SOMMAIRE

FR

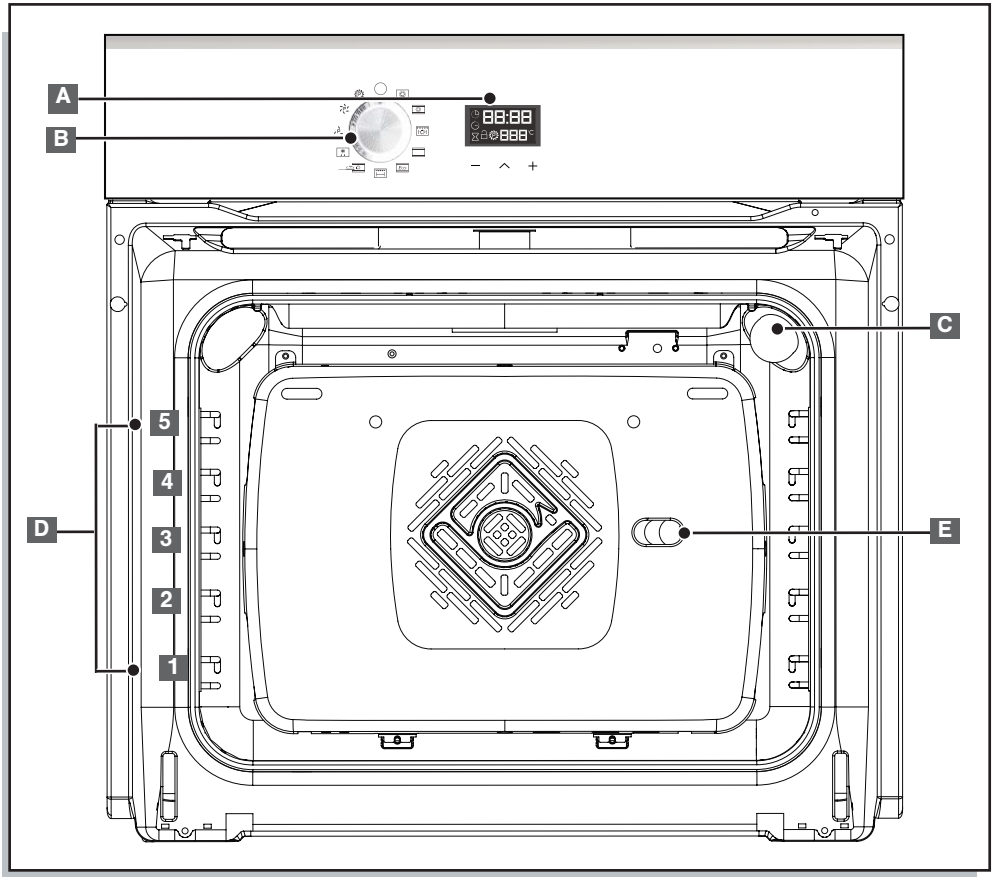
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four — 4
- Présentation du programmateur — 5

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur
  - Comment régler l'heure — 6
  - Cuisson immédiate — 7
- Cuisson programmée
  - Départ immédiat — 8
  - Départ différé — 9
- Utilisation de la fonction minuterie — 10
- Réglage de la luminosité de l'afficheur — 11
- La fonction Mode Veille — 12

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR — 13

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR — 15
- Faire une pyrolyse — 15
- Faire une pyrolyse différé — 16

