



# 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



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.



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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# TABLE DES MATIERES

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....</b>	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique .....	7
<b>2 RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>7</b>
<b>3 PRÉSENTATION DU FOUR .....</b>	<b>8</b>
Les commandes et l'afficheur .....	9
Verouillage des touches .....	9
Les accessoires (selon modèle) .....	10
Plat support aliment spécial vapeur 100% .....	12
Système de rails coulissants .....	13
Installation et démontage des rails coulissants .....	13
Le tiroir de remplissage .....	14
<b>4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES .....</b>	<b>15</b>
Première mise en service .....	15
Menu réglages (selon modèle) .....	15
<b>5 MODE DE CUISSON MANUEL.....</b>	<b>16</b>
Démarrage d'une cuisson .....	19
<b>6 CONSEILS DE CUISSON.....</b>	<b>20</b>
Fonction AIR FRY.....	20
Fonction déshydratation .....	21
<b>7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE .....</b>	<b>22</b>
Présentation du mode automatique .....	22
Présentation des catégories de plats.....	23
Démarrage d'une cuisson automatique .....	29
Cuisson immédiate .....	29
<b>8 AUTRES FONCTIONS.....</b>	<b>30</b>
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson).....	30
Favoris .....	31
Fonction minuterie .....	31
<b>9 ENTRETIEN .....</b>	<b>32</b>
Nettoyage et entretien :.....	32
Autonettoyage par pyrolyse .....	34
Fonction vidange.....	36
Fonction détartrage.....	36
Remplacement de la lampe .....	38
<b>10 ANOMALIES ET SOLUTIONS .....</b>	<b>39</b>
<b>11 SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>	<b>40</b>
<b>12 ESSAI APTITUDE .....</b>	<b>42</b>

---

# 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.

À 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 démontage.



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.



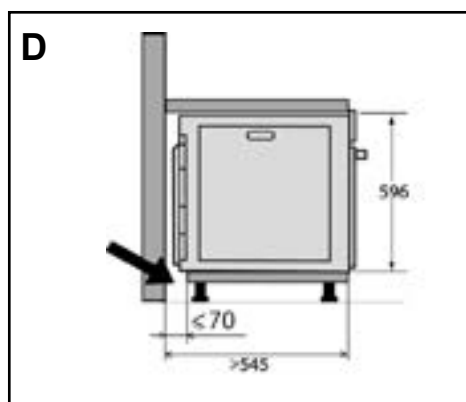
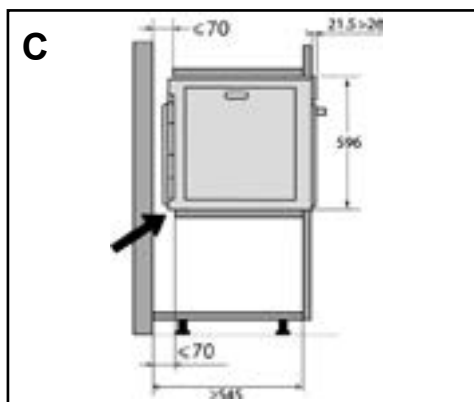
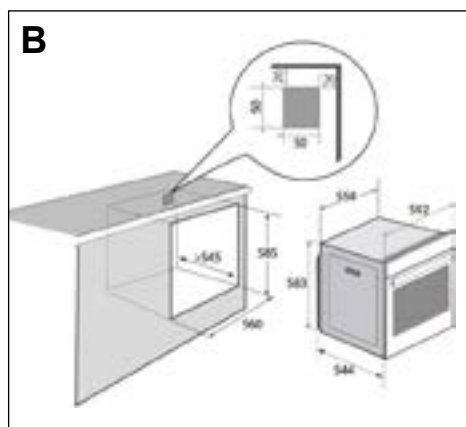
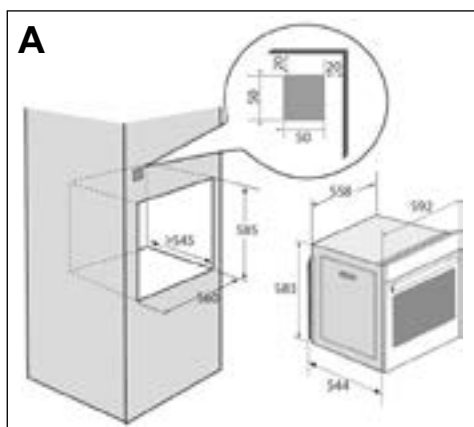
# • 1 *INSTALLATION*

