FOUR
OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100181_05 - 0325

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.
Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.
Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.
Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.
Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.
Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES....4

1 INSTALLATION....6
Choix de l'emplacement et encastrement....6
Raccordement électrique....7

2 ENVIRONNEMENT....7
Respect de l'environnement....7

3 PRÉSENTATION DU FOUR....8
Les commandes et l'afficheur....9
Verrouillage des touches....9
Les accessoires (selon modèle)....10
Système de rails coulissants....11
Installation et démontage des rails coulissants....11

4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES....12
Première mise en service....12
Menu réglages (selon modèle)....12

5 MODE DE CUISSON MANUEL....13
Démarrage d'une cuisson....15

6 CONSEILS DE CUISSON....16
Fonction déshydratation....16

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE....17
Présentation du mode automatique....17
Présentation des catégories de plats....18
Démarrage d'une cuisson automatique....21
Cuisson immédiate....21

8 AUTRES FONCTIONS....22
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson)....22
Fonction minuterie....22

9 ENTRETIEN....23
Nettoyage et entretien :....23
Autonettoyage par pyrolyse....25
Remplacement de la lampe....27

10 ANOMALIES ET SOLUTIONS....28

11 SERVICE APRÈS-VENTE....29

12 ESSAI APTITUDE....31

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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

Important :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

MISE EN GARDE :

— L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le demontage.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

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

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

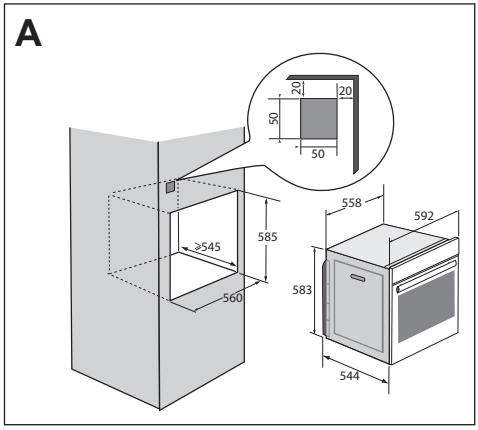
• 1 INSTALLATION

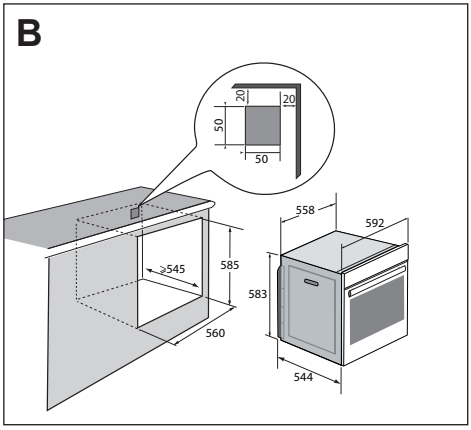
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

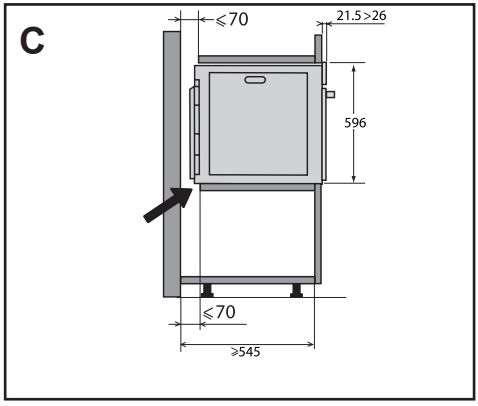
Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

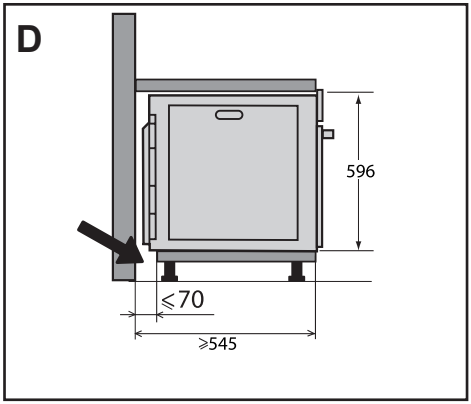
Replacez les butées caoutchouc.

Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.









