

DE DIETRICH

Four

DOP8574A

MANUEL D'UTILISATION



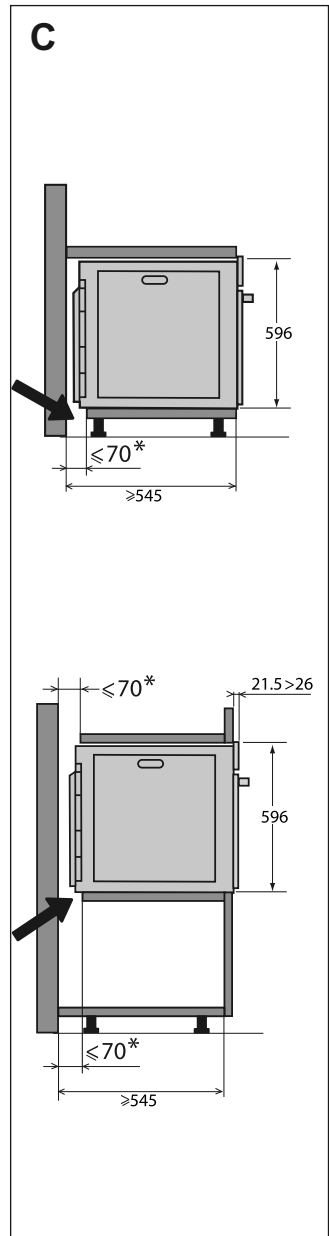
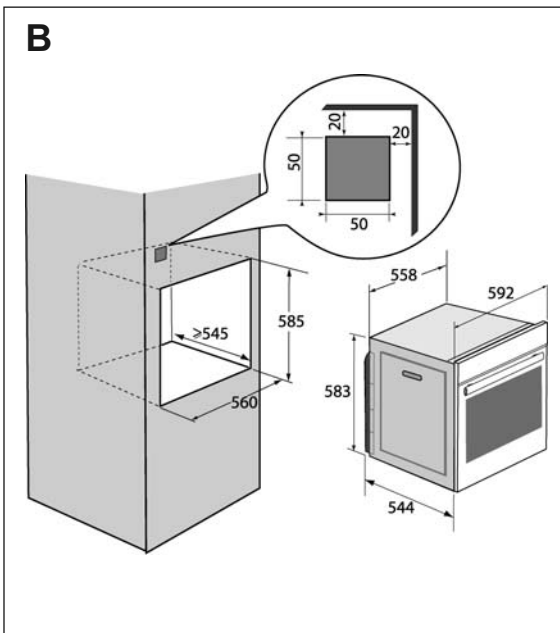
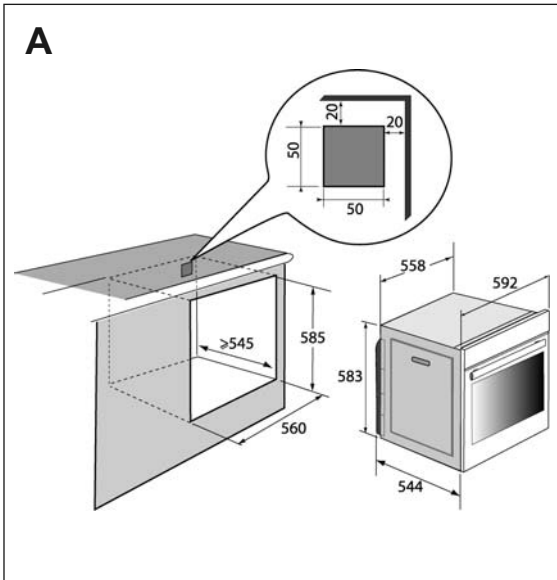
Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



FR INSTALLATION ET INSTRUCTIONS DE SECURITE

FOUR



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



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.

— 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 côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. C**).

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

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées caoutchouc et percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.



Conseil

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

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.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire



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.