## 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  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

Remplacez 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

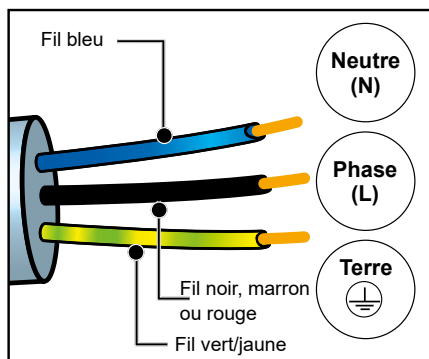
## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (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, dé-branchez l'appareil ou enlevez le fu-sible correspondant à la ligne de branchement du four.**

# • 2 ENVIRONNEMENT

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

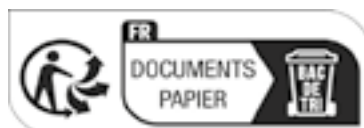
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

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.

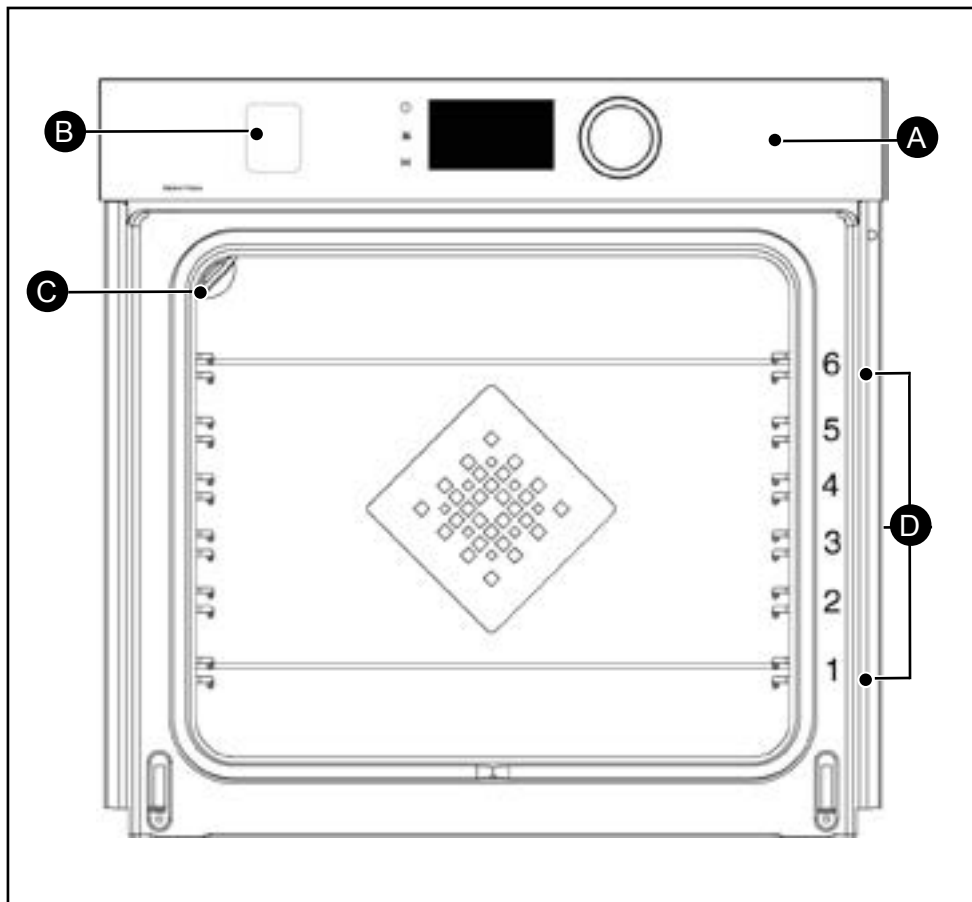
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