• 1 INSTALLATION

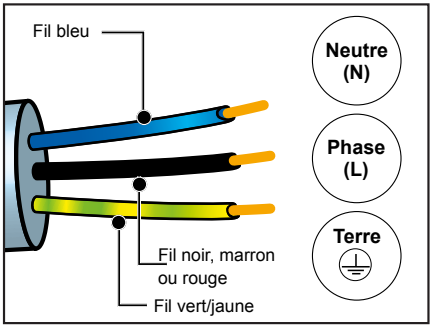
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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

Votre appareil est prévu de fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz sans aucune intervention particulière de votre part.



⚠ Attention : 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.

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

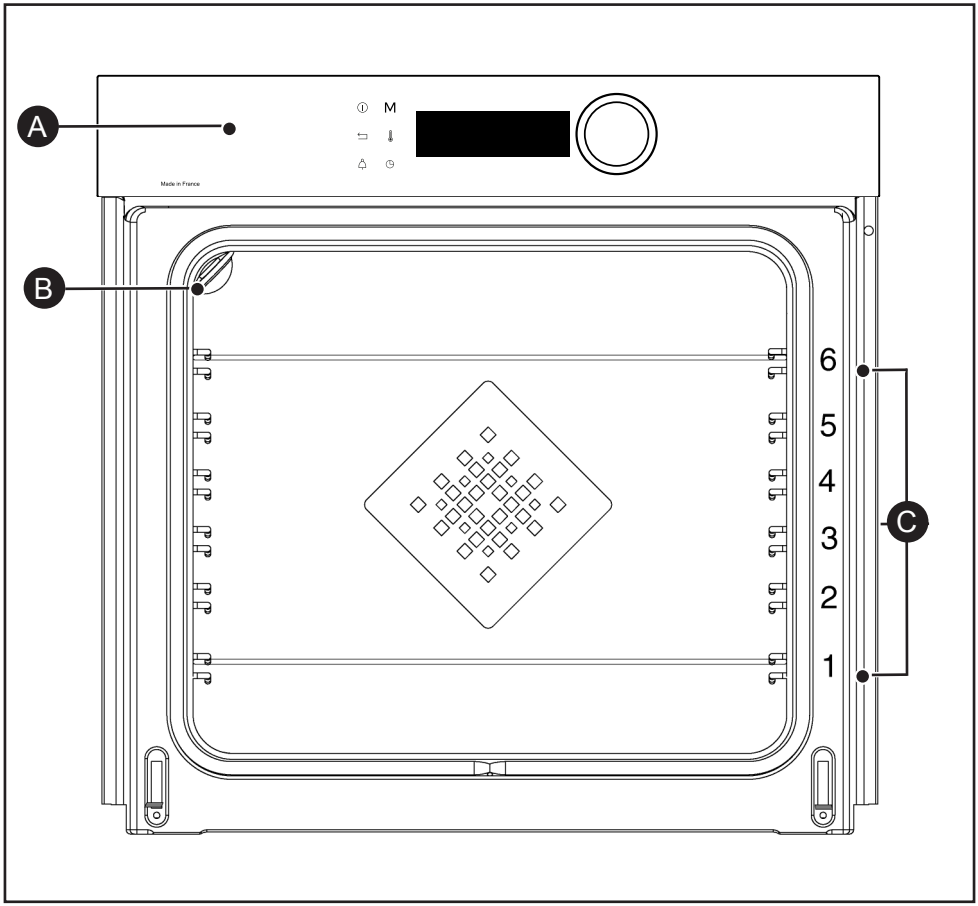
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

• 3 PRESENTATION DU FOUR



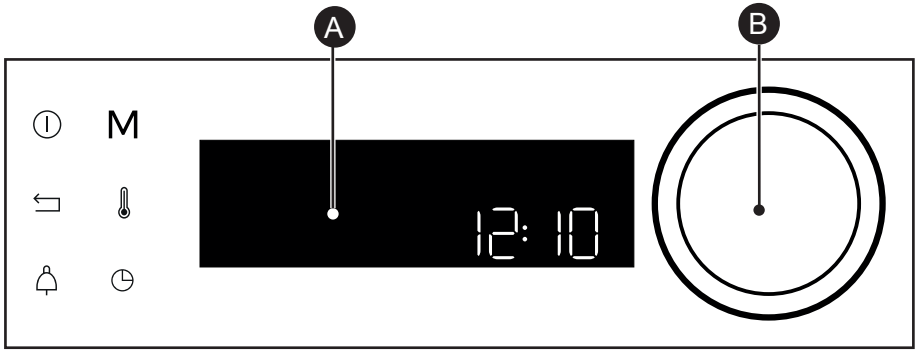
A **Bandeau de commande**

B **Lampe**

C **Gradins fils (6 hauteurs disponibles)**

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A **Afficheur**

B **Manette rotative avec appui central (non démontable) :**

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

Touche arrêt du four (appui long)