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

* Selon modèle

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



Toutes les températures et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

EQUIVALENCE : CHIFFRES → TEMPÉRATURE °C

Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

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

* Selon modèle

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

Recette avec levure (selon modèle)

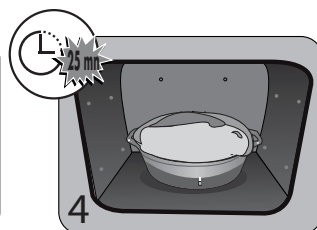
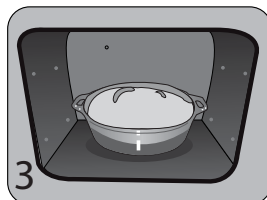
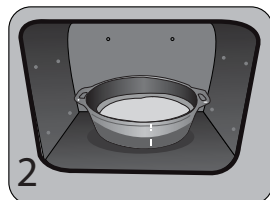
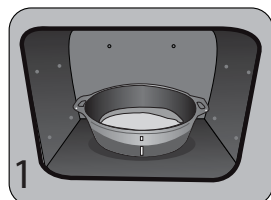
Ingrédients:

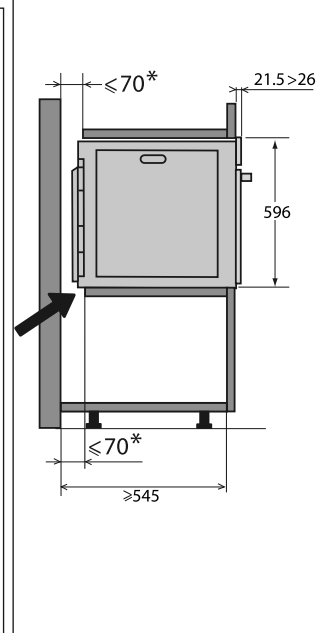
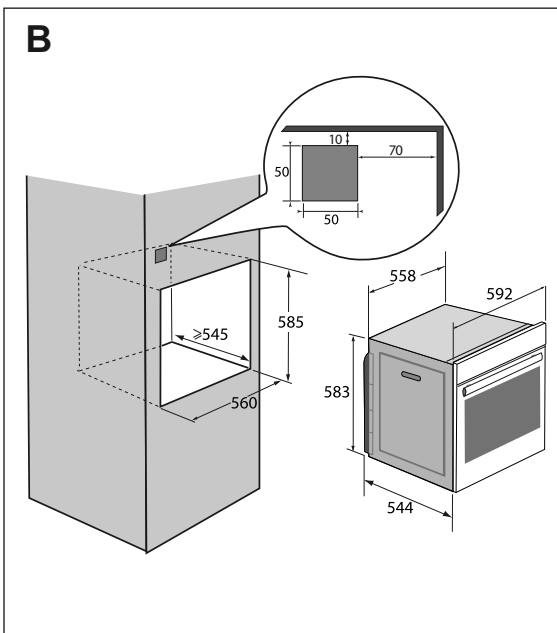
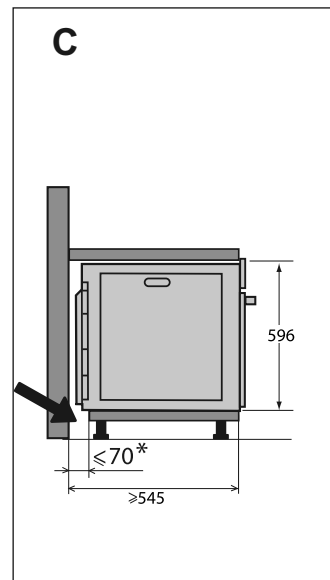
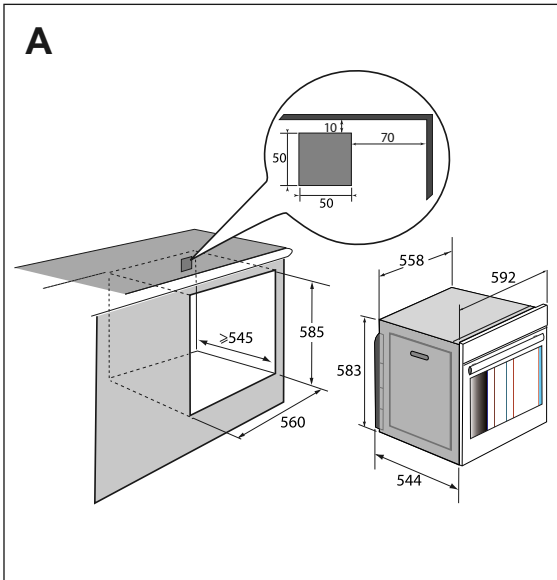
- Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

