanquablement et saliraient les parois du four.

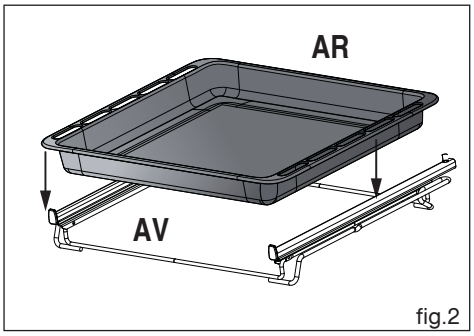


fig.2

• *ACCESSOIRES (suivant modèle)*

• *Plaque à pâtisserie (fig.3)*

Cette plaque en tôle aluminée recouverte d'un revêtement anti adhésif de type alimentaire, est uniquement dédiée à la cuisson de vos pâtisseries.
Elle est particulièrement conçue pour la cuisson des pâtisseries légères, et vous pouvez y déposer directement vos préparations pour les choux à la crème, les meringues, les madeleines, les pâtes feuilletées,...

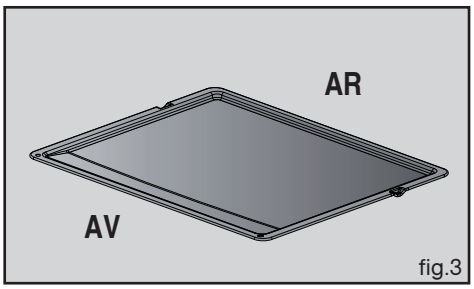


fig.3

NOTA : En aucun cas, la plaque à pâtisserie ne doit être utilisée comme support de plats de cuisson ou moules à gâteaux.

• *Plat multi usages 45 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.
Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

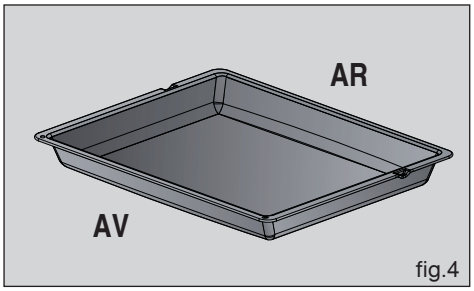


fig.4

• *ACCESSOIRES (suivant modèle)*

• *Tournebroche (fig.5)*

Embrochez la pièce à rôtir, enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant.

Placez la broche sur le berceau: le berceau est à poser dans le plat émail creux.

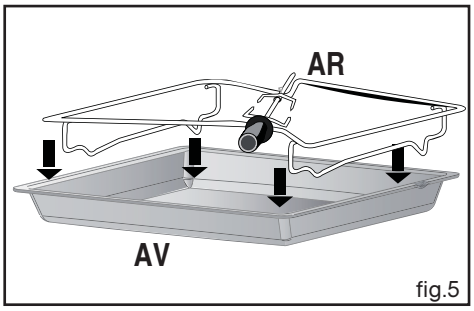
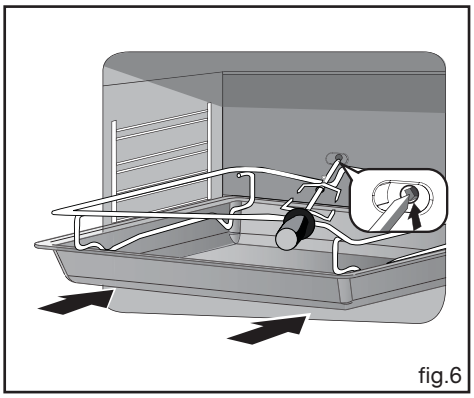
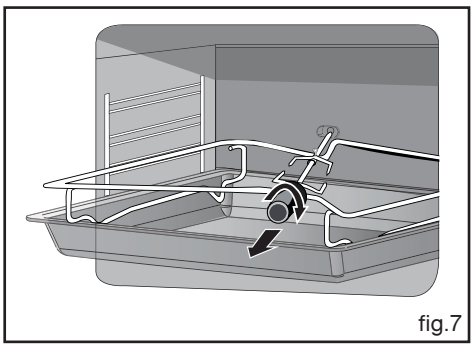


fig.5

Glissez le berceau au niveau du 3e gradin, poussez légèrement pour engager la pointe du tournebroche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (Fig.6).


fig.6

Retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans vous brûler (Fig.7).


fig.7

NOTA : si toutefois la pièce à rôtir est grosse, pour éviter qu'elle ne touche au fond du plat et ne perturbe le mouvement de la broche, vous pouvez poser le plat sur la sole du four et engager le berceau au 3e gradin.

• *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

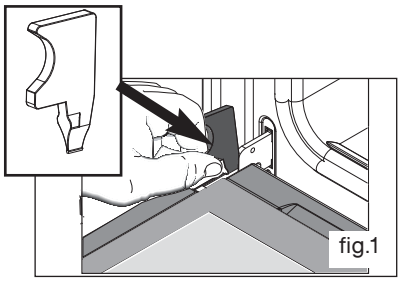
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• *NETTOYAGE DE LA PORTE*

• *Démontage de la porte (suivant modèle)*

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.