# 3 PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau\*
- C** Lampe
- D** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)

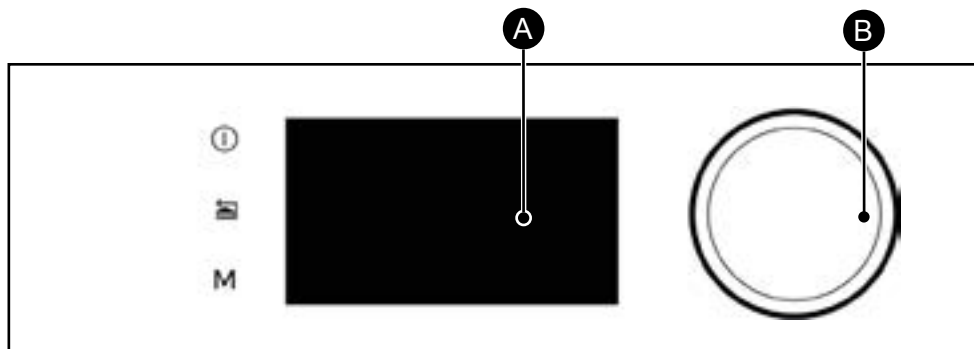
\* Le tiroir est protégé par un film plastique. Au déballage du produit, veillez à le retirer.





# 3 PRÉSENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)



Afficheur



Touche retour (appui court) /  
Ouverture





Manette rotative avec appui  
central (non démontable) :




Touche d'accès direct au Mode  
MANUEL



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

## VEROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour  et M 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.

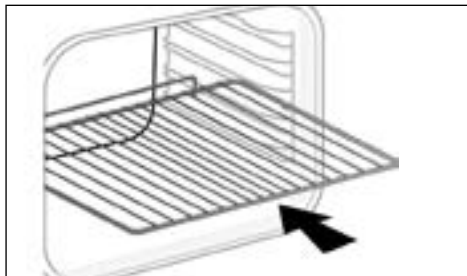
Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et M jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.



# • 3 PRÉSENTATION DU FOUR

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

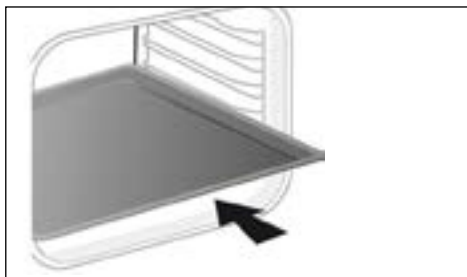
- **Grille sécurité anti basculement.** La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- **Plat multi usages, lèchefrite 45 mm.** Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les 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.



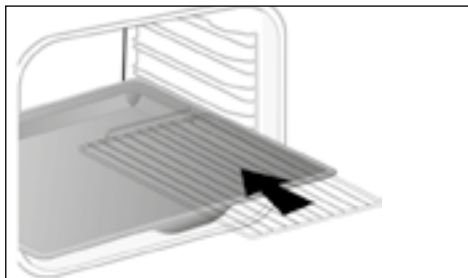
---

# • 3 PRÉSENTATION DU FOUR

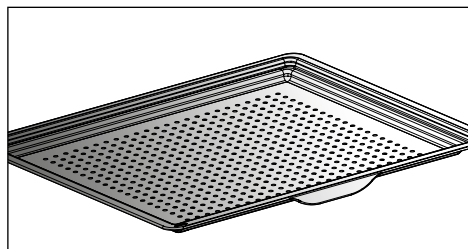
---

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- **Grilles «saveur».** Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèche-frite 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.

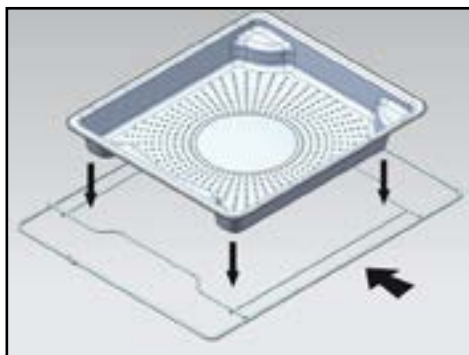


- **Plat perforé.** Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Conçu pour le mode de cuisson AIR FRY, convient également aux cuissons de pizza, pâtisseries, ou séchage d'aliments.