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

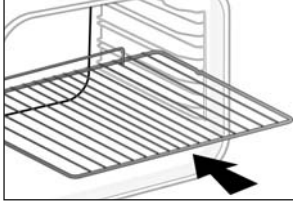
Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

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

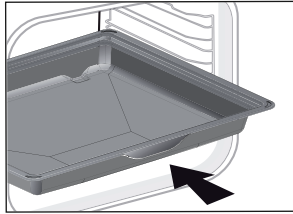




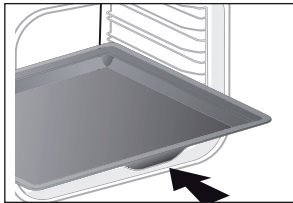
A



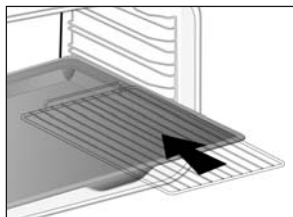
B



C



D



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



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.

— 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 côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. C**).

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

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.



Conseil

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083

ou 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.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• 2 ACCESSOIRES

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

Grille sécurité anti basculement (fig. A)

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 (fig. B)

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, 20 mm (fig. C)

Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.

Grilles «saveur» (fig. D)

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.

• 3 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 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

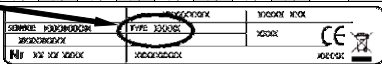
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

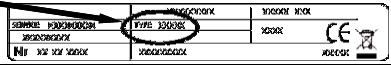
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se troub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)

DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)

PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnost (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value										Unit				
Type norme		XCD25P	XCD25T	XHT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25W	XCT25P	XHT15W	XHT15P		XHT11W	XHT25V		EN: Type norme-FR: Type norme-CS: Model-DA: Normtype-DE: Typ-ES: Modelo-IT: Tipo di norma-NL: Type standaard-PL: Typ według normy-PT: Tipo de norma-SK: Standardný typ.	
Model identification													EN: Model identification-FR: Identification du modèle-CS: Identificacia modelu-DA: Modelidentifikation-DE: Modellkennung-ES: Identificación del modelo-IT: Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL: Identyfikator modelu-PT: Identificação do modelo-SK: Identifikačná modelu.			
Type of oven		Simple											FR: simple-CS: Jednoduchý-DA: Enkel-DE: Einfach-ES: Simple-IT: Semplice-NL: Simple-PL: Pojedynczy-PT: Simples-SK: Jednostaťová	EN: Type of oven-FR: Type de four-CS: Typ trouby-DA: Ovnstype-DE: Art des Backofens-EL: Τύπος φούρου-ES: Tipo de horno-IT: Tipologia di forno-NL: Type oven-PL: Typ piekarnika-PT: Tipo de forno-SK: Typ rúry na pečenie.		
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,6	33,5	36,2	38,0	35,7	38,0	38,0		43,1	36,6		kg	EN: Mass of the appliance-FR: Masse de l'appareil-CS: Hmotnost spotřebiče-DA: Apparats masse-DE: Masse des Gerätes-ES: Masa del aparato-IT: Massa dell'apparecchio-NL: Massa van het toestel-PL: Masa urządzenia-PT: Massa do aparelho-SK: Hmotnosť spotrebiča.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1			EN: Number of cavities-FR: Nombre de cavités-CS: Počet pečících prostorů-DA: Antal hulrum-DE: Anzahl der Garräume-ES: Número de cavidades-IT: Numero di cavità-NL: Aantal ovenruimten-PL: Liczba komór-PT: Número de cavidades-SK: Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity											FR: Electricité-CS: Elektrifina-DA-DE: Strom-ES: Electricidad-IT: Energia elettrica-NL: Elektriciteit-PL: Energia elektryczna-PT: Eletricidade-SK: Elektrická.	EN: Heat source per cavity (electricity or gas)-FR: Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS: Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektrifina nebo plyn)-DA: Varmekilde pr. ovenrum (el eller gas)-DE: Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES: Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT: Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL: Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL: Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT: Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK: Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn).		
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0		73,0	73,0		l	EN: Volume per cavity-FR: Volume par cavité-CS: Objem jednotlivých pečících prostorů-DA: Volumen pr. ovenrum-DE: Volumen je Garraum-ES: Volumen por cavidad-IT: Volume di ciascuna cavità-NL: Volume per ovenruimte-PL: Objętość dla każdej komory-PT: Volume por cavidade-SK: Objem na vykurovaciu časť.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,70	0,70	0,70	0,70	0,69	0,70	0,70		0,70	0,70		kWh/cycle	EN: Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR: Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS: Spotřeba energie (elektrifiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA: Krævet energiforbrug (el) til opvarming af en standardiseret last i et ovenrum i en elopvarmet oven i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovenrum (endelig elektrisk energi)-DE: Energieverbrauch (elektrisch) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES: Consumo de energía (eléctrica) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT: Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL: Energieverbruik (elektriteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL: Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT: Consumo de energia (eléctrica) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo convencional (energia eléctrica final)-SK: Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,10	-	1,10	1,10	1,23	1,10	1,10		1,10	1,10		kWh/cycle	EN: Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR: Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tourmente par cavité (énergie électrique finale)-CS: Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA: Krævet energiforbrug til opvarming af en standardiseret last i et ovenrum i en el opvarmet oven i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovenrum (endelig elektrisk energi)-DE: Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES: Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT: Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL: Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL: Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT: Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia eléctrica final)-SK: Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia).
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	95,3	95,3	81,4	81,4	81,4	81,4	80,2	81,4	81,4		81,4	81,4			EN: Energy Efficiency Index per cavity-FR: Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS: Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA: Energieeffektivitetsindeks-DE: Energieeffizienzindex je Garraum-ES: Energy Efficiency Index-IT: Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL: Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL: Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT: Índice de eficiência energética por cavidade-SK: Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť.