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



A Programmateur

B Sélecteur de fonctions

C Lampe

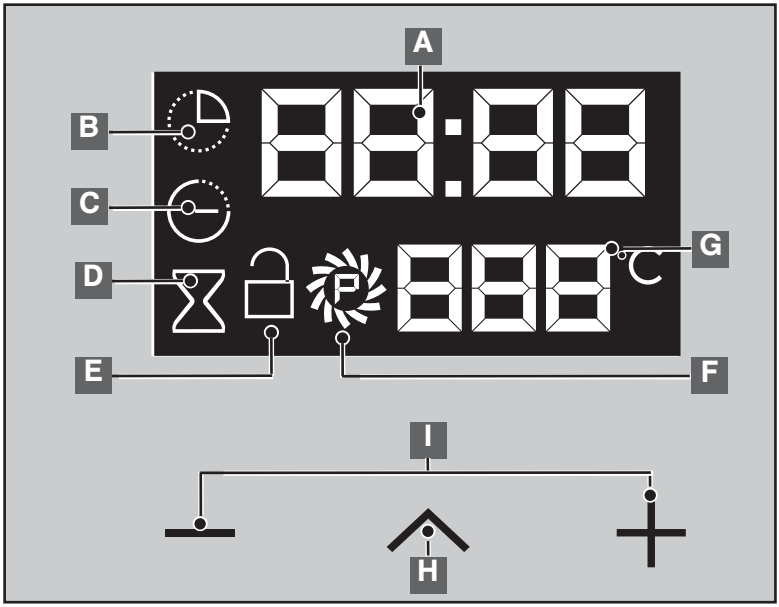
D Gradins fil

E Trou pour tournebroche

Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



A Affichage de l'heure et des durées

B Indicateur de durée de cuisson

C Indicateur de fin de cuisson

D Indicateur du minuterie

E Indicateur de verrouillage (selon modele)

F Indicateur de nettoyage (selon modele)

G Affichage de la température

H Touche de sélection (durées et heures)

I Touches de réglage du temps

Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

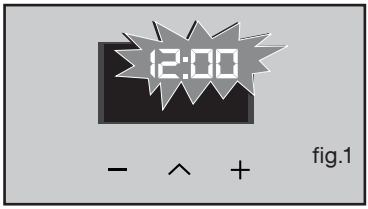


fig.1

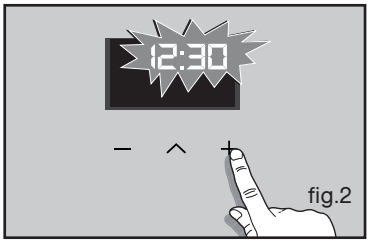


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.4).

Appuyez sur la touche " ^ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.4), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

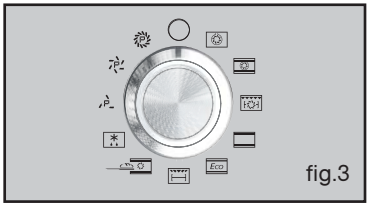


fig.3

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.5).

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider (fig.6).

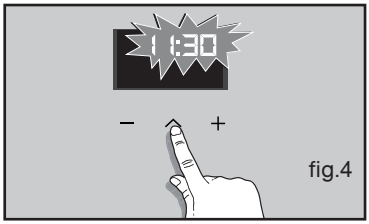


fig.4

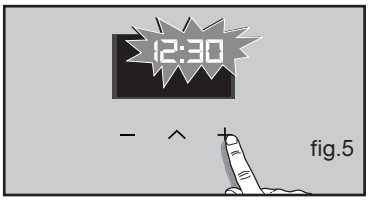


fig.5

fig.6

Attention

S'il n'y a pas de validation par la touche " ^ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position (fig.2).

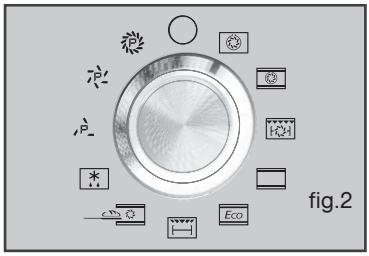


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).

Il vous est cependant possible d'ajuster la température à l'aide des touches de sélection **+** ou **-** (fig.4).

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

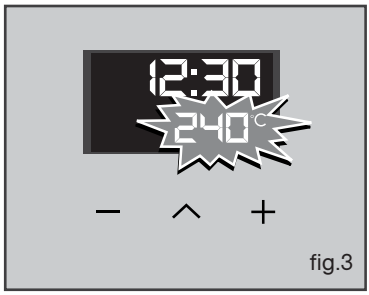


fig.3

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

Pour arrêter la cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

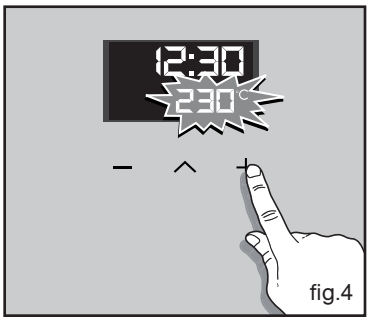


fig.4

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 appuie sur une touche rallume la lampe.