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


fig.1

- Ouvrez complétement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).
Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

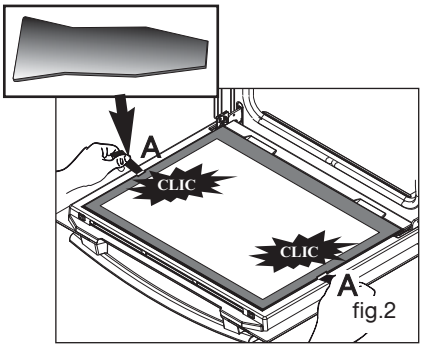
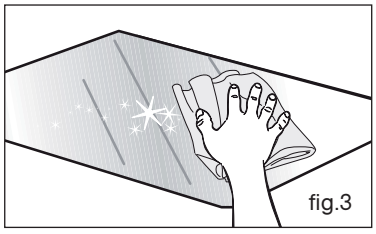


fig.2

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:
Faire levier dans les emplacements **A** avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (fig.2).


fig.3

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (fig.3).
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.

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

FR

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (fig.4).

Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.5).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

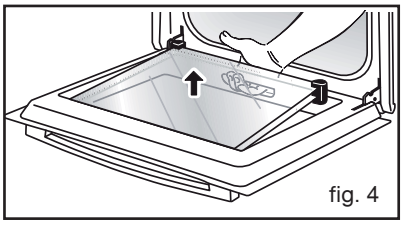
en haut à gauche : L
en haut à droite : R

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières (fig.6).
- 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.T.I.C" vers vous (fig.7).

- Retirez les butées plastique rouge (fig.8).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.


fig. 4

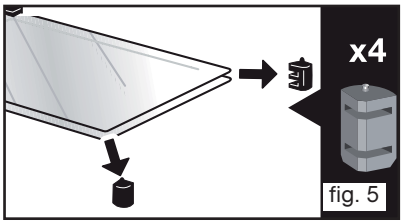


fig. 5

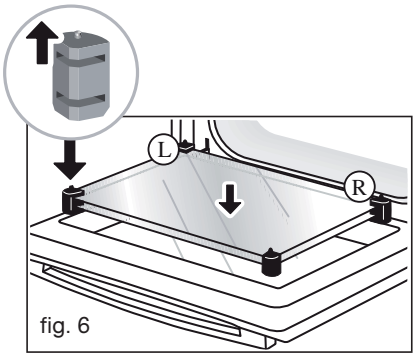


fig. 6

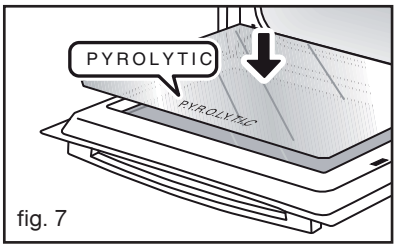


fig. 7

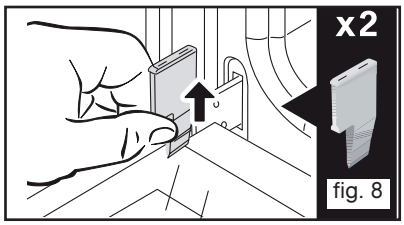


fig. 8

• *FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)*

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :
- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.
Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

• *DEMONTAGE DES GRADINS FILS (suivant modèle)*

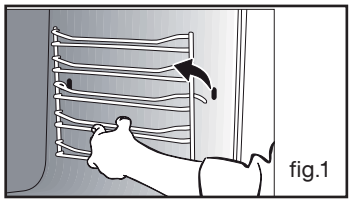
Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

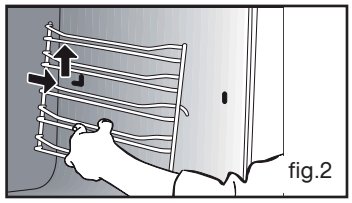
Attention
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

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.

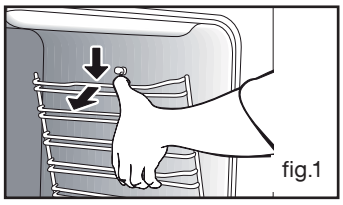
Gradins fils avec des crochets en partie centrale.

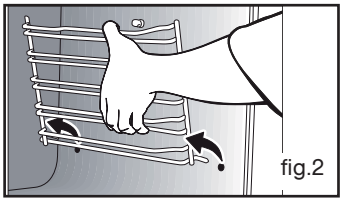
Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (fig.1).
Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (fig.2).
Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.


fig.1


fig.2

Gradins fils avec système de clip.
Appuyez sur la partie haute du gradin fils vers le bas pour le décrocher du support clip central (fig.1). Inclinez le gradin fils vers l'intérieur du four, tirez-le légèrement vers le haut pour l'extraire des 2 trous du bas (fig.2). Pour remonter les gradins fils après leur nettoyage, effectuez les étapes précédentes en sens inverse.


fig.1

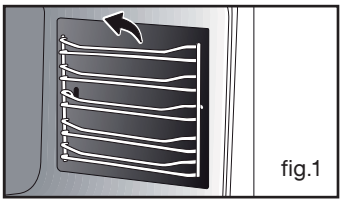

fig.2

- ***REMPLACEMENT DES PAROIS LATERALES CATALYTIQUES (modèle four catalytique)***

Il est recommandé de remplacer les 2 parois latérales catalytiques lorsque leur nettoyage auto-dégraissant n'est plus efficace.