Touche retour

Touche minuterie

Touche d'accès direct au Mode MANUEL

Touche de température

Touche durée de cuisson/ départ différé

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

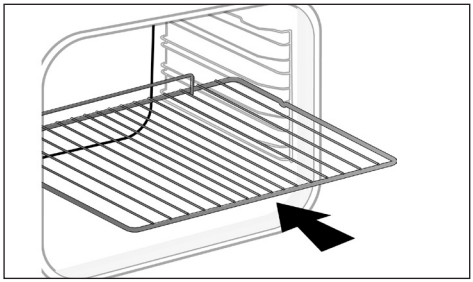
NOTA : seule la touche arrêt reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour et jusqu'à ce que le symbole cadenas disparaisse de l'écran.

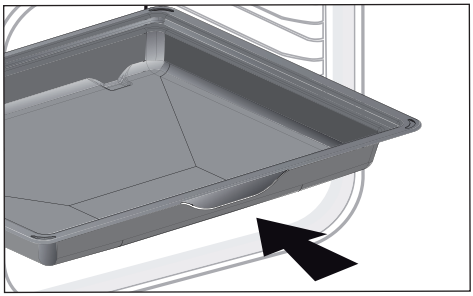
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

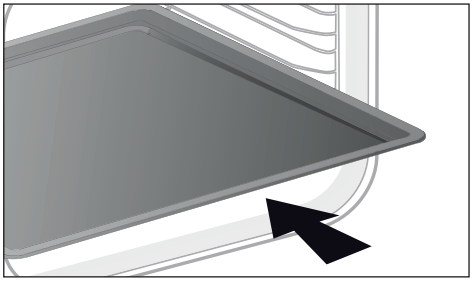
- Grille anti basculement. Insérée dans les gradins, la grille peut être utilisée pour supporter les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner ou pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



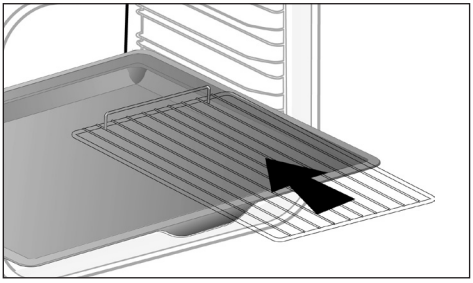
- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques, poignée vers la porte du four. Placé sous la grille, il recueille jus et graisses des grillades. Il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Plat Pâtisserie, 8 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques. Ce plat est idéal pour la cuisson des pâtisseries et viennoiseries telles que les sablés, cookies, meringues, croissants, etc. Son plan avant incliné vous permet de déposer facilement vos préparations.

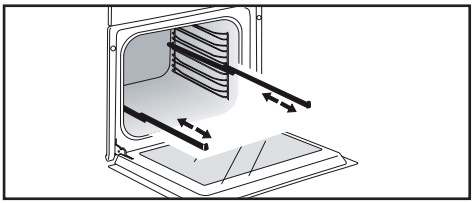


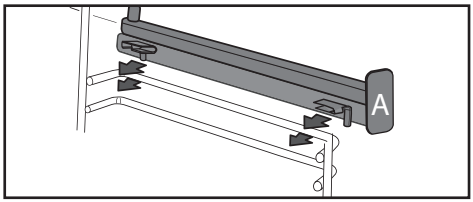
- Grilles «saveur». Ces 2 demi-grilles s'utilisent ensemble ou indépendamment l'une de l'autre, posées dans un plat ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four. En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.

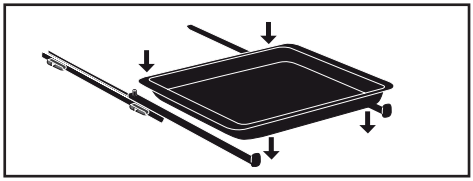


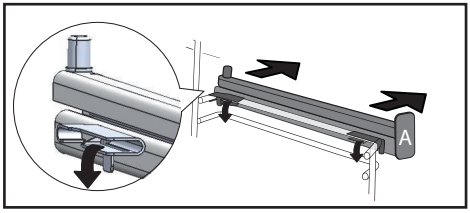
SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS

Grâce au système de rails coulissants, 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.









INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée Ⓐ se trouve face à vous. Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation. Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

PREMIERE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue
A la première mise en service sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

Avant d'utiliser votre four pour la Première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.

- Réglez l'heure
Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider.

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

Dans le menu général, sélectionnez la fonction **«REGLAGES»** en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

- L'heure
Modifiez l'heure, validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté,l'heure se met à jour automatiquement.

- Le son
Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.

- Luminosité
Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Sleep mode
Vous avez également accés à la mise en veille de votre afficheur :

Position ON, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position OFF, réduction, de la luminosité après un certain temps.

- Gestion de la lampe
Deux choix de réglage vous sont proposés : Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout d'un certain temps lors des cuissons. Choisissez votre position et validez.

- La langue
Faites le choix de votre langue puis validez.

- Le mode DEMO
Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

- Diagnostic
En cas de problème, vous avez accés au menu Diagnostic.

Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson. Lors de votre navigation, vous pouvez directement accéder à ce menu en apuyant sur la touche «M».

Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Chaleur combinée	**205°C** **35°C - 230°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
Chaleur tournante*	**180°C** **35°C - 250°C**	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
Traditionnel	**200°C** **35°C - 275°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
ECO*	**200°C** **35°C - 275°C**	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
Gril ventilé	**200°C** **100°C - 250°C**	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 coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
Sole ventilée	**180°C** **75°C - 250°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
Gril variable	**4** **1 - 4**	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
Maintien au chaud	**60°C** **35°C - 100°C**	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
Décongélation	**35°C** **30°C - 50°C**	Idéal pour les aliments délicats (tarte 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).
Levage de pâte	**40°C**	Programme recommandé pour faire lever en douceur toutes les pâtes telles que pâtes à pain, brioche, pizza, kouglof, etc. Déposer votre plat directement sur la sole.
Déshydratation	**80°C** **35°C - 80°C**	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.16.
Shabbat	**90°C**	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 à 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Conseil économie d'énergie.
Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, appuyez sur la manette pour valider, le préchauffage démarre ; un bip signale que votre four a atteint la température de consigne. Vous pouvez enfourner votre plat aux hauteurs de gradin conseillées.

NB : Certains paramètres sont modifiables, avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson et départ différé) voir chapitres suivants.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche .

- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée à l'aide de la touche ◷ puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON (départ différé)

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différéé appuyez deux fois sur la touche ◷ puis entrez la fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez. L'heure de fin de cuisson reste affichée.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin.

Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

«ARRETEZ» s'affiche à l'écran

Confirmez en sélectionnant appuyant sur la manette, ou par un appui long sur la touche arrêt du four.

• 6 CONSEILS DE CUISSON

FONCTION DÉSHYDRATATION

La déshydratation est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.

N'utilisez que des aliments frais. Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.
Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.
Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).
Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence du four vous proposera automatiquement un mode de cuisson présélectionné ou des alternatives à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

AI

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Pour certains aliments, certains réglages (poids, taille,...) doivent être renseignés

BASSE TEMPERATURE

Pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique.

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées.La qualité de cuisson est optimale.

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.

Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraicheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction **«AUTO»** en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés :

- Viandes, Poissons, Plats, Pain et pâtes, Desserts.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

Conseil

Pour toutes les cuissons, avant d'insérer votre plat, le four vous indique le niveau de gradin auquel insérer le plat

VIANDES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
TERRINE DE VIANDE	O	
EPAULE AGNEAU	O	
GIGOT AGNEAU SANS OS		O
GIGOT AGNEAU AVEC OS		O
COTES DE VEAU	O	
ROTI DE VEAU	O	O
JARRET DE PORC	O	
PORC ECHINE	O	
FILET MIGNON	O	O
ROTI DE PORC	O	O
ROTI DE BOEUF	O	O
POULET	O	O
CANARD	O	
MAGRETS DE CANARD	O	
CUISSE DE DINDE	O	
DINDE	O	
OIE	O	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