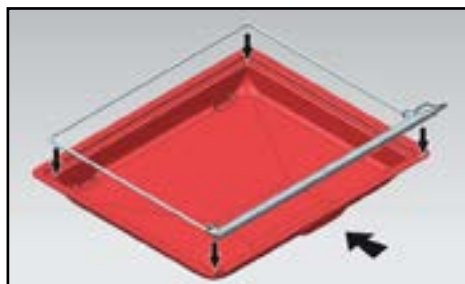


# • 3 PRÉSENTATION DU FOUR

## PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%



① Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au gradin niveau 4.

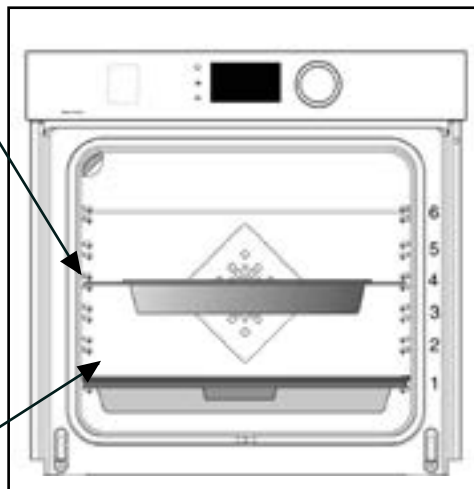


② Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au gradin du bas niveau 1.

Le joint silicone assure l'étanchéité de la porte.

**!** Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.

**!** Attention  
A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



**!** Attention  
Après chaque cuisson vapeur veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulote en bas de la porte.



# • 3 PRÉSENTATION DU FOUR

## SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS (SELON MODÈLE)

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

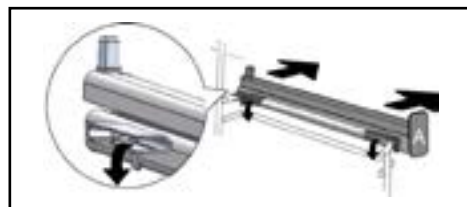
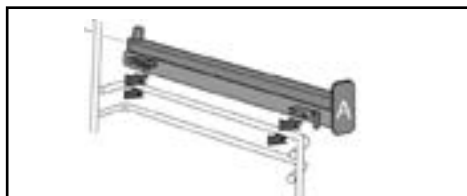
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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



# • 3 PRÉSENTATION DU FOUR

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir. La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

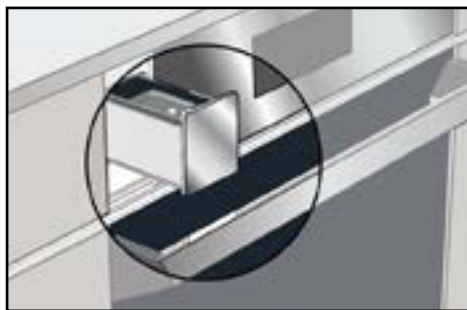
Remplissez le réservoir.

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

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau maximum visible sur un côté du tiroir.

Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



### Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.

Réajustez le niveau si nécessaire.



### Attention

Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.



### Attention

Veillez effectuer une vidange avant chaque cuisson. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min. Reportez-vous au chapitre «Entretien - Fonction vidange».



# • 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.

### - Réglez l'heure

Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider.

Votre four affiche l'heure.



**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.**


## 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.

### - Indicateur pyrolyse

Activez ou désactivez l'indicateur de pyrolyse. Lorsqu'il est activé, le four, grâce à sa technologie et ses capteurs préconise le bon moment pour réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse. Dans ce cas, ce symbole  apparaît sur l'afficheur. Vous pourrez choisir entre effectuer une pyrolyse Auto, 2h ou Express si la chaleur résiduelle de votre four le permet.

### - 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. Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

### - Sleep mode

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

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

### - 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.

### - 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 accès au menu Diagnostic.







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


L'option «Réinitialiser» vous permet de rétablir votre four à l'initial.



