



**MARQUE: DE DIETRICH**

**REFERENCE: DCi1583W**

**CODIC: 4125240**



**NOTICE**



GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière

**De Dietrich** 



*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.*

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) 

**DE DIETRICH**

**Les nouveaux objets de valeur**

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

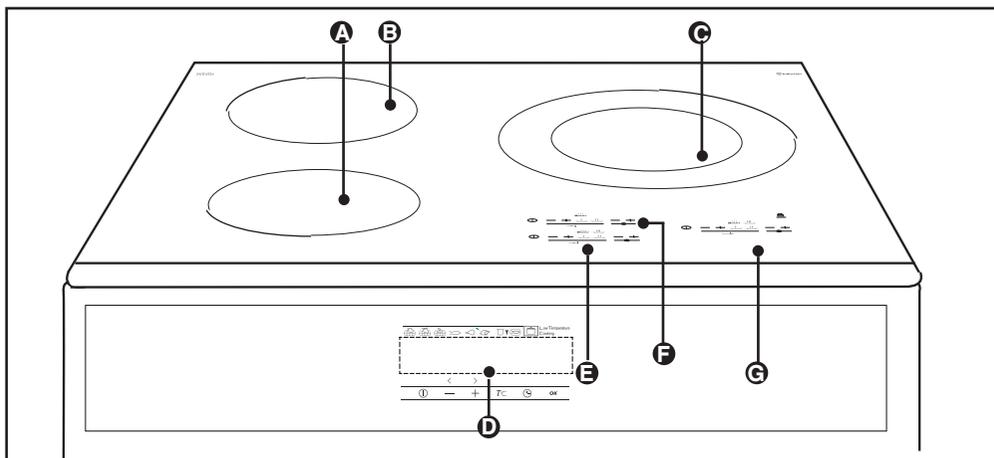


**Important :**

*Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	5
• Description de votre four _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Description de votre dessus _____	7
• Utilisation des foyers _____	8
• Choix de casserolerie - Sécurité induction _____	11
• Tableau de cuisson par plats _____	14
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE _____	15
4 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE _____	16
5 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Description du programmeur _____	17
• Utilisation du programmeur _____	18
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	32
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	33
8 / NOTES PERSONNELLES _____	34
9 / SERVICE APRES-VENTE _____	36

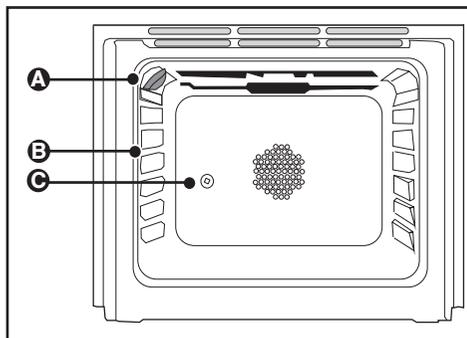
## DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer induction avant gauche 2800 W  
diam. 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800 W  
diam. 180 mm.
- C** Foyer induction central droit 3600 W  
diam. 280 mm
- D** Programmateur électronique du four
- E** Commande sensitive du foyer  
avant gauche
- F** Commande sensitive du foyer  
arrière gauche
- G** Commande sensitive du foyer  
central droit

## • DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Tournebroche

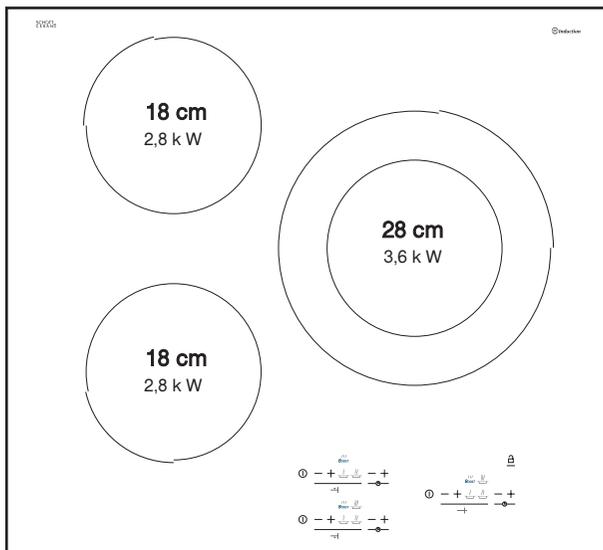


### **Attention**

- *Ne pas stocker de produits inflammables dans la cavité du four de la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.*

- *Seule la casseroleserie fournie avec l'appareil peut-être stockée dans celui-ci.*

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



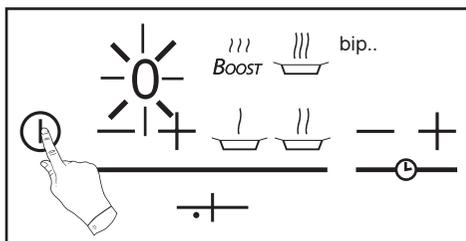
### • UTILISATION DES FOYERS

#### • Mise en marche - Arrêt

Un bip et un 0 clignotant signalent que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



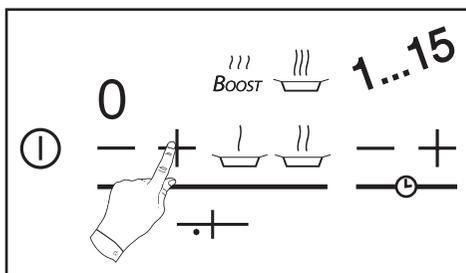
#### • Réglage de puissance

réglage doux 7 = MIJOTAGE

réglage vif 11 = CUISSON

réglage fort 15 = CUISSON FORTE

réglage maxi **bo** = EBULLITION  
PLEINE PUISSANCE

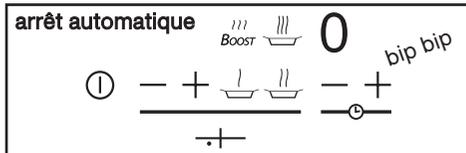
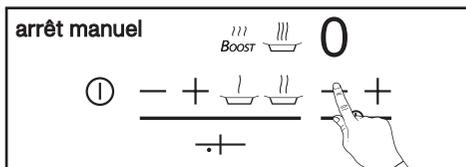
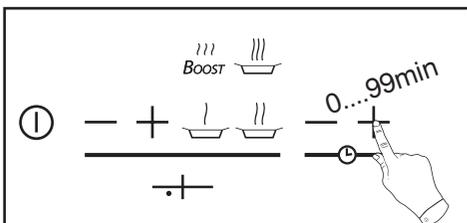


#### Attention

Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs des puissances.

#### • Réglage de minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson.



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.

### • **Verrouillage clavier**

Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

**Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.**

### • **Comment verrouiller ?**

- Repérez la touche spécifique pour le verrouillage  placée au dessus d'un cadenas (ou clef).

- Appuyez jusqu'à l'affichage de l'information   ou .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches active l'affichage.