	Symbol	Value													Unit	EN: Symbol-EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol. EN: Value-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde. EN: Unit-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.		
Type norme		XCD2SP	XCD2ST	XHT2SP	XHT2S	XHT2ST	XHT2SW	XGT2SP	XHT15W	XHT15P		XHT17W		XHT25V			EN:Type norme-EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.	
Model identification															EN:Model identification-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.			
Type of oven		Simple = EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.													EN:Type of oven-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.			
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,6	33,5	36,2	38,0	35,7	38,0	38,0			43,1		36,6		kg	EN:Mass of the appliance-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparaten massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1			1		1		EN:Number of cavities-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity = EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.													EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).			
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0			73,0		73,0		l	EN:Volume per cavity-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,70	0,70	0,70	0,70	0,69	0,70	0,70			0,70		0,70		kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiänkulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,10	-	1,10	1,10	1,23	1,10	1,10			1,10		1,10		kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiänkulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmlufts läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	95,3	95,3	81,4	81,4	81,4	81,4	80,2	81,4	81,4			81,4		81,4		EN:Energy Efficiency Index per cavity-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.	

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)

DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)

PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)

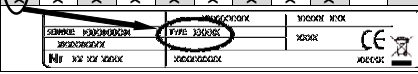
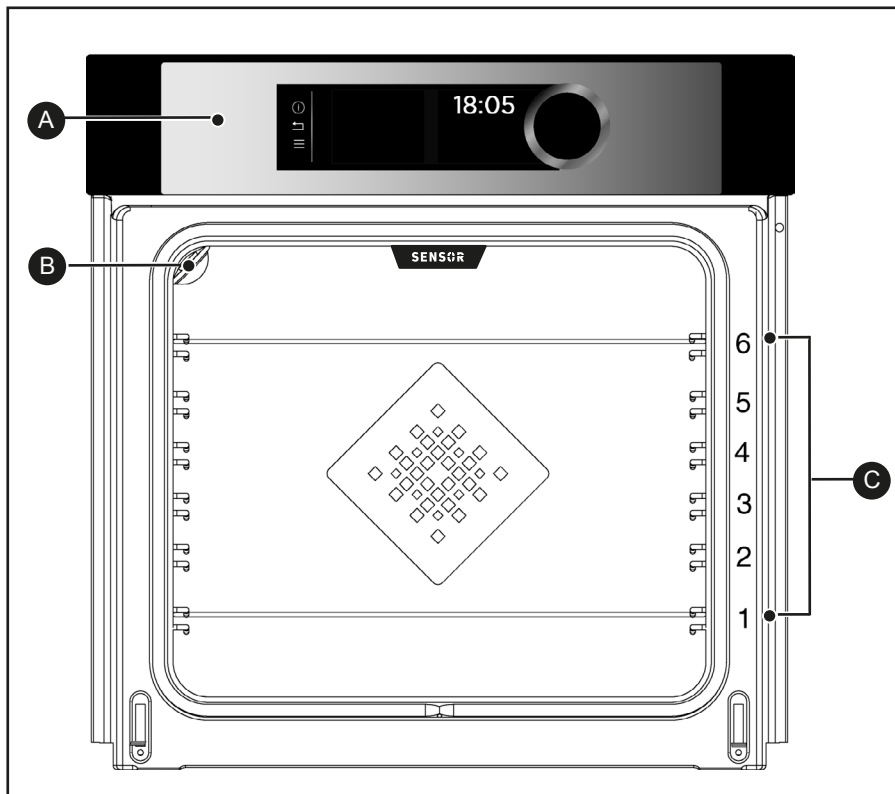
	Symbol	Value												Unit			
Type norme	XCD25P	XCD25T	XHT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25W	XGT25P	XHT15W	XHT15P			XHT17W	XHT25U	XHT25V		EN: Symbol-FR: Symbole-CS: Znacka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol. EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka.	
Model identification																EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelidentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu.	
Type of oven	Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simple-PL:Pojedynczy-PT:Simple-SK:Jednoduchá															EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovnstype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie.	