# 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 appuyant sur la touche «M».

Position	T°C préconisée mini - maxi Humidité préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Régénération</b>	<b>170°C</b> <b>70% Vapeur</b>	Régénérer le pain de la veille. Recommandé pour les baguettes, le pain, le pain en boule et les croissants.
 <b>Gril ventilé vapeur</b>	<b>190°C</b> <b>180°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>	Recommandé pour gratiner tout en gardant un peu d'humidité à l'intérieur de la préparation, idéal par exemple pour des gratins comme le gratin de pâtes, afin de ne pas dessécher la préparation en dessous.
 <b>Traditionnel vapeur</b>	<b>200°C</b> <b>120°C - 275°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>	Recommandé pour les légumes, notamment les tomates ou courgettes farcies par exemple qui ont besoin d'humidité et de ventilation pour ne pas sécher.
 <b>Chaleur tournante vapeur</b>	<b>190°C</b> <b>120°C - 250°C</b> <b>20%</b> <b>20% - 80%</b>	Recommandé pour des cuissons douces de viande (<70° à cœur) comme le canard, le bœuf ou le veau.
 <b>Vapeur 100%</b>	<b>100%</b> <b>50% - 100%</b>	Pour cuisiner uniquement à la vapeur.
 <b>Cuisson sous vide</b>	<b>100% Vapeur</b>	Ce programme permet de cuire sous-vide et à basse température en 100% vapeur de la viande, du poisson ou des légumes.

 Lors de la cuisson l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte. Eloignez les enfants. Veillez à ne pas rester dans le flux de vapeur.












# 5 MODE DE CUISSON MANUEL









Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur combinée</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 230°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Chaleur tournante*</b>	<b>180°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Traditionnel</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>ECO*</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	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.
 <b>Gril ventilé</b>	<b>200°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	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.
 <b>Sole ventilée</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Gril variable</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	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
 <b>Air Fry</b>	<b>200°C</b> <b>180°C - 220°C</b>	Idéal pour une cuisine gourmande et saine, ce programme associé à l'utilisation du plat perforé permet de cuire et dorer sans (ou avec très peu) de matière grasse vos légumes, frites, panés ou tempuras au four.
 <b>Maintien chaud</b>	au <b>60°C</b> <b>35°C - 100°C</b>	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).
 <b>Décongélation</b>	<b>35°C</b> <b>30°C - 50°C</b>	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).
 <b>Levage de pâte</b>	<b>40°C</b>	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.
 <b>Déshydratation</b>	<b>80°C</b> <b>35°C - 80°C</b>	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage.
 <b>Shabbat</b>	<b>90°C</b>	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 72 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.

Évitez 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 :

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

### POURCENTAGE DE VAPEUR

Pour les cuissons combinées 



, le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez humidité puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80 %) en tournant la manette puis validez votre choix.

### DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

### RÉGLAGE FIN DE CUISSON

#### (départ différé)

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

-Sélectionnez le fin de cuisson et 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.

Sélectionnez **«STOP»**.

Confirmez en sélectionnant **«OUI»** puis validez ou sélectionnez **«NON»** et validez pour poursuivre la cuisson. Vous pouvez aussi arrêter la cuisson avec un appui long sur la touche arrêt four.

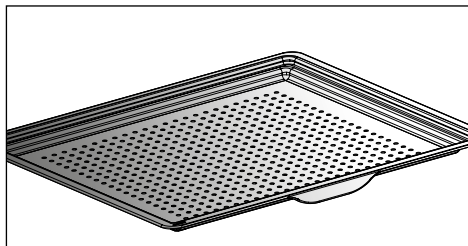


# • 6 CONSEILS DE CUISSON



## FONCTION AIR FRY

Déposez vos aliments directement sur la plaque perforée en les étalant sans chevauchement, sélectionnez le mode de cuisson Air Fry et réglez la température entre 180°C et 220°C. Insérez le plat perforé au niveau 5 et le lèche-frite au niveau 3 pour recueillir d'éventuels résidus de cuisson.