### • **Comment déverrouiller ?**

Appuyez sur la touche  de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

### • **Détection automatique de casserole**

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

• Test récipient : posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

• Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

### • **Sécurité "petits objets"**

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

### • **PRECHAUFFAGE (HEAT UP)**

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.

Pour l'utiliser :

- Après avoir réglé en puissance 15, mettre en fonction préchauffage "**HU**" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+". L'affichage indique "**HU**".
- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.
- Un Bip confirme votre réglage.
- L'affichage indique en alternance "**HU**" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "**préchauffage**".
- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.



#### **ATTENTION**

- Lorsque l'affichage indique "**HU**" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.
- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "**préchauffage**". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

### • **CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION**

#### • **Quels sont les récipients les mieux adaptés ?**

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



#### • **Quels sont les matériaux incompatibles ?**

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

#### • **Le test "récipient"**

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

### • CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

#### • Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

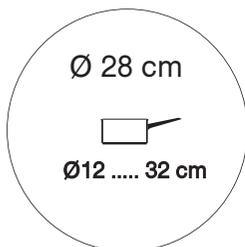
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

#### • Utilisez au mieux les zones de cuisson induction

multi récipients

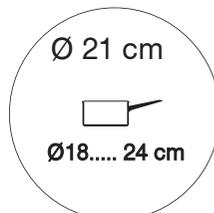
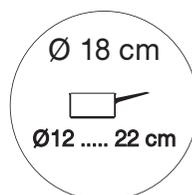


**Cette zone de cuisson de 28 cm :**

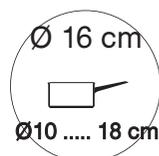
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**.

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes...).

Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

### • **Limiteur de température**

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

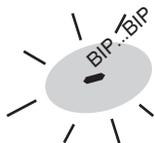
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

### • **Protection en cas de débordement**

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande .

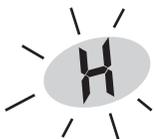
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



### • **Témoin de chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



### • **Auto-Stop system**

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "AS" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manœuvre.



Puissance utilisée comprise	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de
entre 1 .....9	8 heures
entre 10 .....14	2 heures
entre 15 .....Boost	1 heure

### • TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

PREPARATIONS		BOOST	FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE / DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
			15-13	12-11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS		●								■			●
	POTAGES ÉPAIS				●									● ●
POISSONS	COURT-BOUILLON	●	●		●	●								
	SURGELÉS								●					
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE				●					■				●
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)										●		●	●
	SAUCES PRÉPARÉES													●
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS	●	●				■							
	LÉGUMES SECS				●	●					●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU	●	●				■							
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES				●	●			●					
	POMMES DE TERRE SAUTÉES				●				●					
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES										●		●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES				●									
	STEAKS POÊLÉS					●								
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●									
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●	●											
	FRITES FRAÎCHES	●	●											
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)		●								■			
	COMPOTES								●					
	CRÊPES						●							
	CRÈME ANGLAISE					●				■				
	CHOCOLAT FONDU												● ●	
	CONFITURES									■				
	LAIT					●								
	ŒUFS SUR LE PLAT						●							
	PÂTES	●	●					■						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)							●						●
	RAGOÛTS				●						■			●
	RIZ CRÉOLE	●											■	
	RIZ AU LAIT					●							■	

● départ ■ puis cuisson

- **Eviter les chocs** avec les récipients :  
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

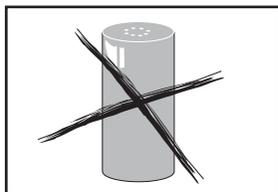
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

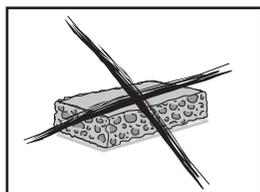
**La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.**

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

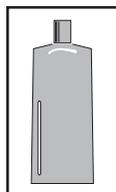
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



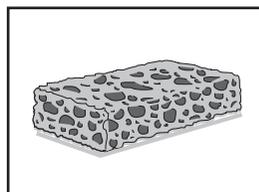
**Poudre nettoyage**



**Eponge abrasive**



**Crème nettoyage**



**Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate**

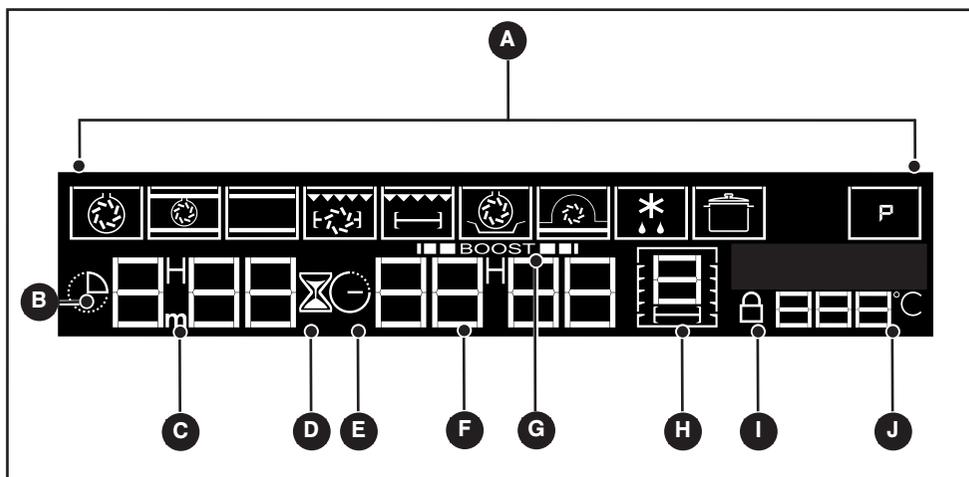
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner <b>en cours d'utilisation</b> et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage  .	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.



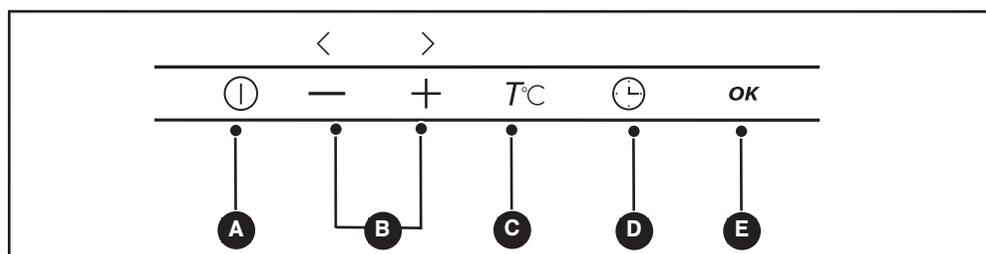
### Conseil

*Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.*

• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Affichage des modes de cuisson       | <b>F</b> Affichage de l'horloge                               |
| <b>B</b> Indicateur de durées de cuisson      | <b>G</b> Indicateur de montée en température                  |
| <b>C</b> Affichage durée de cuisson/minuterie | <b>H</b> Indicateur de gradins                                |
| <b>D</b> Indicateur de minuterie              | <b>I</b> Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) |
| <b>E</b> Indicateur fin de cuisson            | <b>J</b> Affichage de la température du four                  |



- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Start/Stop                      | <b>D</b> Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure |
| <b>B</b> Touches de réglages / sélection | <b>E</b> Touches de validation des réglages                  |
| <b>C</b> Réglage de température          |  |

• **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR**

• **Comment régler l'heure**

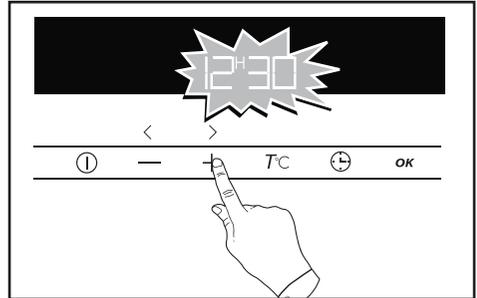
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00. (fig.1)

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

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.  
L'affichage ne clignote plus .

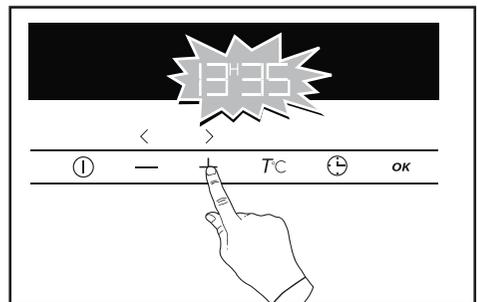
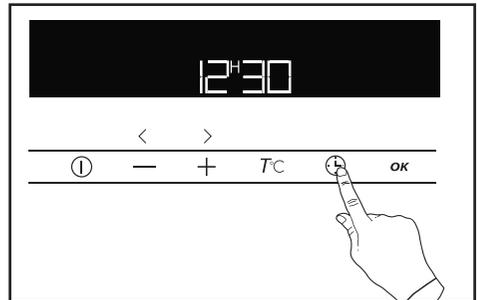


- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche ⊕ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.  
Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.



**⚠ Attention**  
*S'il n'y a pas de validation par la touche OK, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.*

### • Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Appuyez sur la touche ① puis sélectionnez avec les touches + ou - la cuisson choisie (fig.1).

Exemple:  -.

– Validez avec la touche OK.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche  $T_C$  située sous l'afficheur (fig.2).

La température clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.3).

Exemple:  → ajustée à 205°C.

– Validez avec la touche OK.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

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

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ①.

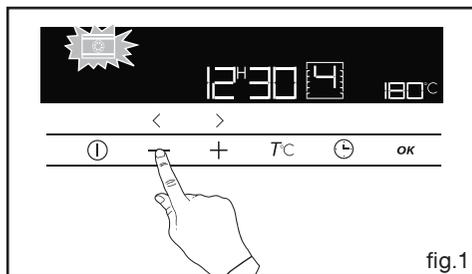


fig.1

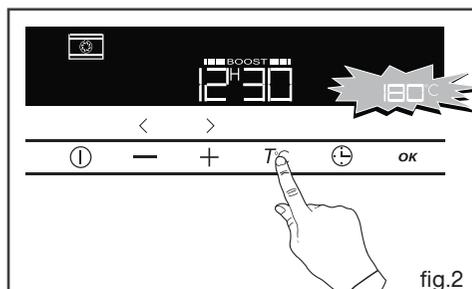


fig.2

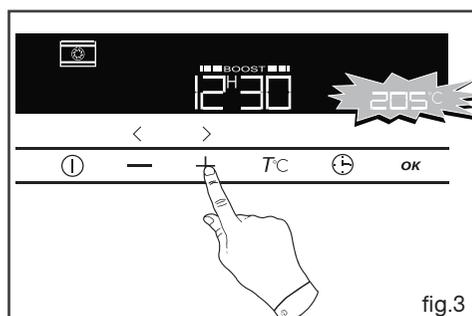


fig.3

### **Attention**

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

### **Attention**

Toutes les cuissons se font porte fermée.

### • CUISSON PROGRAMMÉE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).

- Appuyez sur la touche ⊕.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).

- Validez avec la touche OK.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'indicateur de montée en température ■■■BOOST■■■ signale la progression de la température à l'intérieur du four.

L'affichage de la durée ne clignote plus.

#### Après ces 3 actions, le four chauffe :

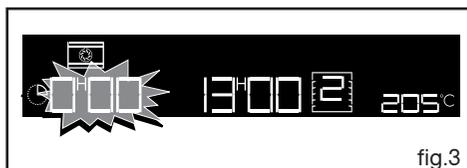
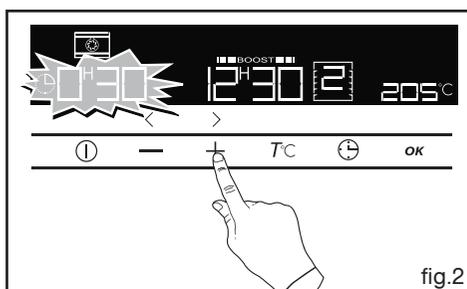
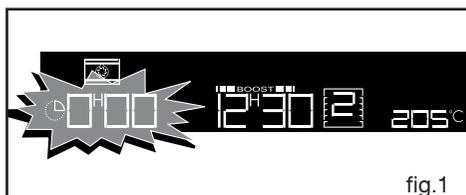
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

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

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



## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson .

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

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

- Validez avec la touche OK.

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

Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée (fig.3).

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent.

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

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

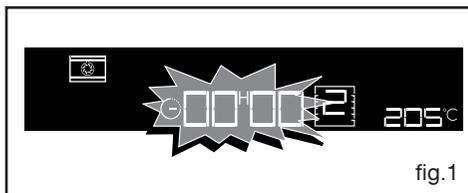


fig.1

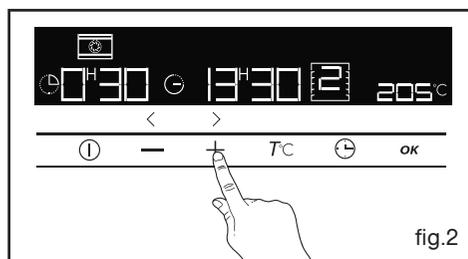


fig.2

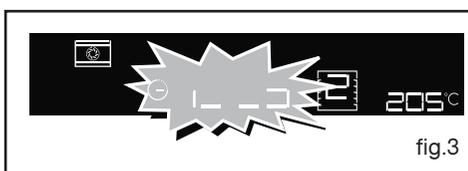


fig.3

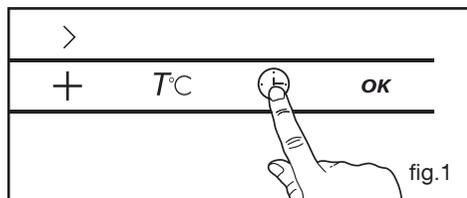
## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez 1 fois sur la touche  $\ominus$  (fig.1).
- Le symbole minuterie  $\text{⌚}$  et 0m00s clignotent (fig.2).