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,6	33,5	36,2	38,0	35,7	38,0	38,0		43,1	33,5	36,6		kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparats masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Massa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masza urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1			EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity = FR:Électricité-CS:Elektrifina-DA:DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická.															EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektrifina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovenrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (eléctrica o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn).	
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0		73,0	73,0	73,0		l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečících prostorů-DA:Volumen pr. ovenrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,70	0,70	0,70	0,70	0,69	0,70	0,70		0,70	0,70	0,70		kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebná k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug (el) til opvarming af en standardiseret last i et ovenrum i en elopvarmet oven i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovenrum (endelig elektrisk energi)-NL:Energyverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo convencional (energia eléctrica final)-SK:Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,10	-	1,10	1,10	1,23	1,10	1,10		1,10	-	1,10		kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tourmente par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebná k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug til opvarming af en standardiseret last i et ovenrum i et el opvarmet oven i en cyklus i varmlufttilstand pr. ovenrum (endelig elektrisk energi)-DE:Energyverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energyverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia eléctrica final)-SK:Spotřeba energie (elektriny) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia).
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	95,3	95,3	81,4	81,4	81,4	81,4	80,2	81,4	81,4		81,4	81,4	81,4		EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energyeffektivitetsindeks-DE:Energyeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energy-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť.	

TABLE DES MATIERES

1 / Présentation du four	4
Les commandes et l'afficheur	5
Les accessoires	6
Premiers réglages - mise en service	8
2 / Les modes de cuisson	9
Mode «Expert»	9
◦ Fonctions de cuisson	10
◦ Séchage	13
◦ Favoris (cuissons mémorisées)	14
Mode «Recettes»	14
Mode «Chef»	16
Mode «Basse température»	20
3 / Réglages	22
◦ Heure	22
◦ Langue	22
◦ Son.....	22
◦ Mode Démo.....	22
◦ Gestion de la lampe	22
Verrouillage des commandes	23
4 / Minuterie	23
5 / Nettoyage - Entretien	24
Surface extérieure	24
Démontage des gradins	24
Nettoyage des vitres de la porte.....	24
Démontage et remontage de la plaque "Sensor"	25
Fonction nettoyage (pyrolyse)	26
Remplacement de la lampe.....	27
6 / Anomalies et solutions	28
7 / Service Après-Vente	29
Relations consommateurs France.....	29
Interventions France.....	29