## TABLEAU INDICATIF AIR FRY

à 200°C préchauffage à considérer sauf \*

	Durée	Poids
<b>Ailes de poulet</b>	<b>25 mn</b>	<b>500g</b>
<b>Frites fraîches</b>	<b>30 mn</b>	<b>700g</b>
<b>Frites surgelées</b>	<b>30 mn</b>	<b>700g</b>
<b>Cubes de légumes frais (courgette / aubergine / poivrons)</b>	<b>30 mn*</b>	<b>500g</b>
<b>Nuggets de poulet</b>	<b>10 mn</b>	<b>250g</b>
<b>Poisson pané</b>	<b>15 mn</b>	<b>250g / 2 pièces</b>

# • 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.



**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 fraîcheur. 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.**

### CUISSON VAPEUR

Sélectionnez le mode «Cuisson vapeur» pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four.

Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

### CUISSON SOUS VIDE

Ce programme permet de cuire sous-vide et à basse température en 100% vapeur de la viande, du poisson ou des légumes.

**IMPORTANT !** Avant de procéder à la cuisson, insérez vos ingrédients bruts ou avec aromates dans un sachet de cuisson sous-vide dédié à cet effet (thermorésistant) et fermez le sachet hermétiquement avec un appareil de mise sous-vide.

Ce mode de cuisson avec enveloppe protectrice garantit une préservation optimale des nutriments et des saveurs.

Utilisez les accessoires dédiés à la cuisson 100% vapeur (plat, support, bavette silicone) et déposez vos aliments préparés dans les sachets cuisson dans le plat.

---

# • 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, Cuisson sous vide.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

CUISSON SOUS VIDE	CUISSON VAPEUR
LÉGUMES TAILLÉS	0
POISSON FILETS	0
FILETS VOLAILLES	0
FOIE GRAS	0

 **Utilisez l'accessoire 100% vapeur et déposez vos aliments préparés dans les sachets cuisson dans le plat.**

# 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur



### Conseil

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

VIANDES	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
ESCALOPE DE DINDE		100%	
BLANCS DE POULET		100%	
FILET DE VEAU		30%	
FILET DE PORC		100%	
TERRINE DE VIANDE	O		
EPAULE AGNEAU	O	30%	
GIGOT AGNEAU SANS OS			O
GIGOT AGNEAU AVEC OS			O
COTES DE VEAU	O		
ROTI DE VEAU	O	30%	O
JARRET DE PORC	O		
PORC ECHINE	O		
FILET MIGNON	O	30%	O
ROTI DE PORC	O	30%	O
ROTI DE BOEUF	O		O
POULET	O	30%	O
CANARD	O	30%	
MAGRETS DE CANARD	O	30%	
CUISSE DE DINDE	O		
DINDE	O		
OIE	O		





# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**

POISSONS	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
FILET DE POISSON FRAIS		100%	
TRUITE	0	100%	0
SAUMON	0	100%	0
GROS POISSON	0	100%	0
PETITS POISSONS	0	100%	0
BAR	0	100%	0
HOMARD	0		
TERRINE DE POISSON	0	30%	
SAUMON COCOTTE		30%	
MOULES		100%	
COQUES		100%	
CREVETTES		100%	
LANGOUSTINES		100%	

# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**

PLATS	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
LÉGUMES FARCIS	0	30%	
GRATIN DE LÉGUMES	0		
TOMATES FARCIES	0	30%	
LASAGNES	0	30%	
TOURTE A LA VIANDE	0		
TARTE SALÉE	0		
TARTE AU FROMAGE	0		
QUICHE	0		
PIZZA	0		
GRATIN DE POMMES DE TERRE	0	30%	0
MOUSSAKA	0		
CLAFOUTIS DE LÉGUMES	0		
SOUFFLÉ	0		
LÉGUMES CONFITS		30%	
RISOTTO		30%	
PLATS FRAIS		30%	
PLATS SURGELÉS		30%	

# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**

LÉGUMES	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
CHOU BRUXELLES		100%	
PETITS POIS		100%	
CAROTTES		100%	
HARICOTS VERTS		100%	
BROCOLIS		100%	
CHOU FLEUR		100%	
POMMES DE TERRE		100%	
POIREAUX		100%	
COURGETTES		100%	
GRATIN DE		100%	
POTIRON		100%	
ASPERGES		100%	
CELERIS		100%	
COURGE		100%	
BLETTES		100%	
EPINARDS		100%	
ARTICHAUTS		100%	