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

Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

- Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson " ◷ ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

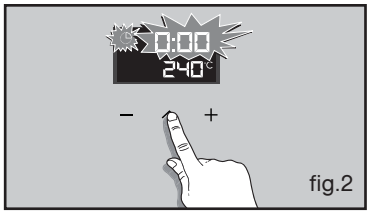
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

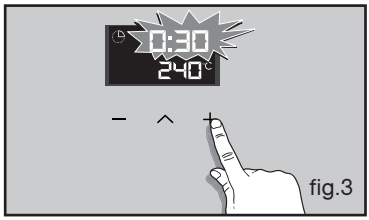
- le four s'arrête,

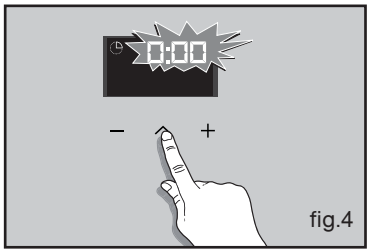
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4),

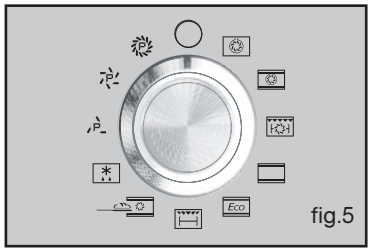
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).









- ***CUISSON PROGRAMMEE***

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson "⏲".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

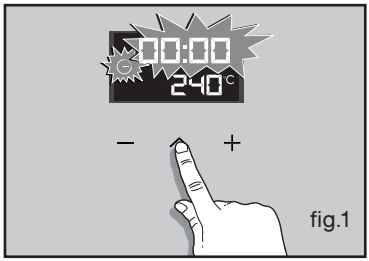


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

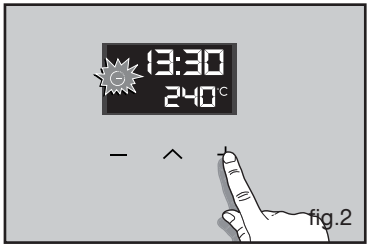


fig.2

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

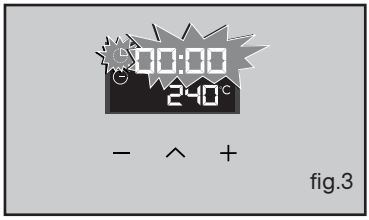


fig.3

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4).

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson.

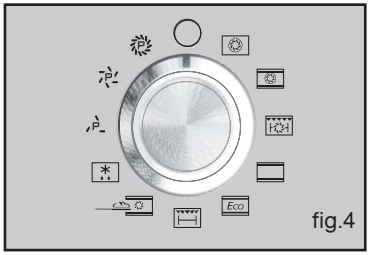


fig.4

- ***UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE***

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.
- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.
⧖ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

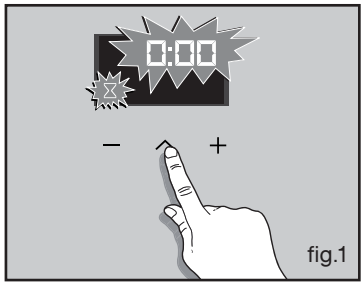


fig.1

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes.

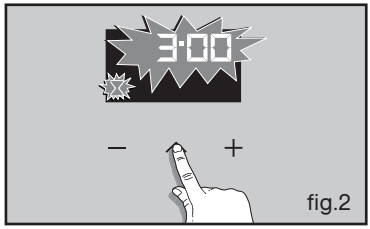


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

- ***REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR***

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches **+** et **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendre quelques secondes, puis remettez votre programmateur à l'heure du jour (fig.3).