POISSONS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
SAUMON	O	O
TRUITE	O	O
GROS POISSONS	O	O
PETITS POISSONS	O	O
BAR	O	O
HOMARD	O	
TERRINE DE POISSON	O	

PLATS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
LÉGUMES FARCIS	O	
GRATIN DE LÉGUMES	O	
TOMATES FARCIES	O	
LASAGNES	O	
TOURTE A LA VIANDE	O	
TARTE AU FROMAGE	O	
TARTE SALÉE	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
GRATIN DE POMMES DE TERRE	O	O
MOUSSAKA	O	
SOUFFLÉ	O	

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

PAIN ET PATES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
BRIOCHE	O	
BAGUETTES	O	
PAIN	O	
PÂTE BRISÉE	O	
PÂTE FEUILLETÉE	O	

DESSERTS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
YAOURTS		O
KOUGLOF	O	
GENOISE	O	
GATEAU POMMES	O	
QUATRE QUARTS	O	
CAKE	O	
GATEAU CHOCOLAT	O	
GATEAU AU YAOURT	O	
CRUMBLE DE FRUITS	O	
TARTE AUX FRUITS	O	
SABLÉS/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	
CRÈMES CARAMEL	O	
PÂTE À CHOUX	O	

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction **«AUTO»** sélectionne pour vous le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à préparer.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode **«AUTO»** lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments (Viandes, Poissons, Plats, Pain et Pâtes, Desserts) :

En fonction du plat sélectionné le mode AI propose un poids par défaut que vous devrez ajuster si besoin avant de valider. Le four calcule automatiquement les paramètres de temps et température de cuisson. La hauteur de gradin s'affiche, insérez votre plat et validez.

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

⚠ Pour certaines recettes AI un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.
Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

• 8 AUTRES FONCTIONS

OPTIONS DE FIN DE CUISSON (SELON LE TYPE DE CUISSON)

En fin de cuisson du mode manuel ou du mode Auto, le four vous propose trois options afin de s'adapter au résultat attendu : CROUSTILLANT, MAINTIEN AU CHAUD et AJOUTER 5 MIN.

CROUSTILLANT

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction **«Croustillant»**.

Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. En fin de cuisson sélectionnez la fonction **«Croustillant»** et validez en appuyant sur la manette.

Votre cuisson démarre. Le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD

En fin de cuisson vous pouvez sélectionner l'option« MAINTIEN AU CHAUD», ce qui vous permet de laisser votre plat au four sans surcuisson. La température du four se régule à une température de dégustation jusqu'à ce que vous soyez prêts.

AJOUTER 5 MIN (uniquemnt en mode manuel)

Vous pouvez sélectionner l'option « AJOUTER 5 MIN » à la fin de votre cuisson avec durée programmée. En activant « AJOUTER 5 MIN », le four reprend les réglages de mode de cuisson et de température pendant 5 minutes, reconductibles si nécessaire.

Conseil

BON APPETIT: à la fin de votre cuisson votre four affiche Bon Appétit, vous pouvez retirer votre plat du four. Pour éteindre votre four appuyez sur la manette ou sur la touche arrêt four.

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche .

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation.

Rappuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez également la minuterie.

• 9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

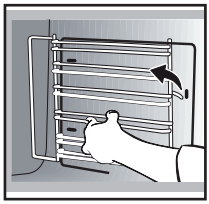
SURFACE EXTERIEURE

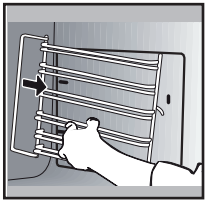
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.





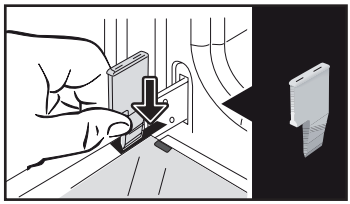
NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

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

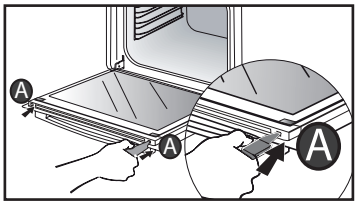
Au préalable, enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

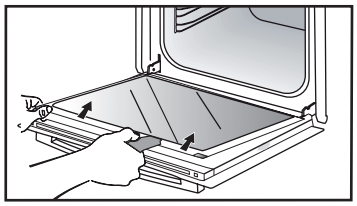
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