PAIN ET PATES	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
PÂTE SURGEELEE		30%	
PAIN PRECUIT		30%	
BRIOCHE	0		
BAGUETTES	0	30%	
PAIN	0	30%	
PÂTE BRISÉE	0		
PÂTE FEUILLETÉE	0		



# 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

**100% : recettes auto 100% vapeur**

**30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur**

DESSERTS	AI	CUISSON VAPEUR	BASSE TEMPÉRATURE
YAOURTS			0
FLAN COCO		30%	
FLANS / CREMES		30%	
KOUGLOF	0		
GATEAU AUX NOIX		30%	
GENOISE	0	30%	
GATEAU POMMES	0	30%	
QUATRE QUARTS	0	30%	
CAKE	0	30%	
GATEAU CHOCOLAT	0		
GATEAU AU YAOURT	0		
CRUMBLE DE FRUITS	0		
TARTE AUX FRUITS	0		
SABLÉS/COOKIES	0		
CUPCAKES	0	30%	
PÂTE À CHOUX	0		
CRÈMES CARAMEL	0		



---

# • 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 ou de l'état du four (déjà chaud), 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 pré-chauffage 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 CONSEIL DE CUISSON

---


## 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. Sélectionnez ensuite la fonction «**Croustillant**» et validez en appuyant sur la manette.

Votre cuisson démarre. Un symbole  s'affiche en bas à droite de l'écran et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.



**Remarque :**

L'option 'CROUSTILLANT' peut se configurer en début de cuisson, pendant la cuisson et en fin de cuisson programmée.

### 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 (uniquement 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.

---

# • 8 CONSEIL DE CUISSON

---



## FAVORIS

DISPONIBLE POUR LES MODES MANUEL ET AUTO

La fonction «**FAVORIS**» permet de mémoriser 3 modes de cuissons manuel et 3 modes de cuisson auto que vous réalisez fréquemment.

Lors d'une cuisson manuelle ou auto, appuyez sur la manette et sélectionnez «Ajouter aux favoris» en tournant la manette. Pour mémoriser appuyez pour valider.

Votre cuisson est alors mémorisée en «**FAVORI MANUEL 1**».

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

**NB : Si les 3 favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer le favori que vous aurez sélectionné.**

## FONCTION MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

- Sélectionnez la fonction «**MINUTERIE**» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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 de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.



# 9 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

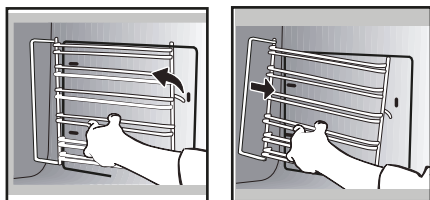
### SURFACE EXTERIEURE

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

### DEMONTAGE DES GRADINS

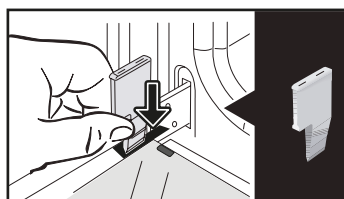
Parois latérales avec gradins-fils :

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.

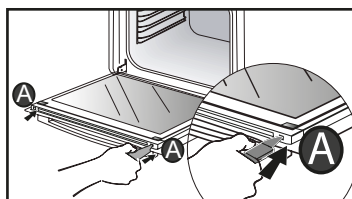


Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

Ouvrez complètement 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 **A** afin de déclipper la vitre.



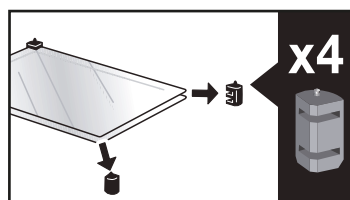
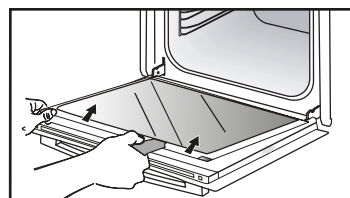
### NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