- Ajustez le temps choisi à l'aide des touches - et +
- Validez avec la touche OK



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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

**⚠ Attention**  
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie, en appuyant sur la touche  $\ominus$  puis en ramenant le temps à 00:00.

## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SECURITE ENFANTS)

### FOUR A L'ARRET

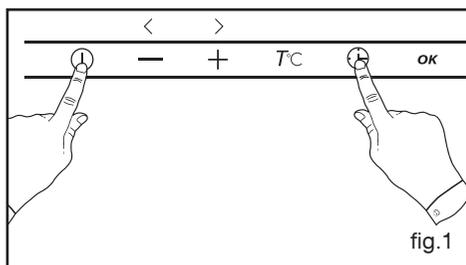
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez simultanément sur les touches  $\text{⓪}$  et  $\ominus$  pendant quelques secondes (fig.1).

Un "cadenas" vient alors s'afficher à l'écran -l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches  $\text{⓪}$  et  $\ominus$  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



**⚠ Attention**  
Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

### • PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

- Appuyez sur la touche **OK**.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche  $T^{\circ}C$  jusqu'à faire clignoter la température.

- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.

- Appuyez sur **OK** pour valider.

### • REGLAGE DU CONTRASTE

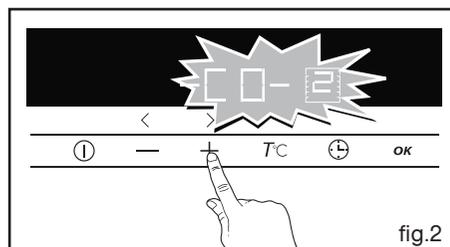
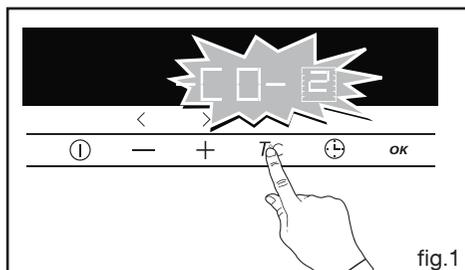
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.7)

- Appuyez sur la touche  $T^{\circ}C$  jusqu'à l'affichage de  $-[ ]-$  (fig.1).

- Ajustez le contraste à l'aide des touches + ou - (fig.2).

Le niveau de contraste est ajustable de 0 à 9.

- Appuyez sur **OK** pour valider.



\*



### CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
  - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
  - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



### CHALEUR COMBINÉE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

\*



### TRADITIONNEL ECO

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

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



### GRIL + TOURNEBROCHE

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

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



### GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE

(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



#### Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.



### MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



### PAIN

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

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



### DECONGELATION

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

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

## • UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

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

- Sélectionnez avec les touches - et + le mode de cuisson “Basse température” (fig 1).

- Validez la selection en appuyant sur **OK**.

- Le four propose un choix de 8 plats:

-  - Rôti de veau (4h30)
-  - Rôti de bœuf saignant (3h00)
-  - Rôti de porc (4h30)
-  - Gros poissons (2h10)
-  - Agneau rosé (3h00)
-  - Poulet (6h00)
-  - Yaourt (3h00)
-  - Petits poissons (1h20)

- Sélectionnez votre plat avec les touches - et + (fig 2).

Une fois le plat sélectionné, validez la selection en appuyant sur **OK**.

Exemple : Rôti de bœuf

Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez la selection en appuyant OK.

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur ① pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

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

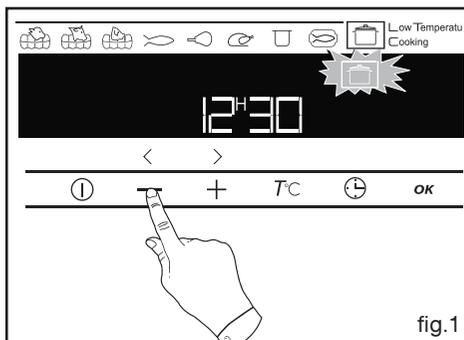


fig.1

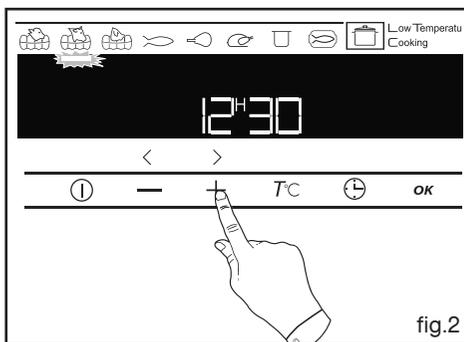


fig.2

**LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.**

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications	
	° C	Gratin	Puissance	Gratin	° C	Gratin	° C	Gratin	° C	Gratin			
<b>VIANDES</b>													
Rôti de porc(1kg)	200	2							180	2	90	ajoutez un peu d'eau	
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	<b>200</b>	<b>2</b>							<b>180</b>	<b>2</b>	<b>60-70</b>		
Rôti de boeuf	*240	2					220	3			30-40	conseils au verso	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>TB</b>			<b>200</b>	<b>2</b>			<b>50-55</b>		
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180	2	50-70		
<b>Volaille grosses pièces</b>	<b>180</b>	<b>1</b>									<b>90-135</b>		
Cuisses de poulet			2	3			210	3			15-25	posées sur grille	
<b>Côtes de porc, veau</b>			<b>3</b>	<b>3</b>							<b>15-20</b>		
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4			210	3			25-30		
<b>Côtes de mouton</b>			* <b>3</b>	<b>4</b>							<b>10-20</b>		
<b>POISSONS</b>													
Poissons grillés			* 4	4							15-20		
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>			180	2			180	2	<b>35-45</b>	<b>plat en terre</b>	
Poissons papillottes	*220	2-3			* <b>200</b>	<b>2-3</b>					10-15	papier sulfurisé	
<b>LÉGUMES</b>													
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3			30		
<b>Gratins dauphinois</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>							<b>180</b>	<b>2</b>	<b>55-60</b>		
Lasagnes	*200	2							180	2	40-45		
<b>Tomates farcies</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>							<b>180</b>	<b>2</b>	<b>40-45</b>		
<b>DIVERS</b>													
Brochettes			* 3-4	4							15-20		
<b>Pâté en terrine</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>							<b>200</b>	<b>2</b>	<b>80-100</b>	<b>bain marie</b>	
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40	moule alu 30 cm	
<b>Pizza pâte à pain</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>			* <b>220</b>	<b>2</b>					<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>	
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45	moule alu 30 cm	
<b>Soufflé</b>									<b>180</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>moule verre 21 cm</b>	
Tourtes	*200	2			210	2					40-45	moule à bords hauts	
<b>Pain</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>			* <b>200</b>	<b>1</b>					<b>30-50</b>		
Pain grillé			* 4	4-5							1-2	sur la grille	
<b>Cocottes fermées (daube, baeckaofen)</b>	<b>180</b>	<b>1</b>							<b>170</b>	<b>1</b>	<b>90-180</b>	selon la préparation	