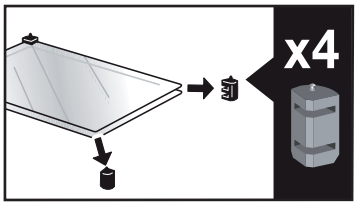


Retirez la première vitre clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements Ⓐ afin de déclipper la



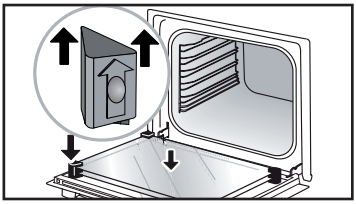
vitre. Retirez la vitre.La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





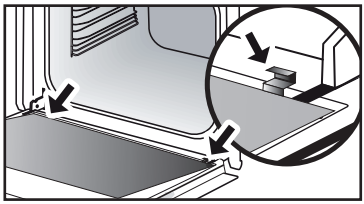
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

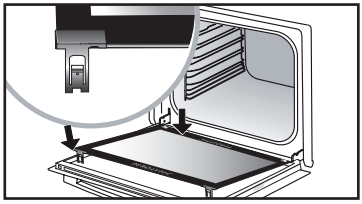
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «PYROLYTIC» orientée vers vous et lisible.





Retirez la cale plastique.

• 9 ENTRETIEN

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

⚠ Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse : La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide. Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

Trois cycles de pyrolyse vous sont proposés. Les durées sont présélectionnées et non modifiables :

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15 pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.

Pyro Express : Cette fonction, aussi accesible en fin de cuisson, profite de la chaleur accumulée pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

Si la chaleur de votre four est suffisante : la pyro dure 59 mn sinon 1h30.

Pyro 2H : en 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

• 9 ENTRETIEN

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction **«NETTOYAGE»** lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple **PYRO AUTO** puis validez.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez fin cuisson.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée.

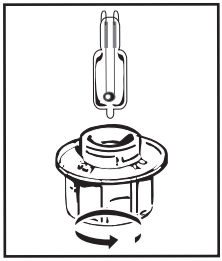
Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche ⏻.

• 9 ENTRETIEN

REMPLACEMENT DE LA LAMPE

⚠ Mise en garde : Assurez-vous 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.

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



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
- «AS» s'affiche (système Auto Stop).	Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.
- Code défaut commençant par un «F».	Votre four a détecté une perturbation.Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode **«DEMO»** (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe.
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

• 11 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> *consulter notre site :*
www.dedietrich-electromenager.com

> *nous écrire à l'adresse postale suivante :*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

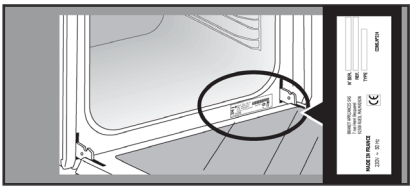
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



	A		B		G
SERVICE:	C	TYPE:	D		I
	E		F		
Nr	H			Made in France	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

CONSEIL DE CUISSON DU MODE MANUEL

	PLATS	*		*		*		*		*		*		Temps de cuisson en minutes
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3					20-30
	Côtes de porc / veau			210	3									20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Côtes de mouton			210	3									20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscuit roulé	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Pâtes à choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits fours feuilletés	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte pâte brisée	200	1									200	1	30-40
	Tarte pâte feuilletée fine	215	1									200	1	20-25
DIVERS	Pâté en terrine	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tourte	200	2									190	2	40-45
	Pain	220	2									220	2	30-40
	Pain grillé			275	4-5									2-3

N.B : Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

* Selon modèle

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME IEC/EN 60350

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

Recette avec levure (selon modèle)

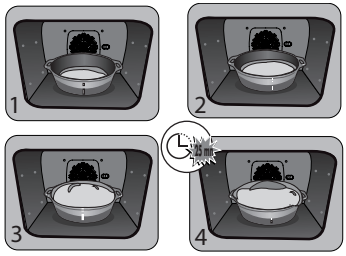
Ingrédients:

• Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

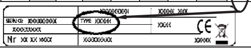
Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laisser lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.



EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value																Unit	EN: Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol- EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol. EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde. EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.
Type norme		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W				EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification																			EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven		Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.																	EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1			kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.																	EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0			l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			kWh/ cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10			kWh/ cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4				EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.