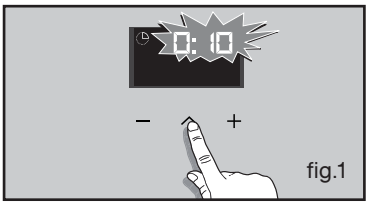


fig.1

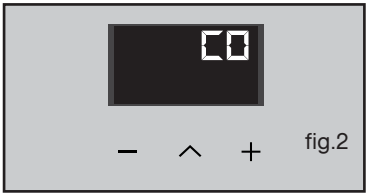


fig.2

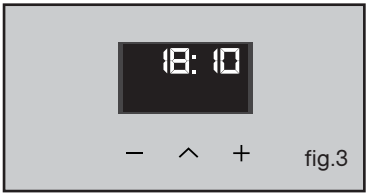


fig.3

- ***LA FONCTION “MODE VEILLE”***

- Votre four est équipé d’une fonction stand by (mise en veille prolongé)

- L’affichage indique l’heure (fig.1).
- Après 4 min sans action de la part de l’utilisateur l’affichage du four passe en mode veille (fig.2).

Aucune touche situé sous l’afficheur ne peut être activés.

Pour réactiver l’affichage,utiliser le selecteur de fonctions (fig.3),

- De nouveau l’affichage du four est opérationnel il est alors possible de faire une cuisson (fig.4).

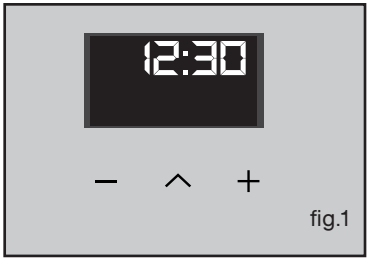


fig.1

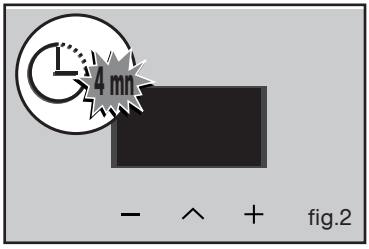


fig.2

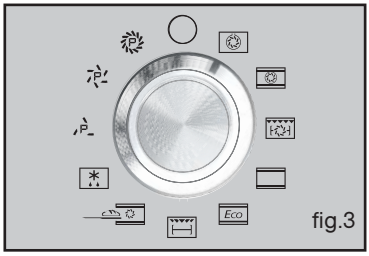


fig.3

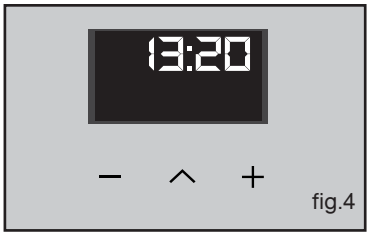


fig.4

*

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.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

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.

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers mœlleux**... Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

**** 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.***

*

CHALEUR 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.**

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.

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 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).

• *FAIRE UNE PYROLYSE*

• Pyrolyse immédiate

Attention
Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :

durée de pyrolyse de 1 heure 30.

durée de pyrolyse de 1 heure 45.

durée de pyrolyse de 2 heures.

• *DEMARRAGE DU NETTOYAGE*

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :
Débutez une pyrolyse après une cuisson.
Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

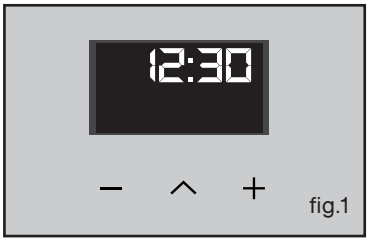


fig.1

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position "Pyrolyse"ou sur la position "Pyrolyse ECO"(fig.2).

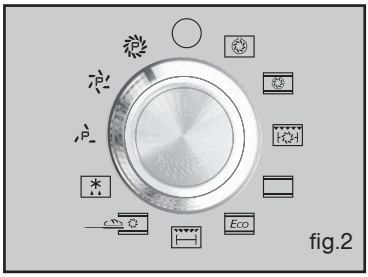


fig.2

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO"(cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- ***FIN DU NETTOYAGE***

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.
En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.
Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

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.

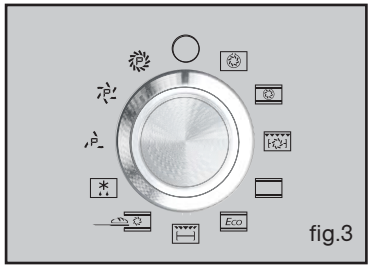


fig.3

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- ***Pyrolyse différée***

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate" puis:

- Tounez le sélecteur de fonctions sur la position de pyrolyse désirée.

- Appuyez sur la touche ^.

Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

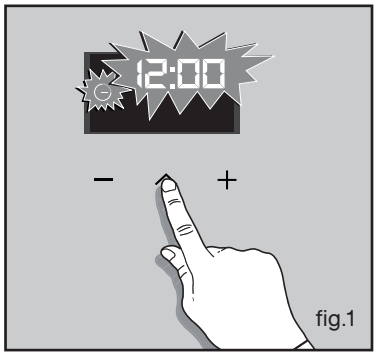


fig.1

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de nettoyage à 18 heures.

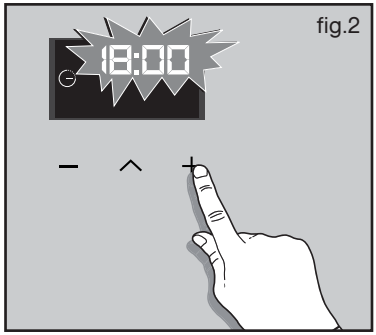


fig.2

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.
Lorsque votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur arrêt.

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

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

De Dietrich

Chère Cliente, cher Client,

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

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

*Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design **De Dietrich** capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

*En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, **De Dietrich** s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur **www.de-dietrich.com***
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
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

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.

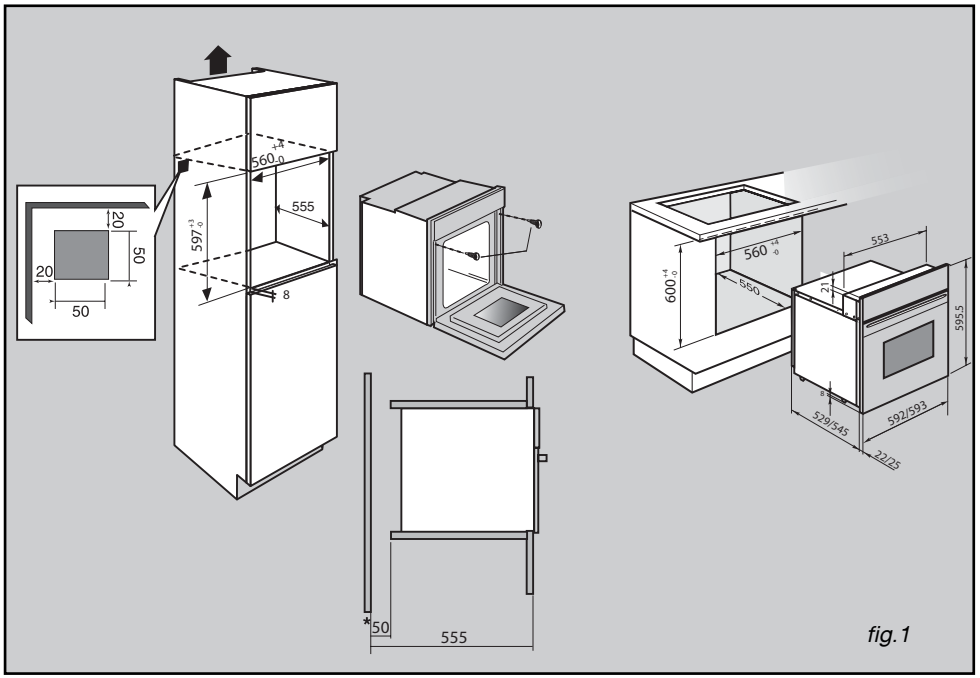


fig.1

• *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 :