<b>PÂTISSERIES</b>												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2							180	2	35-45	
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>									<b>5-10</b>	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>									<b>25-30</b>	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	55-60	
<b>Clafoutis</b>	<b>200</b>	<b>2</b>			<b>180</b>	<b>2</b>					<b>35-45</b>	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>							<b>180</b>	<b>3</b>	<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Kugelhopf									180	1	45-50	moule spécial
<b>Meringues</b>	<b>100</b>	<b>2</b>							<b>100</b>	<b>2</b>	<b>90</b>	<b>plat multiusages</b>
Madeleines	*220	2									5-10	plaques sur la grille
<b>Pâte à choux</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>							<b>180</b>	<b>3</b>	<b>30-40</b>	<b>selon grosseur</b>
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	<b>plat multiusages</b>
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>									<b>30-40</b>	
Tarte pâte Brisée	*210	2			205	1					30-40	moule alu 30 cm
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>			<b>*220</b>	<b>2</b>					<b>15-25</b>	<b>plat multiusages</b>
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.



En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

• **FAIRE UNE PYROLYSE**

• **Pyrolyse immédiate**



**Attention**

*Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.*

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

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



durée de pyrolyse de 1 heure 30.



durée de pyrolyse de 1 heure 45.



durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche ①.

Puis appuyez une fois sur la touche - pour obtenir le symbole "P" clignotant dans l'afficheur (fig.1).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La durée du cycle de pyrolyse affiche 2h00, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée.

Exemple: cycle de pyrolyse de 1h30.

Appuyez sur la touche + ou - pour obtenir la durée souhaitée (fig.2).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La pyrolyse démarre et le symbole  devient fixe. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

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

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .

- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

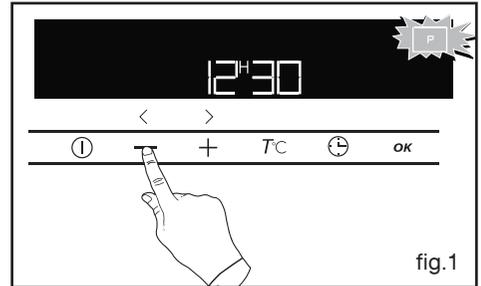


fig.1

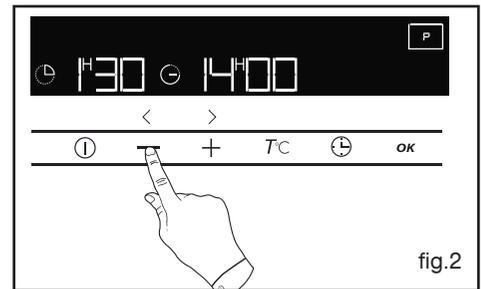


fig.2

## • FAIRE UNE PYROLYSE

### • Pyrolyse différée

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

Avant de valider le cycle de pyrolyse .

- Appuyez 1 fois sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (fig 1).

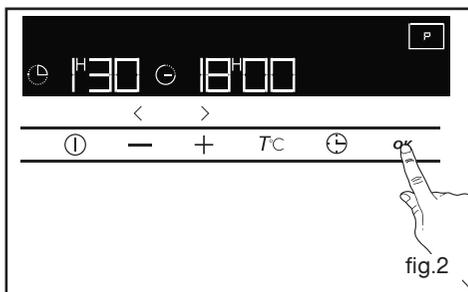
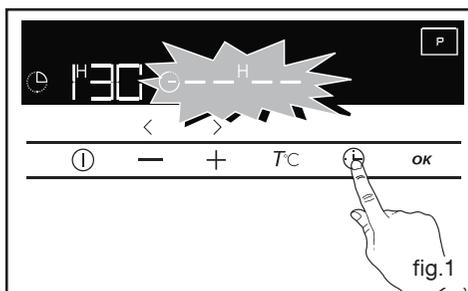
- L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

- A l'aide de la manette reglez la fin de la pyrolyse.

- Exemple: fin de pyrolyse à 18 heures.

- Validez en appuyant sur **OK** (fig 2).

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>Le cadenas clignote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Défaut de verrouillage de la porte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Faire appel au Service Après vente.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre four est programmé pour une démonstration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez simultanément pendant 10 secondes sur les touches de réglages , T°C et  jusqu'à l'émission d'un bip.</li> </ul>

### **Attention**

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

### **Conseil**

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

**Attention**

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRÊT**.*

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

**Attention**

*- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.*

**Attention**

*- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.  
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière*

## COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels  
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

[www.dedietrich-electromenager.fr](http://www.dedietrich-electromenager.fr)

rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

**Service Consommateurs DE DIETRICH**

**5, avenue des Béthunes**

**CS 69 526**

**95060 CERGY PONTOISE CEDEX**

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30

à 18h00 au :

**0892 02 88 04**  
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

## L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur [www.clearit.com](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.



## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées :

- soit par votre revendeur,
- soit par autre professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur votre appareil (Fig. 01).

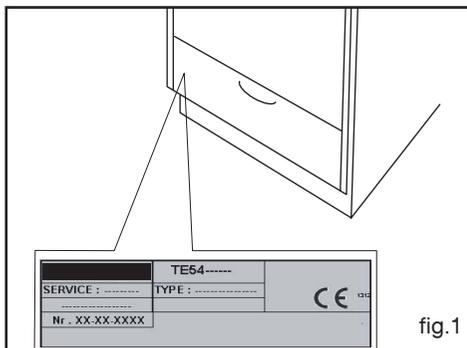


fig.1

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter de 7h00 à 20h00, 7 jours sur 7 au :

**N°Cristal** 09 69 39 34 34

APPEL NON SURTAXE

## PIÈCES D'ORIGINE

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



Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.

SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

Réf. DCI1583\*

CZ5702660\_00 - 02/15

GUIDE D'INSTALLATION

# Cuisinière Induction



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	4
2 / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT _____	6
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	
• Raccordement électrique _____	7
• Branchement _____	8
4 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Principe de l'induction _____	9
• Choix de la casserolerie - sécurité induction _____	10
5 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du four _____	12
• Accessoires _____	13
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Comment procéder ? _____	15
• Four à émail normal _____	17
• Four à émail catalytique _____	17
• Four à émail pyrolytique _____	18
7 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	19
• Système d'aide d'ouverture du tiroir _____	19
• Remplacement de la lampe du four _____	19
• Remplacement des parois catalytiques _____	20
• Système anti-basculement _____	21
8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	22
9 / SERVICE APRES-VENTE _____	28

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

La notice de votre appareil est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

– Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

– Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

– Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

– Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

– Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

– L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

– Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casseroleserie (grille, tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

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

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

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

– Il convient d'enlever du couvercle tous résidus de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

– La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

– 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** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type similaire.
- **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.
- 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.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **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 dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.
- **MISE EN GARDE** : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

– Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

– Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casserole..