Démontez au préalable les gradins fils latéraux - voir chapitre « Démontage des gradins fils ».)

Retirez les deux anciennes parois latérales et remplacez-les par des parois catalytiques neuves.


fig.1

• *QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?*

Attention
Retirer la casserolerie 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 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 positionnant la manette «sélecteur de 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	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.

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

• *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.

La lampe est accessible:

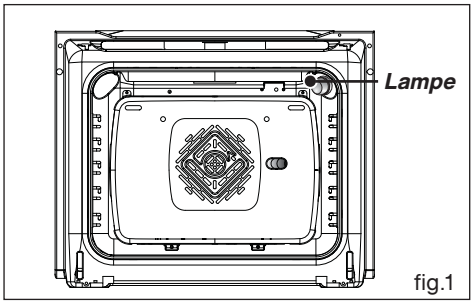


fig.1

A l'intérieur du four (fig.1).
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche (fig.2),
- Tirez l'ampoule.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

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

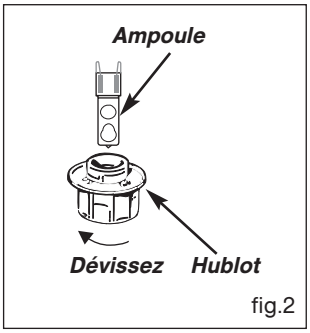


fig.2

Conseil

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

• *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.14) .

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

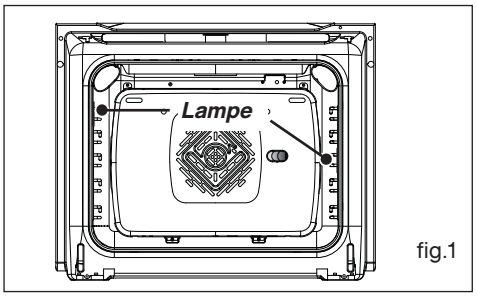


fig.1

- Faire levier à l'aide de l'outil butée rouge sur le hublot afin de le retirer (fig.2-3).

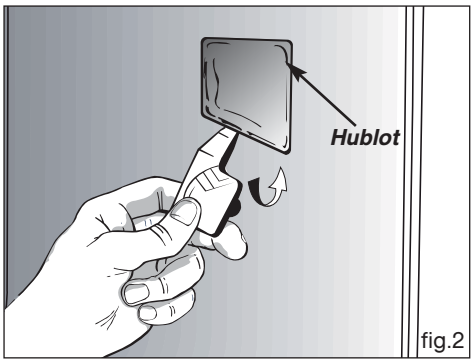


fig.2

- Tirez l'ampoule (fig.4).

Caractéristiques de l'ampoule :
- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

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

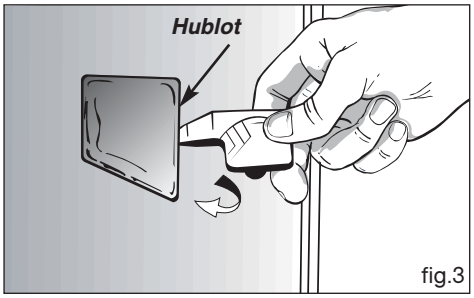


fig.3

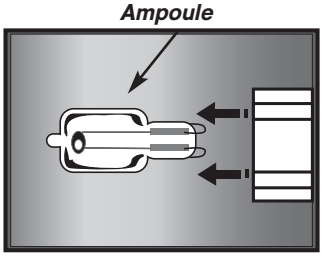


fig.4

6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT FR

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.
*** La clé 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. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
***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)*.

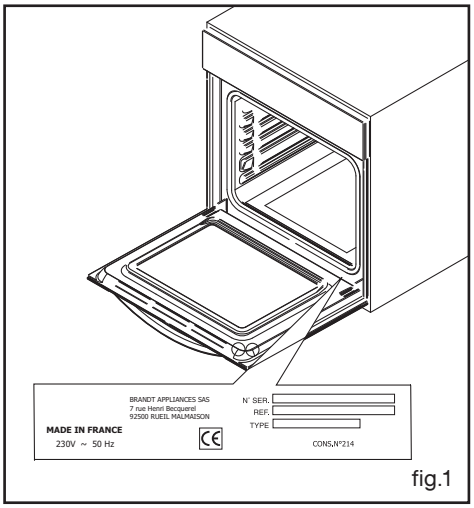


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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