• 1 PRESENTATION DU FOUR

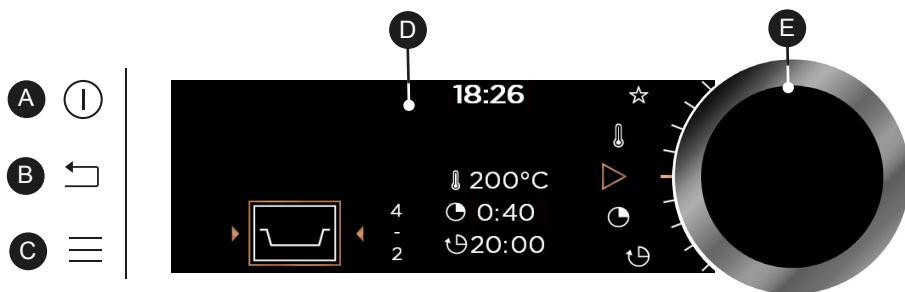
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 1 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(valide en recherche de programmation, hors cuisson)

C Touche d'accès au MENU
(cuissons, réglages, minuterie, nettoyage)

D Afficheurs

E Manette rotative avec appui central (non démontable) :

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.

- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

SYMBOLES DES AFFICHEURS


 Démarrage de la cuisson

 Mémorisation de cuissons


 Arrêt de la cuisson

 Indicateur de verrouillage du clavier

 Degrés de température

 Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse

 Durée de cuisson

 Heure de fin de cuisson (départ différé)



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats

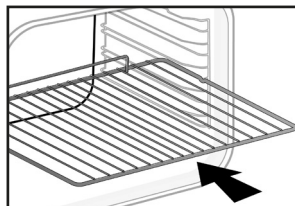
• 1 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

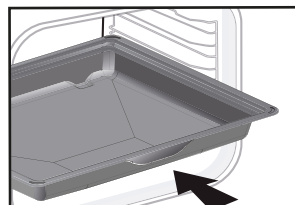
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à griller. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèche-frite 45 mm

Inscéré 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, 20 mm

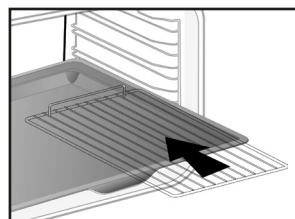
Inscéré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



- Grilles «savour»

Ces demi-grilles «savour» 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.



• 1 PRESENTATION DU FOUR

- Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

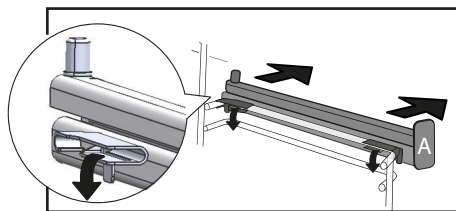
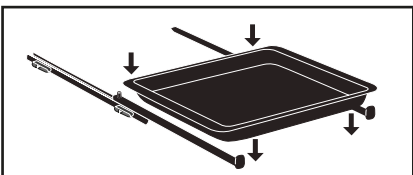
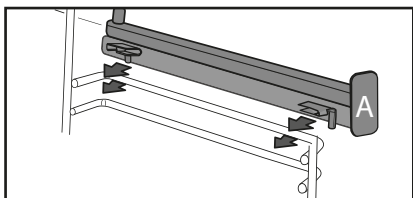
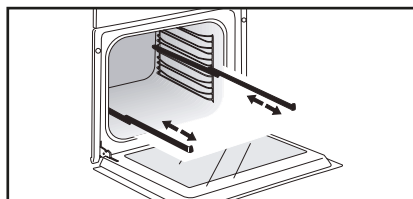
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **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.



Conseil

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



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.

• 1 PRESENTATION DU FOUR

PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.


- Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.