### **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.

#### • ENCASTREMENT

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (fig.1 et 2):

- 30 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : 610 mm (voir fig. 2, vue de dessus).

Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

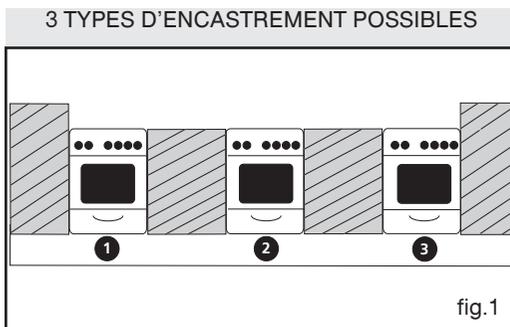


fig.1

#### • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05 RR-F muni d'une fiche de prise de courant ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

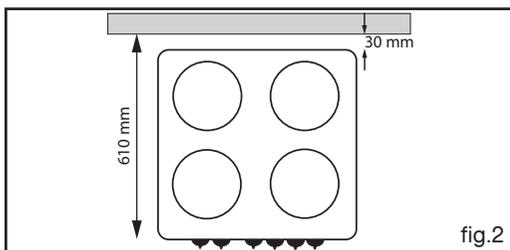


fig.2

Branchement		Monophasé	Triphasé	Biphasé
Tension du réseau		220-240 V ~	3 ph + neutre 400 V ~	2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four électrique	Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>
	Fusible	40 A	16 A	30 A

#### Attention

*Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.*

*Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.*

#### • BRANCHEMENT

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).
- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier ↻
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6).

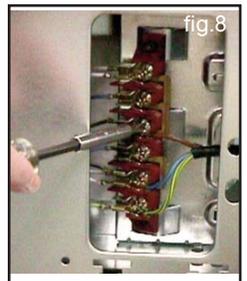
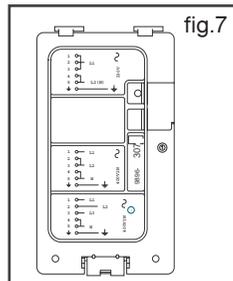
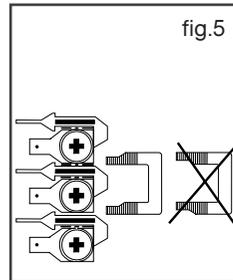
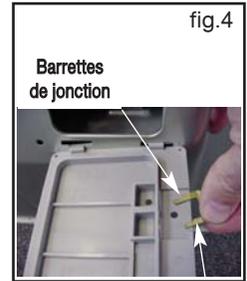
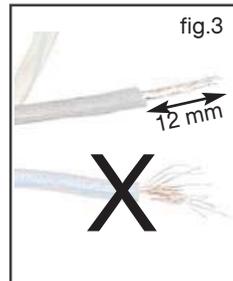
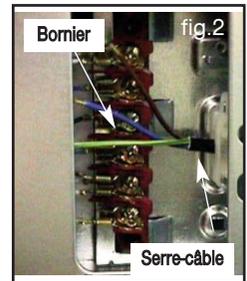
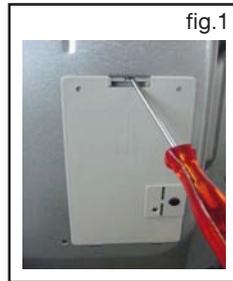
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne  $\oplus$ .

- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



#### Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.



#### Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

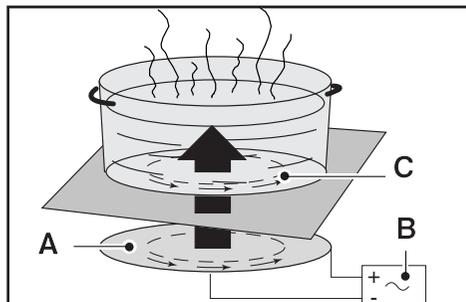
Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

### • *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

### • **CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION**

#### • **Quels sont les récipients les mieux adaptés ?**

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



#### • **Quels sont les matériaux incompatibles ?**

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

#### • **Le test "récipient"**

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

### • CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

#### • Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

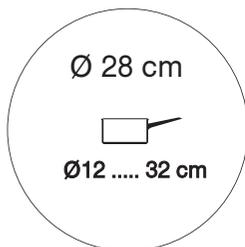
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

#### • Utilisez au mieux les zones de cuisson induction

multi récipients

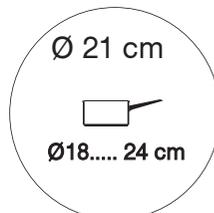
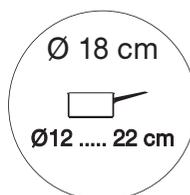


**Cette zone de cuisson de 28 cm :**

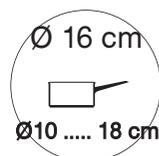
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**.

multi services



petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes...).

Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

### • UTILISATION DU FOUR

#### • *Conseils pour l'utilisation du four*

- **Première utilisation** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

- Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

- Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

- Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.



#### **Attention**

- **Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.**

- **Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.**

- **Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.**

- **En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.**

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**

- **Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.**

• **ACCESSOIRES**

*(suivant modèle)*

• **Grille sécurité anti-basculement fig.1**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

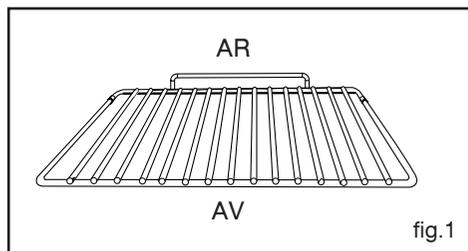


fig.1

• **Plat lèche-frite multi-usages fig.2**

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèche-frite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

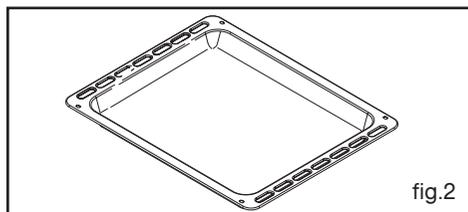


fig.2

• **ACCESSOIRES**

**(suivant modèle)**

• **Plat creux fig.4**

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort et en gril pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

• **Tournebroche (suivant modèle) fig.5**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

- enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

- placez la broche sur son berceau,

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

**⚠ Attention**

**Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.**

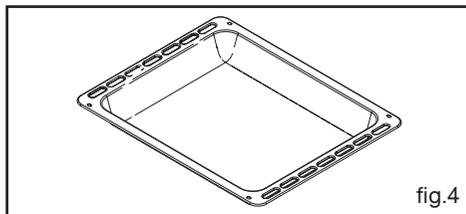
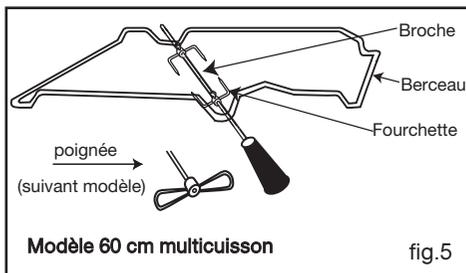
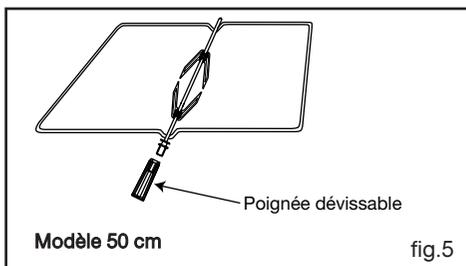


fig.4



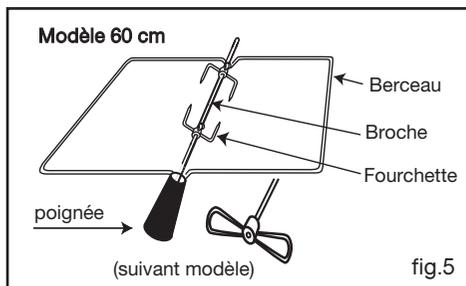
Modèle 60 cm multicuisson

fig.5



Modèle 50 cm

fig.5



Modèle 60 cm

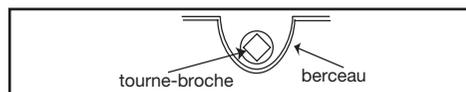
(suivant modèle)

fig.5



**Attention**

**Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour la tourne-broche soit totalement apparent.**



COMMENT PROCEDER ?	
<b>Carrosserie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</li> <li>- Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.</li> <li>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</li> </ul>
<b>Vitre de porte de four</b>	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b> .
<b>Manettes de commandes</b>	- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b> .

**Attention**

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.*

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

**Attention**

*- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.*

**Attention**

*- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.  
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière*

- **Éviter les chocs** avec les récipients :  
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Éviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Éviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

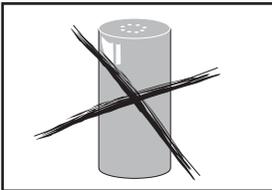
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

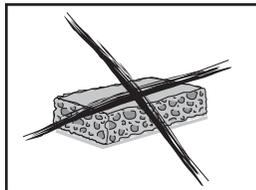
**La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.**

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

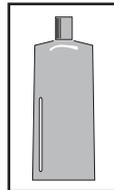
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



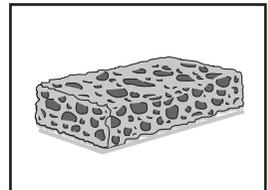
**Poudre  
nettoyage**



**Eponge  
abrasive**



**Crème  
nettoyage**



**Eponge sanitaire  
ou  
spéciale vaisselle délicate**

## • **FOUR A EMAIL NORMAL (suivant modèle)**

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

- Lors d'un débordement important, essayez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

## • **FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant) (suivant modèle)**

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.



### **Conseil**

*- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.*

*- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.*

*- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.*



### **Danger**

*- Dans ces conditions de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.*

## • FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE (suivant modèle)

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

### Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
- En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
  - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
  - la bonne hauteur de gradin,
  - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



### **Danger**

**- Pendant une pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

**- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.**

**- Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.**

**- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.**

### • **PIEDS REGLABLES** (suivant modèle) fig.1

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

### • **SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR (suivant modèle) fig.1**

Votre cuisinière est équipée d'un système d'aide d'ouverture du tiroir. Afin de le rendre opérationnel procédez ainsi:

- 1- Ôtez le tiroir.
- 2- Dévissez l'embout plastique d'environ 3 tours (+ ou - en fonction du besoin).
- 3- Repositionnez le tiroir.

Vous pouvez alors ouvrir le tiroir en appuyant en son centre en bas.

Si l'ouverture n'est pas satisfaisante, répétez les opérations 1 à 3 jusqu'au réglage idéal.

### • **REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**

**Danger**  
**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 et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.**

La lampe est accessible suivant modèle :

**A l'intérieur du four pour modèle 60 cm (fig. 2) :**

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
  - Dévissez l'ampoule dans le même sens.
- Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W,
  - 220-240 V~
  - 300°C,
  - culot E14 à vis.

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

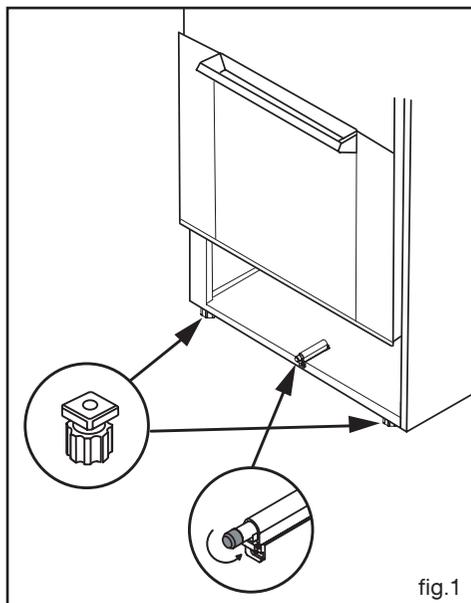


fig.1

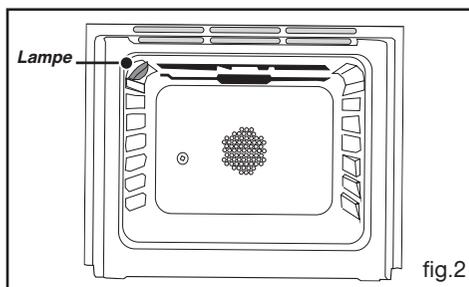


fig.2



#### **Conseil**

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

## • REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle)

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRET**.