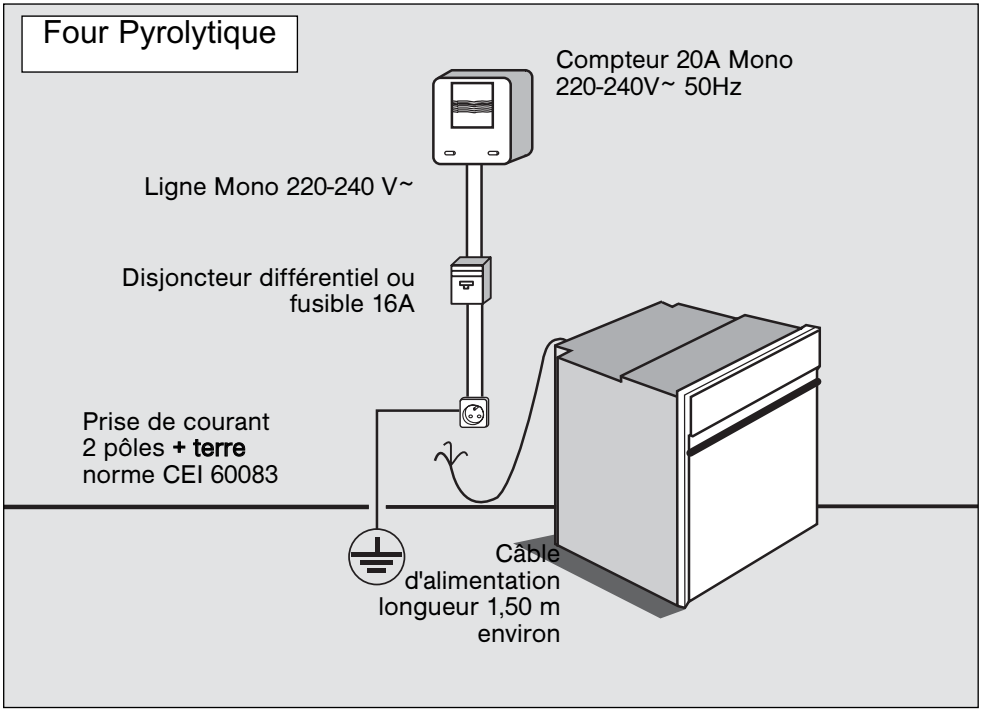
1) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

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*

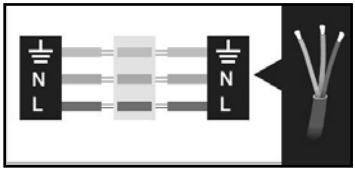
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil 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.



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).

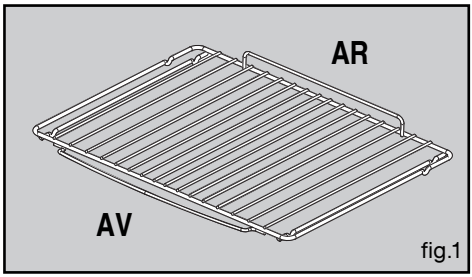


fig.1

• *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.

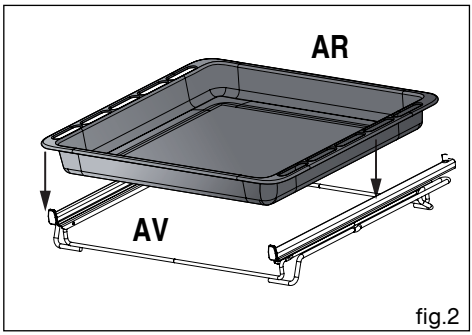


fig.2

• *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,...

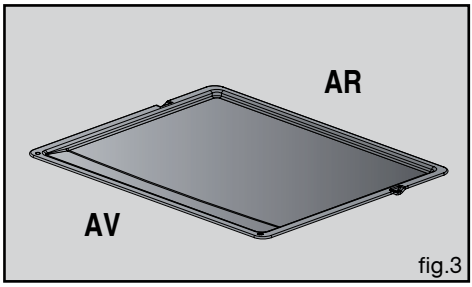


fig.3

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.

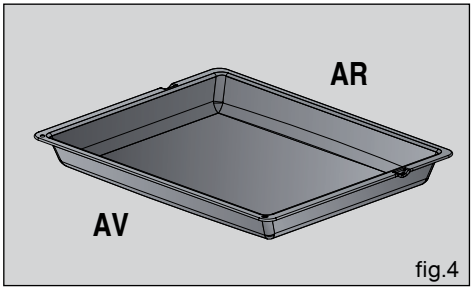


fig.4

• *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.

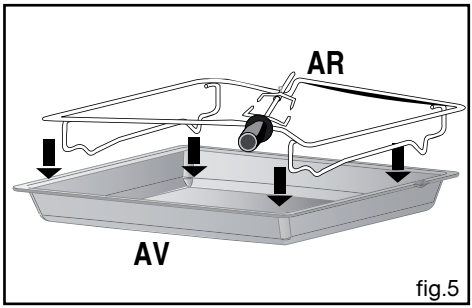


fig.5

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).