**⚠** Mise en garde

**Ne pas utiliser de produits d'entre-tien 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.

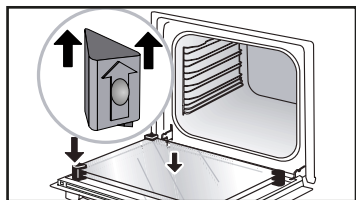
Retirez la vitre. La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





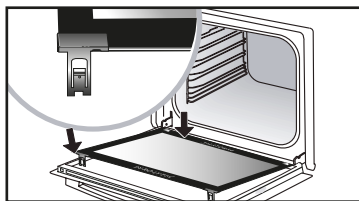
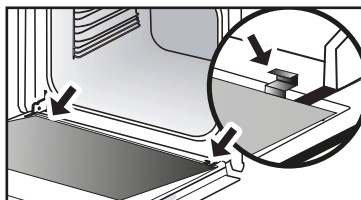
# 9 ENTRETIEN

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.


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

 **Pyro Express** : Cette fonction, aussi accessible 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.


# • 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 .



## FONCTION VIDANGE (DU RÉSERVOIR D'EAU)



**Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.**

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

Pour cela, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Vidange» puis validez. Le tiroir s'ouvre.

- Choisissez une des 2 vidanges, SPEED ou COMPLETE (voir détail ci-après) et procédez de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

La vidange automatique en fin de cuisson :

A la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir.

Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

Sélectionnez ensuite une vidange SPEED ou une vidange COMPLETE puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.

### **Vidange SPEED :**

Uniquement dans le cas où l'utilisateur souhaite relancer immédiatement une cuisson vapeur.

Durée de la vidange 20 secondes environ.

### **Vidange COMPLETE:**

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau.

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

Une fois la vidange terminée, l'afficheur indique 0 m 0 s. Refermez manuellement le tiroir.



## FONCTION DETARTRAGE (DE LA CHAUDIÈRE VAPEUR)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

Lorsque le four vous propose un «détartrage recommandé» vous pouvez décider de ne pas le faire en choisissant «Je refuse» puis validez.

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 cuissons avant que les fonctions « avec vapeur » ne puissent plus être effectuées. Cependant si le message «détartrage obligatoire» apparaît, il est impératif de le faire et de choisir «J'accepte» puis validez.



### Attention

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

Pour lancer un détartrage, sélectionnez la fonction «NETTOYAGE» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

### ETAPE 1 : VIDANGE

Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau et validez.

Le cycle «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

### ETAPE 2 : NETTOYAGE

- Versez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le réservoir.

- Refermez le tiroir manuellement. Le cycle «Nettoyage» démarre, la durée est de 30 min. A la fin du cycle le réservoir s'ouvre automatiquement.

### ETAPE 3 : RINÇAGE

Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez. Le cycle de «Rinçage» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

### ETAPE 4 : VIDANGE

Un deuxième rinçage est nécessaire; remplissez à nouveau d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez. Le cycle de «Vidange» démarre, la durée est de 3 min 30 s.

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

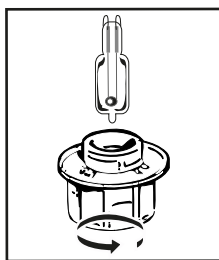
Un signal sonore retentit. Refermez le tiroir manuellement. Votre four est de nouveau disponible.

# 9 ENTRETIEN

## REPLACEMENT 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
<b>«AS» s'affiche (système Auto Stop).</b>	Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.
<b>Code défaut commençant par un «F».</b>	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.
<b>Le four ne chauffe pas.</b>	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 « <b>DEMO</b> » (voir menu réglages).
<b>La lampe du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe.
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.</b>	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.
<b>De l'eau se trouve sur la sole du four.</b>	La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de « <b>DETARTRAGE</b> ». Si le défaut persiste, faites appel au 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](http://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.

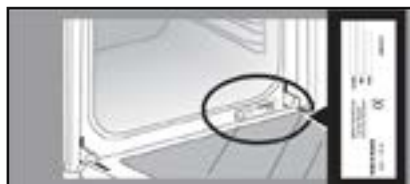
RCS Nanterre 801 250 531.

### 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 CE
Nr: H		
Made in France		II

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 sansmatière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sansmatière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sansmatière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sansmatière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sansmatière 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 laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**