### - Parois latérales avec gradins emboutis :

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (Fig.1).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (Fig.2).



fig.1

fig.2

### - Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil (B Fig.4) à l'avant en le soulevant (schéma A Fig.3). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B Fig.3). Le sortir des 2 trous (C Fig.4) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique (A Fig.4). Remplacez les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

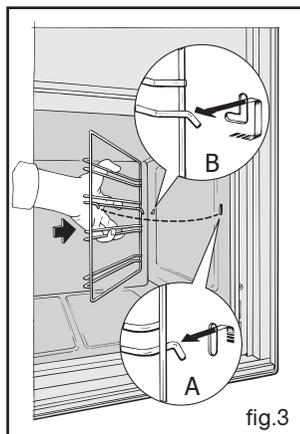


fig.3

### - Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis (E Fig.4) située en haut de la paroi du fond (D Fig.4). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

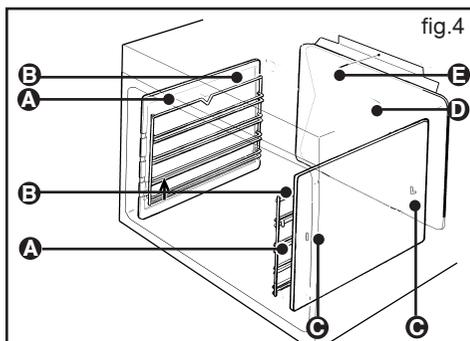
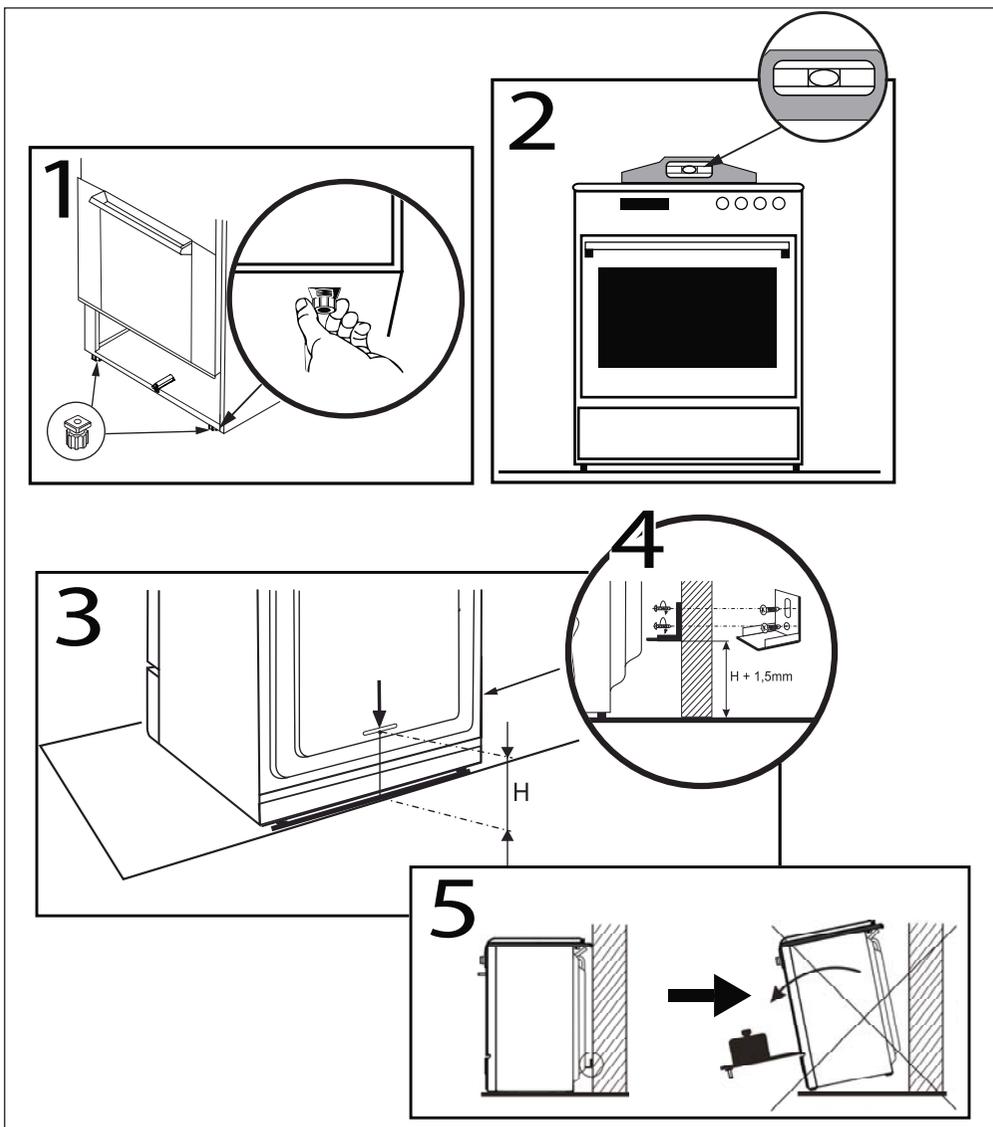


fig.4

• **SYSTEME ANTI-BASCULEMENT**

Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, veuillez installer le dispositif de stabilisation (présent dans la pochette notice), selon les instructions ci-dessous.



VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage  .	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.



### Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	- Le raccordement électrique est défectueux.	→ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée.
	- Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	→ Vérifiez que le minuteur ou le programmateur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
	- L'afficheur est bloqué.	→ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez.
	- Programmateur non initialisé.	→ Vérifiez votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
<b>Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important</b>	- C'est normal lors de la 1ère chauffe.	→ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons.
	- Températures de cuisson trop élevées.	→ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau.
	- Degré de salissures important.	<i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i>
	- Produit de nettoyage sur les parois du four.	
<b>Buées sur les vitres</b>	- Plats humides ou très froids.	→ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
<b>Fêlures sur la surface vitrocéramique.</b>	- Chute d'objets.	→ Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique → N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.



### Conseil

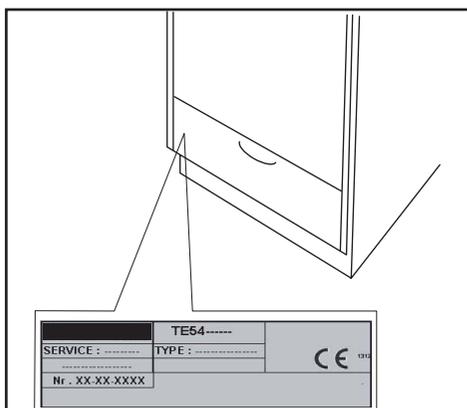
**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.**

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez le raccordement électrique.</li> <li>➔ Vérifiez que la porte est bien fermée.</li> <li>➔ Vérifiez la position du sélecteur.</li> <li>➔ N'arrêtez pas la pyro en cours.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Relancez le cycle.</li> </ul>
<b>Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée, pour votre sécurité, la porte est verrouillée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Lors d'un nettoyage pyrolytique, il faut attendre que la température du four soit inférieure à 275°C, avant de pouvoir ouvrir la porte.</li> </ul>
<b>Votre appareil neuf fait disjoncter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mauvais branchement</li> <li>- Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Mettez hors tension les autres appareils.</li> <li>➔ Vérifiez le raccordement électrique.</li> </ul>
<b>Traces sur la surface vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Voir la notice, chapitre "Comment entretenir votre cuisinière ?".</li> </ul>

## • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

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



Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUVEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.