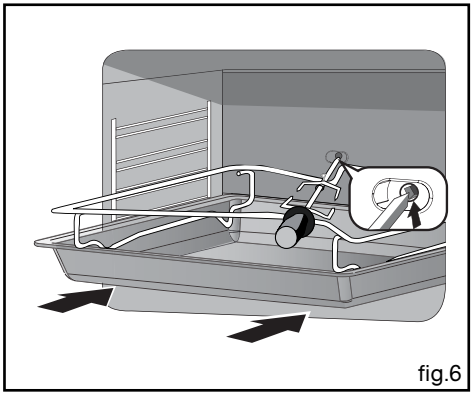


fig.6

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).

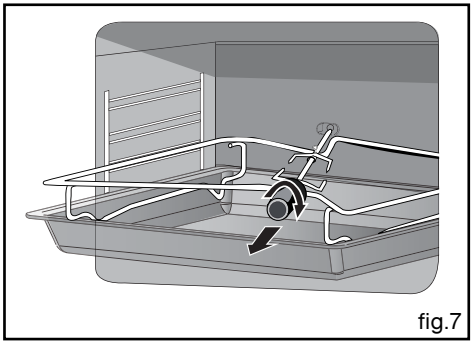


fig.7

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.

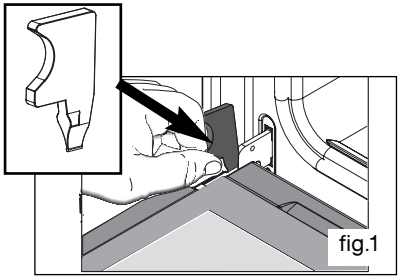


fig.1

- 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.

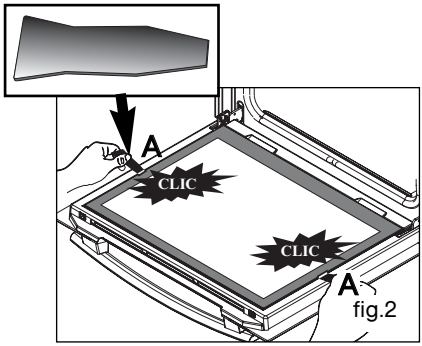


fig.2

- 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).

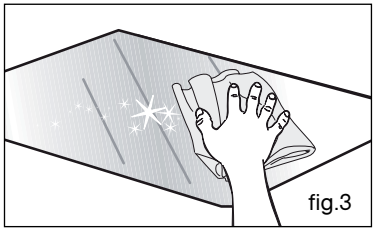


fig.3

- 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.

- 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.

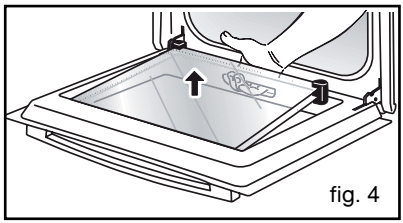


fig. 4

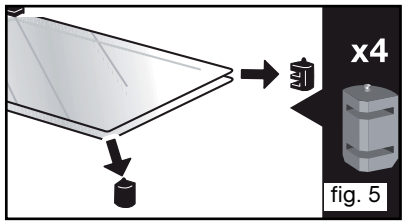


fig. 5

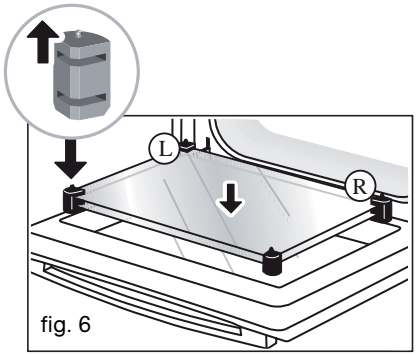


fig. 6

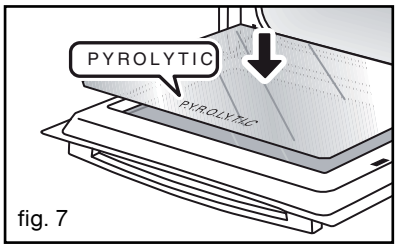


fig. 7

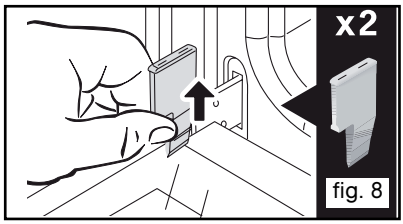


fig. 8

• *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

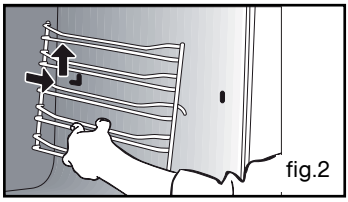


fig.2

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.