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

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

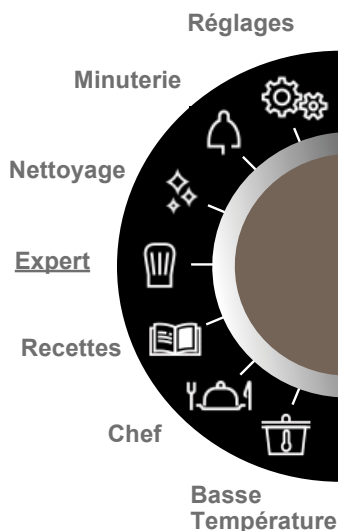
 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

- Démarrage - Menu général



Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.

Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .

• 2 CUISSON

LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode **«EXPERT»** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température et la durée de cuisson.

2



Sélectionnez le mode **«RECETTES»** pour une recette 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.

3



Sélectionnez le mode **«CHEF»** pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

4



Sélectionnez le mode **«BASSE TEMPERATURE»** pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).



LE MODE «EXPERT»

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



Chaleur tournante



Chaleur combinée



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Shabbat (fonction spéciale)



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)







• 2 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.







Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

*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.



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

• 2 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis 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.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.
 Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.



Conseil économie d'énergie.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

• 2 CUISSON



CUISSON IMMEDIATE (mode Expert)

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfournez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.


Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une

programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

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 symbole fin de cuisson  et validez.

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

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.

Le four indique un message :

«Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».

Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.

• 2 CUISSON



FONCTION SECHAGE

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

N'utilisez que des aliments frais.
Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments

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

• 2 CUISSON







FAVORIS (dans le mode Expert)

- Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.


L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée.




Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez. Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.



LE MODE "RECETTES"

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode "RECETTES" lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir liste détaillée ci-après) :

- Sélectionnez la catégorie, exemple «Le poissonnier» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «truite» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfourez votre plat et validez.



Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

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

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS



LE VOLAILLER

Poulet
Canard
Magrets de canard *
Dinde



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Rôti de Porc
Rôti de veau
Côtes de veau *



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Terrine de poisson



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza
Quiche



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte Brisée
Pâte levée
Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt

*** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**




Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez. Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez.



⚠ Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.

• 2 CUISSON



LE MODE «CHEF»

Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

⚠ **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «CHEF» avec la manette puis validez.

Le four propose un choix de plats (voir la liste des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

⚠ ATTENTION :

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

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

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

Cette phase de recherche est représentée par une animation ◊◊◆◊◊◊.

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, l'animation disparaît.


La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

Pour procéder à un départ différé,
- Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson puis validez.

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS



Pizza

(300 g à 1.2 kg)

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

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

Posez-la sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.



Rôti de Bœuf (3 cuissons) :

(500 g à 1,4 kg)

• boeuf saignant



• boeuf à point



• boeuf bien cuit



Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.



Rôti de Porc

(700 g à 1,4 kg)

échine
filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min. Salez en fin de cuisson.



Poulet

poulets (1,4 kg à 2,5 kg)
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Poissons

(300 g à 1 kg)

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux)
rôti de poisson

Réservez cette fonction pour les poissons entiers.

Utilisez le plat multi usages.

• 2 CUISSON



LISTE DES PLATS



Tarte salée

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Gâteau

(500 g à 1 kg)

gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts, préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.

Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.

CONSEILS ET ASTUCES MODE "CHEF"

Pizza

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

Tartes / Quiches

Évitez les plats en verre, en porcelaine trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Bœuf / Porc / Agneau

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire; le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la

• 2 CUISSON

viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôti en terre : le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèchefrite émaillée.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

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

*au roquefort, poitrine fumée :

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

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives

+ 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons pré-cuits,

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

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

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

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

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

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

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

• 2 CUISSON

Poulet

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

Agneau

Sauce aux anchois :

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

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)

Gâteau : 4 œufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel.

Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir.

Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée.

Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.



LE MODE "BASSE TEMPERATURE"

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.



Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter 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 IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

• 2 CUISSON

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt ①.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».

Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson 🕒. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



LISTE DES PLATS



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



NOTA: Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants: petits poissons - grand poisson et yaourts.

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

• 3 REGLAGES



• FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :

- **l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.**

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



• L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



• La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



• 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.



• 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.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



• La 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 de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.



Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).




Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.