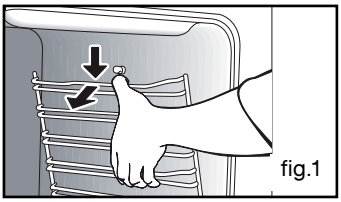


fig.1

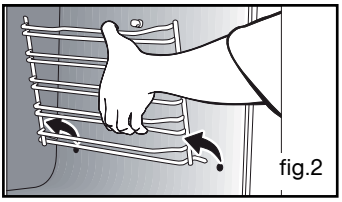


fig.2

- ***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.

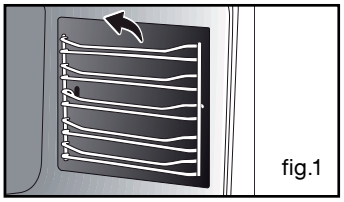


fig.1

• *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:

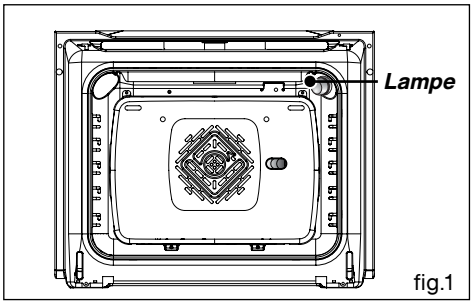


fig.1

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.

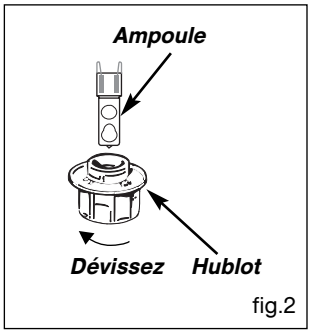


fig.2

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).

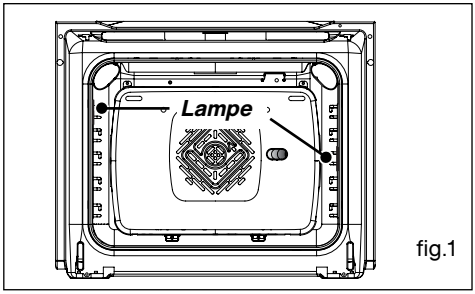


fig.1

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

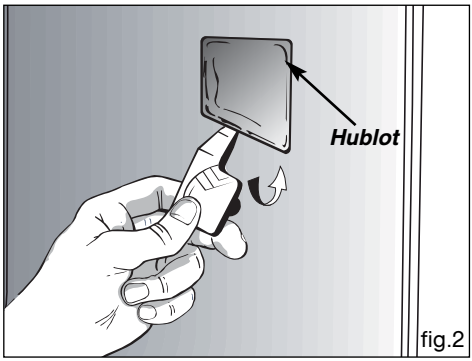


fig.2

- 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.

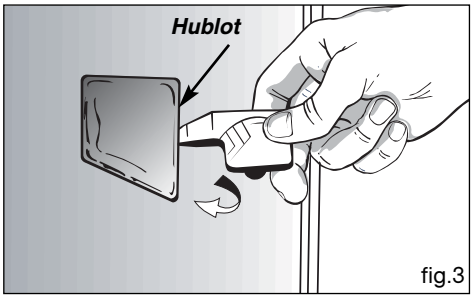


fig.3

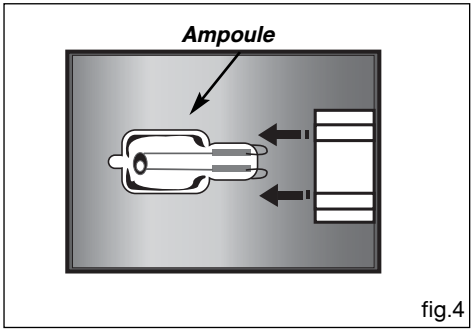


fig.4

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.