• 3 REGLAGES







VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  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 menu  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.

• 4 MINUTERIE



FONCTION MINUTERIE

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

- Dans le menu général, 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.

• 5 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

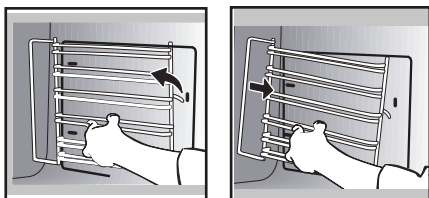
SURFACE EXTERIEURE

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 arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE



Mise en garde

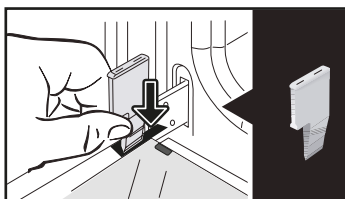
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

Pour nettoyer les différentes vitres

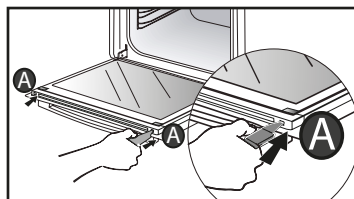
intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

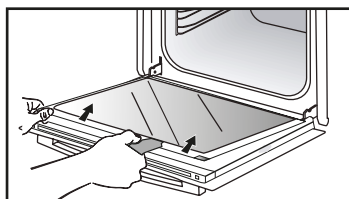


Retirez la première vitre clippée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipser la vitre.

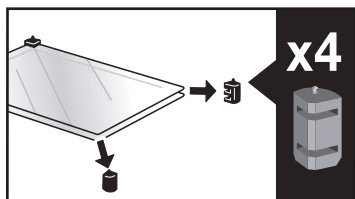


Retirez la vitre.



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

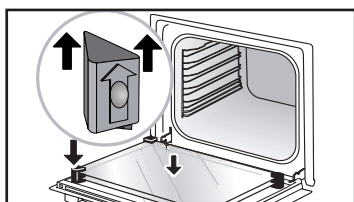
• 5 ENTRETIEN



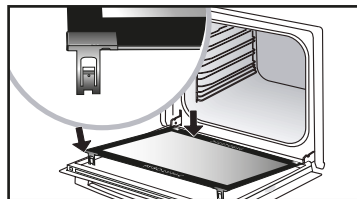
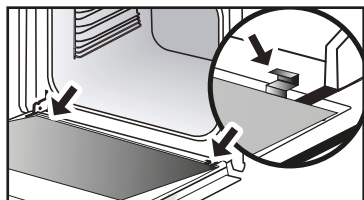
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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.



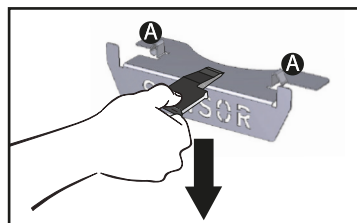
Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.



Retirez la cale plastique. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la cale plastique fournie pour le démontage des vitres de la porte.



Démontage :

Glissez la cale entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.


Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

• 5 ENTRETIEN



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)

 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, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

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.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

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



Pyro Express: en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyro Auto : compris entre
1h30 et 2h15

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo: en 2h00


pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

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 Turbo 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, 0:00 clignote.


• 5 *ENTRETIEN*

Une phase de refroidissement de 30 minutes a lieu après chaque pyrolyse et 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 le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.

- 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 ①.



REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

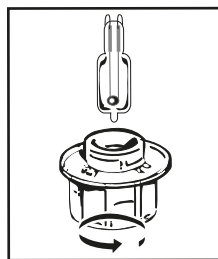


Mise en garde

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 remplacez le hublot.

• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Replacez votre four.

• 7 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

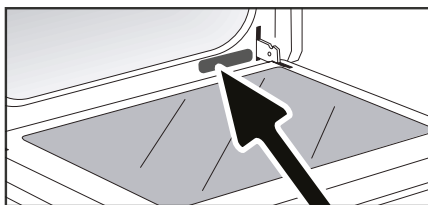
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.



NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

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 
	E	F	
Nr	H	Made in France 	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel