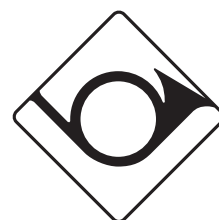

Notice d'utilisation

FR

Instructions for use

GB

De Dietrich



Mod. DCM 1000

DCM 1090

Edito

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 une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle **cuisinière DE DIETRICH** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

A la pointe de l'innovation, **DE DIETRICH** contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque DE DIETRICH.

- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

SOMMAIRE

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité.	3
Installez facilement votre cuisinière.	4
Conseils d'encastrement	4
Conditions réglementaires d'installation	5
Raccordement au Gaz	6
Changement des injecteurs	7
Raccordement électrique	7
Utilisez votre cuisinière en toute simplicité.	8
Comment utiliser les brûleurs de table	8
Comment utiliser le four	9
Comment entretenir votre cuisinière	11

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité

ATTENTION :

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 2006/95/CEE relative à la "basse tension".
- 2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 2009/142/CEE relative aux "appareils à gaz"
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.


ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder sur ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil : ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon à ce qu'elle ne soient pas accessibles aux enfants.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés ; l'incendie du textile peut causer de graves blessures.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION - FOUR :

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

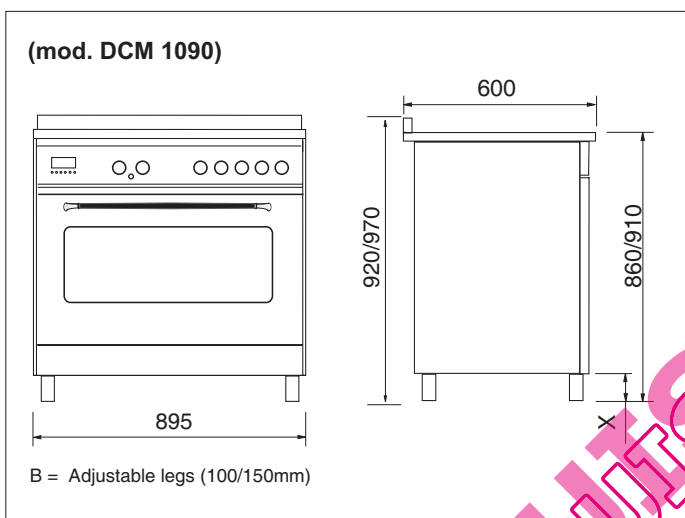
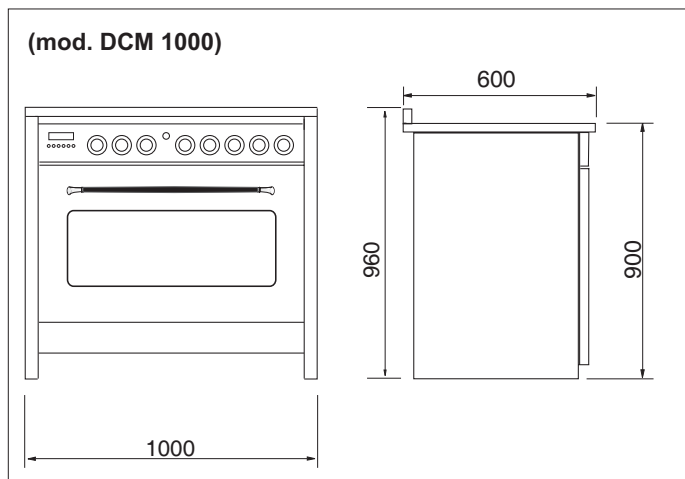
- Eviter de cuire les aliments directement sur la base du four.
- Manipuler la porte du four avec précaution. Risque de pincements.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.
- **En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

Installez facilement votre cuisinière

Conseils d'encastrement



AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz**. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes indiquées ci-dessus.

Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer l'appareil.

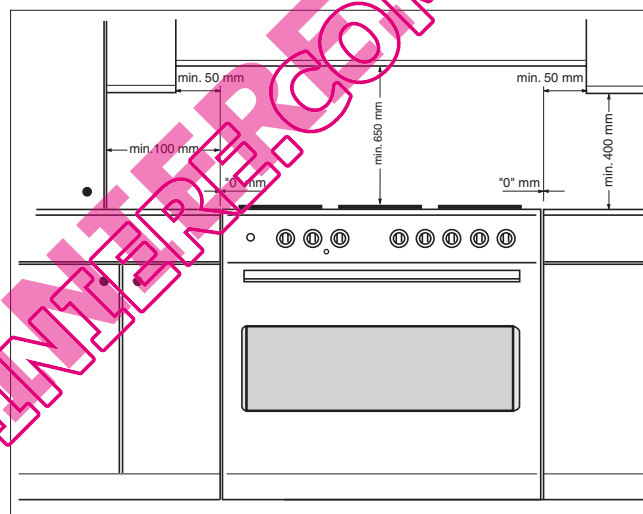
L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

IMPORTANT : Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.

ATTENTION :

La cuisinière ne doit pas être placée sur un piédestal.



Les modèles sont équipés de 4 pieds pour aligner éventuellement la cuisinière avec les meubles. (voir fig. 1 ou 1A selon modèles).

Fig. 1

(mod. DCM 1000)

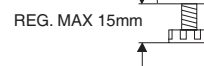
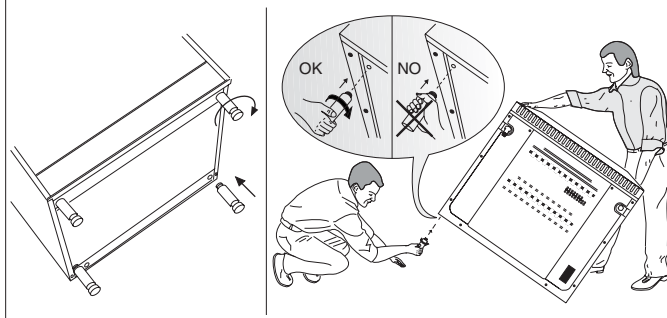


Fig. 1A

(mod. DCM 1090)

Soulever la cuisinière et visser les quatre pieds dans les logements prévus à cet effet, aux quatre coins, sous l'appareil.



ATTENTION – Pour de raisons de sécurité, afin d'éviter le basculement de l'appareil, il faut installer les dispositifs de stabilisation.

La cuisinière est fournie avec 2 chaînes, placées dans le derrière (voir fig. A) et de deux crochets.

Fixer la cuisinière au mur dans la façon suivante :

1. Faire quatre trous de 6mm (positions 1 – 2 – 3 – 4) dans la paroi comme indiqué en fig. 1A.
2. Introduire la partie R (cheville) dans les trous puis visser l'œcillet G (voir fig. 1B).

Note : Si les composants fournis ne vont pas avec le matériel de la paroi, utiliser un dispositif différent indiqué à assurer l'étanchéité des œcillets à la paroi.

3. Fixer les chaînes aux œcillets comme indiqué en fig. 1C.

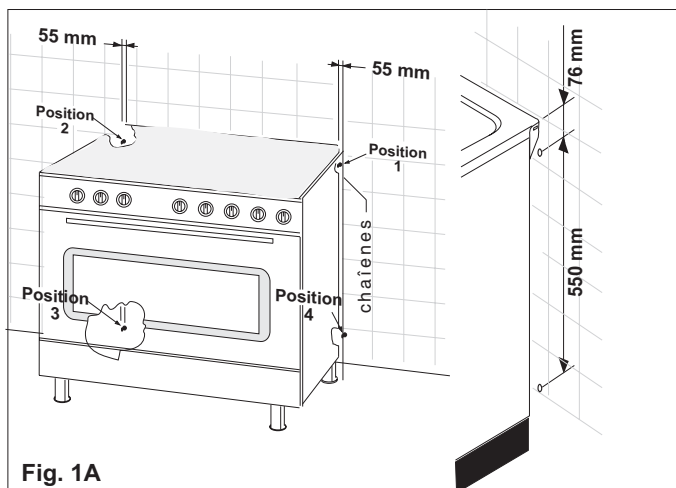


Fig. 1A

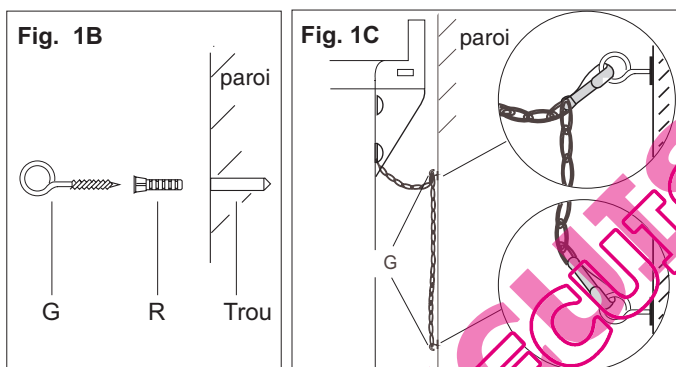


Fig. 1B

Fig. 1C

Conditions réglementaires d'installations

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment :

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- **Norme DTU P 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

- **Norme NF C 15-100**

Installations électriques à basse tension - Règles.

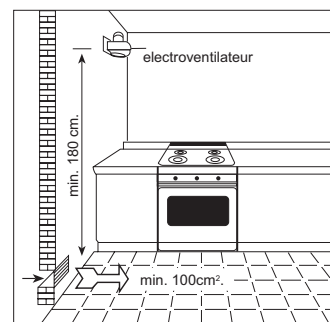
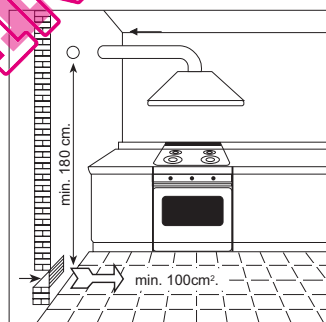
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être installé dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil (placée dans le tiroir inférieur de l'appareil).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm².

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détenteur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois les opérations de raccordement gaz terminées contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.

Les raccordements possibles sont :

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint ;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.
Le tuyau doit être raccordé directement à l'arrivée de gaz de la rampe (fig. 2).

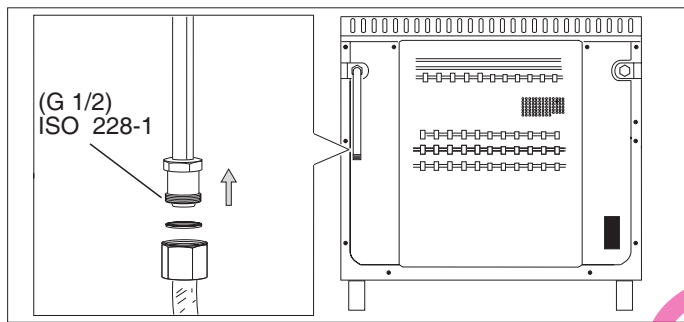


Fig. 2

- 3) le raccordement par tuyau flexible

Le tuyau doit être monté sur l'about (porte caoutchouc) avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et accessible sur toute sa longueur (voir fig. 3).

Contrôler la date de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacez le avant cette date.

En cas d'utilisation d'un tuyau souple en caoutchouc, celui-ci ne peut pas être réutilisé avec un nouvel appareil même si la date de péremption n'est pas encore atteinte.

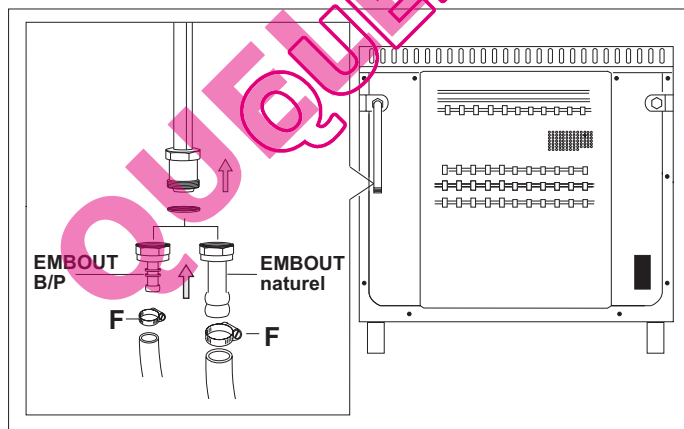


Fig. 3

Pour l'achat des tuyaux

- Tuyau souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

AVERTISSEMENTS

Nous rappelons que les tuyaux souples, permettent :

- 1 - d'éviter tout étranglement ou écrasement du tuyau
- 2 - d'éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - d'éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à arête vive etc...
- 4 - **d'éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.**
- 5 - de s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés sur toute leur longueur.

Les cuisinières peuvent être prévues pour l'alimentation en gaz à gauche ou à droite.

Pour changer l'alimentation il suffit d'inverser la position du bouchon de fermeture et de l'about (fig. 3A). Après avoir effectué le déplacement, s'assurer qu'il n'y a aucune perte de gaz.

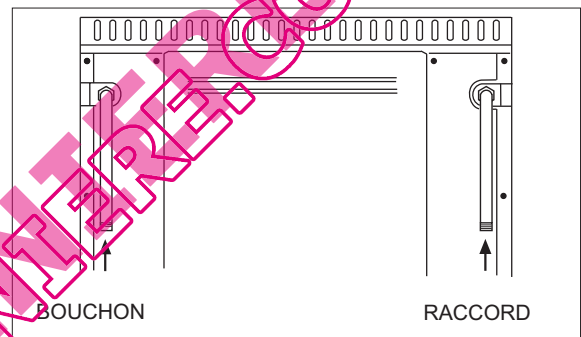


Fig. 3A

NOTE : Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures (3 B) en ayant soin dans ce dernier cas de maintenir le tuyau dans le support A. Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

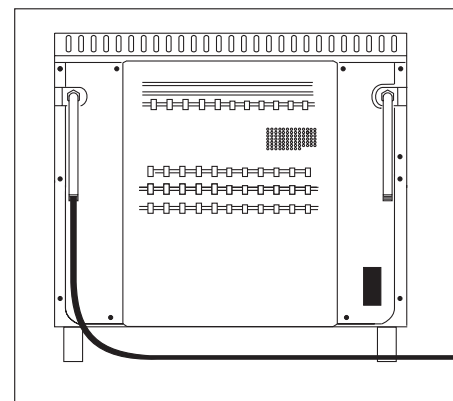
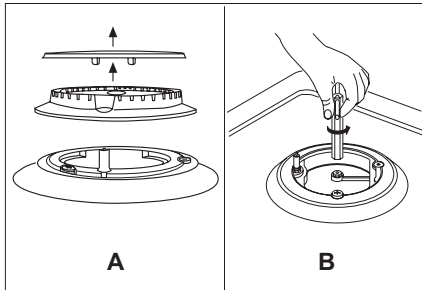


Fig. 3B

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes : enlever les grilles, enlever les brûleurs et leur chapeau (voir fig. A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Tout remonter en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



TAB. D
Valeurs se référant à Hs - 15°C - 1013,25mbar
Cat. III 1c2E+3+

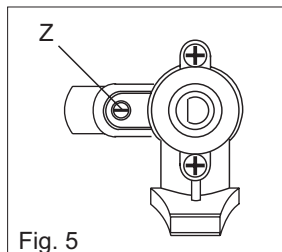
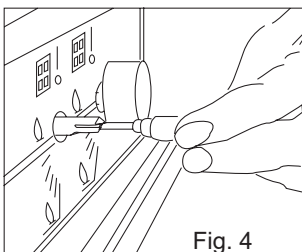
TABLEAU GENERAL INJECTEURS I								
Type de gaz	mbar	Inject. N°	Brûleur	Puissance KW		Consom		N° By pass
				max.	min.	max. l/h	min. l/h	
NATUREL G 20-25	20-25	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxilixire	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		130	Tripla cour.	3,60	1,30	343 l/h	124 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxilixire	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Tripla cour.	3,60	1,30	262 g/h	95 g/h	60
AIR		260	Rapide	3,00	0,75	421 l/h	105 l/h	reg.
BUTANE		185	Semi rapide	1,75	0,48	235 l/h	67 l/h	reg.
PROPANE G 130	8	145	Auxilixire	1,00	0,33	140 l/h	46 l/h	reg.
		280	Tripla cour.	3,60	1,30	505 l/h	182 l/h	reg.

Attention : Les injecteurs pour l'air butane et l'air propane ne sont pas livrés avec l'appareil mais, en cas de nécessité, ils sont disponibles chez votre fournisseur.

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit : allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit \downarrow ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 4). Attention : dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 5).

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. \uparrow , au débit réduit \downarrow . Remonter la manette.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.

S'assurer que le disjoncteur et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Si un appareil fixe n'est pas muni d'un câble d'alimentation et d'une fiche, prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Important : les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes :

- jaune/vert = pour la mise à la terre "L"
 - bleu = pour le neutre "N"
 - marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche de surfaces ni coupantes, ni chaudes et dont la température ne dépasse pas de 50°C celle de l'ambiante. Le câble doit être de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. Si l'on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz + double four élect.	Caoutchouc H05 RR-F Caoutchouc H05 RN-F	3 x 1,5 mm ²

ATTENTION :

L'appareil doit être mis à la masse.

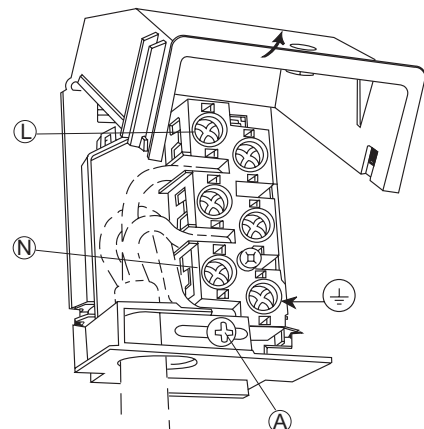
Le fil jaune-vert doit être relié à la terre.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels accidents provoqués par la non-observations de cette norme.

REPLACEMENT DU CABLE

Si le câble est endommagé, le remplacer selon les instructions suivantes :

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous ;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble ;
- remplacer le câble avec un câble de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau :
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccordé à la borne "⊥" et il doit être plus long que le fils de ligne d'environ 10mm ;
- le fil neutre "bleu" doit être raccordé à la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccordé à la borne marquée par la lettre "L".



UTILISEZ VOTRE CUISINIÈRE EN TOUTE SIMPLICITÉ

UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :


- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme  ouverture maximale
- Petite flamme  ouverture minimale

La position minimum se trouve à la fin de la rotation de la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

Les brûleurs sont équipés d'une protection thermoélectrique contre les fuites de gaz. Ce mécanisme coupe l'arrivée de gaz lorsque la flamme du brûleur s'éteint en cours de cuisson.

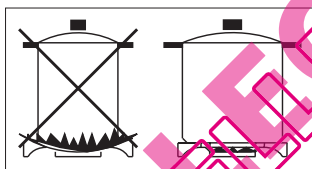
ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant, et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum . En maintenant la manette appuyée on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Lorsque la flamme brûle, maintenez env. 10 secondes la manette enfoncée, afin de permettre l'accrochage du thermocouple. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

COMMENT UTILISER LE FOUR

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se dégager de la fumée et une odeur âcre, causée par la première mise en température de la colle des panneaux isolants du four (**il est opportun de chauffer à la température maximale pour une durée de 30- 40 minutes, porte fermée**). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se reproduire, bien attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

Le four est équipé de grilles support pour la cuisson des préparations en casseroles ou directement posées sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Note : dans les tableaux suivants vous trouverez les indications pour cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelques essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel

Préparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioche	160-180	45

Tableau de cuisson à air chaud

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pomme	180-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

FOUR MULTIFONCTION

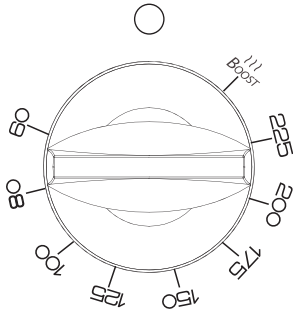
Le four est équipé :

- d'une résistance inférieure;
- d'une résistance supérieure;
- d'une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

N.B. : Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en face de la température désirée.

Thermostat four

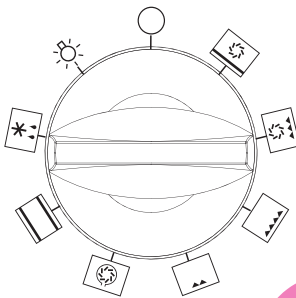
Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température de four désirée, comprise entre 60 et 250°C ($\overset{|||}{\text{BOOST}}$)



($\overset{|||}{\text{BOOST}}$ = 250 °C)

Sélecteur fonctions four

Tourner la manette des le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée



Note :

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allume par intermittence.



Utilisation du four

Le four doit toujours être utilisé porte fermée.

Note : fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions   placer la manette du thermostat entre 180 - 200°C comme température maximale.

ATTENTION :

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont  ou  .



Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.

Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.

Convection naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôti les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à 250°C ($\overset{|||}{\text{BOOST}}$).

Cuisson par air pulsé

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. L'air chaud, réglable entre 60 et 250°C ($\overset{|||}{\text{BOOST}}$), est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci permet une cuisson idéale de plusieurs mets simultanément (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différentes odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour les gâteaux, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.

Gril moyen

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.

Gril

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

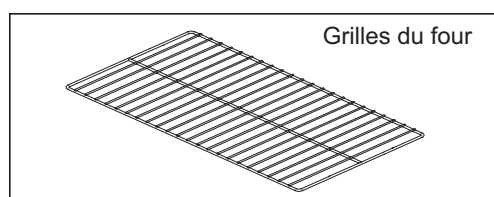
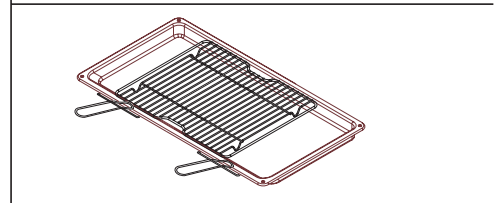
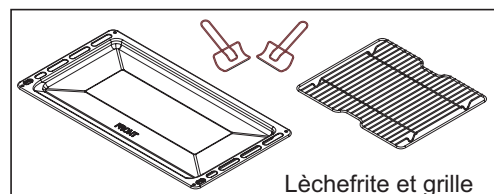
Gril ventilé

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

Sole ventilé

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et 250°C ($\overset{|||}{\text{BOOST}}$).

Accessoires four



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS DE CONTRÔLE

HORLOGE "LED" (Fig. 8).**Caractéristiques**

Horloge 24 heures avec programmation automatique et timer.

Fonctions

Durée de cuisson, fin de cuisson, position manuelle, horloge, timer temps, durées réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole
Fonction automatique = AUTO

Minuterie = symbole de la cloche

Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

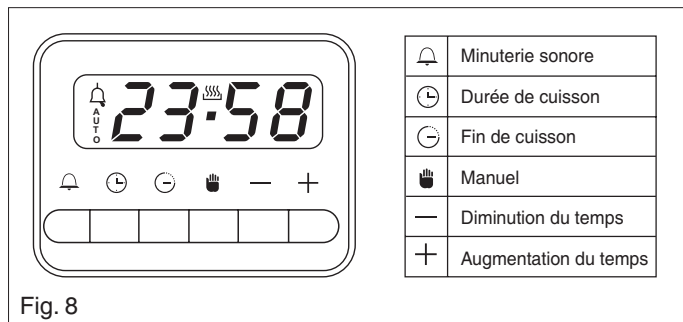


Fig. 8

Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, programmer le temps avec + et -

Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et -, le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur le bouton manuel et régler l'heure avec + ou -. Cette opération élimine tous les programmes précédents.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton manuel, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci ait été annulée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin de cuisson, le programmeur commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le symbole de durée de cuisson est désactivé, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence.

Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le symbole de durée de cuisson se désactive. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson s'éteint.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin de cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Le symbole de durée se désactive. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée s'éteint.

Minuterie

Appuyer sur le bouton timer et sélectionner la durée de cuisson désirée avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement de la minuterie, le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal sonore

Le signal se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie pour durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe que une bouton.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en court en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigée, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson.

Suppression d'un programme

Il est possible de supprimer un programme en appuyant sur le bouton de durée de cuisson puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, celui-ci s'éliminera automatiquement.

Avant de procéder au nettoyage, débrancher la prise de courant (ou couper l'alimentation générale) et fermer le robinet d'arrivée du gaz.

Éviter de nettoyer les surfaces encore chaudes.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

SURFACES EMAILLÉES

Utiliser une éponge avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, etc...).

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés à l'aide de détergents spéciaux pour inox. Ces produits doivent être appliqués avec un chiffon doux.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table gaz, il est nécessaire de les extraire de leur logement en les soulevant et plonger, pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude additionnée de produit détergent non abrasif. Après avoir lavé et rincé les brûleurs, les essuyer soigneusement. **Toujours contrôler que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.**

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine, ou chaque fois que cela est nécessaire. Toujours s'assurer du remontage correct des brûleurs.

Demontage de la vitre intérieure de la porte du four.

Pour enlever la vitre intérieure de la porte du four : ouvrir la porte à moitié et dévisser les vis A et B et le profil C (voir Fig. 9).

Enlever la vitre à deux mains (voir figure 9A).

Après le nettoyage, remonter la vitre et le profil en exécutant les mêmes opérations en sens inverse.

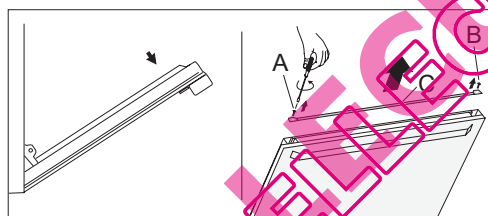


Fig. 9

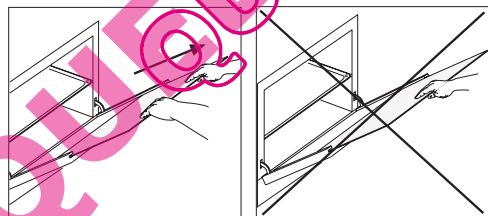


Fig. 9A

NOTE:

si la vitre est endommagée, le four ne doit pas être utilisé et la vitre doit être échangée par une nouvelle vitre en bon état ; veuillez contacter le service après-vente de votre revendeur seul habilité à vous fournir cette vitre.

PORTE DU FOUR

La porte du four peut être démontée de la façon suivante:

- 1) Ouvrir complètement la porte du four.
- 2) Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 9C).
- 3) Refermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle se trouve en face des crochets « A » ; s'assurer qu'ils se bloquent dans les œillets « B » de la porte, comme le montre la Fig. 8D.
- 4) En s'aidant des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur, ce qui va permettre aux charnières « C » de se décrocher des œillets « D » (voir Fig. 9E), puis tirer vers soi la porte jusqu'à ce qu'elle se décroche du four.

Après le nettoyage, remonter la porte correctement, en refaisant la procédure dans l'ordre inverse et repositionner les crochets « A » vers l'intérieur avant de la refermer (Fig. 9F).

N'utilisez pas de poudres de nettoyage ou d'objets abrasifs pour nettoyer la vitre de la porte : cela risquerait de rayer la surface et de fragiliser le verre.

Attention : Toujours opérer lentement et avec soin afin d'éviter tout risque de blessure.

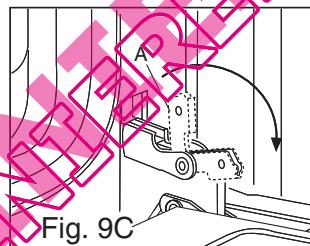


Fig. 9C

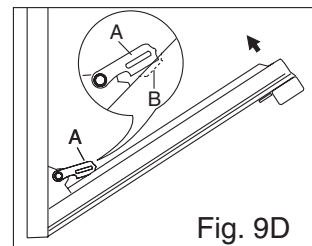


Fig. 9D

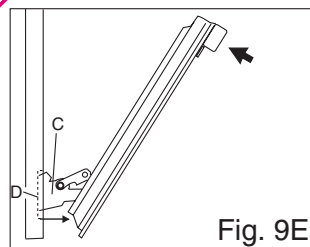


Fig. 9E

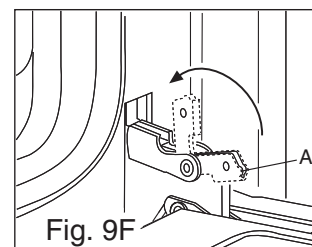


Fig. 9F

Nettoyage des supports.

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer (voir fig 10 et 11).

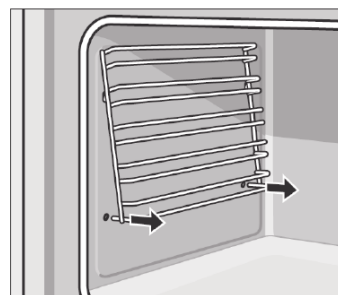


Fig. 10

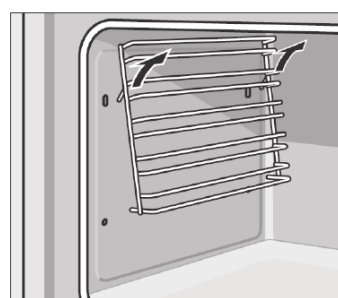


Fig. 11

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes indiquées ci-dessus.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, considérer les points suivants :

La lampe du four utilisée est conçue de manière à résister aux températures élevées. Pour la remplacer, démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe usée par une lampe équivalente. Remonter le verre de protection (fig 12).

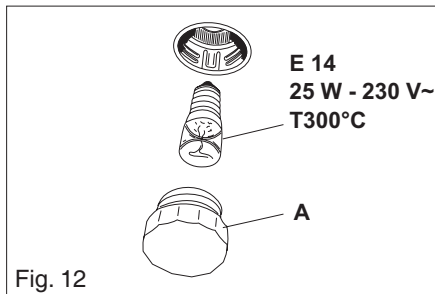


Fig. 12

LE DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL ET DU TABLEAU DE COMMANDE AINSI QUE LE GRAISSAGE ET LE REMPLACEMENT DES ROBINETS DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIE ET COMPETENT.

DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig.13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrières (voir fig. 15). Il est alors possible de soulever la table de travail et accéder aux composants internes.

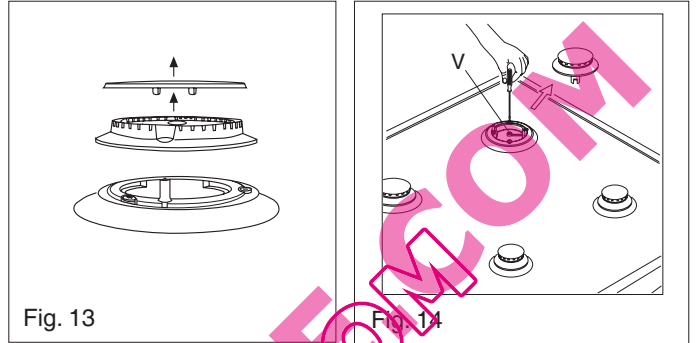


Fig. 13

Fig. 14

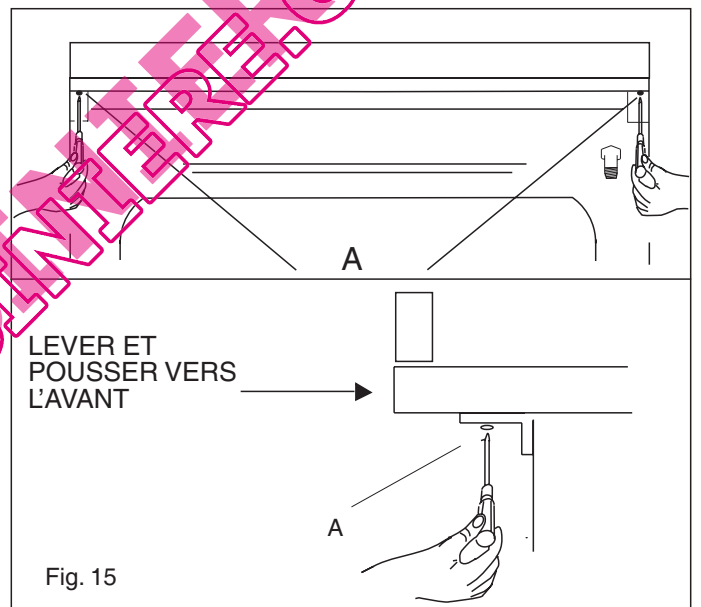


Fig. 15

QUQUELECUISINIERE.COM

EDITORIAL

Dear Customer,

Thank you for buying a **DE DIETRICH** appliance.

Our research teams have designed a new generation of kitchen appliances. As a result of our unique expertise, we have produced a range of goods whose quality, design and technical advance are unsurpassed.

You will find that the clean lines and modern look of your **DE DIETRICH** appliance blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.

DE DIETRICH also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new **DE DIETRICH** hob.

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

DE DIETRICH is certain that by setting new standards of excellence by which comparisons can be made, customers will find that **DE DIETRICH** appliances offer a better and more exciting way of living.

DE DIETRICH.

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

LIST OF CONTENTS

Using your appliance in complete safety	14
Installing your appliance in all simplicity	15
Overall dimensions	15
Gas connecting	16
Gas adjustment	17
Electrical connection	17
Using your appliance in all simplicity	18
Using gas burner	18
Use of the electric oven	19
Care and maintenance	21

Using your appliance in complete safety

ATTENTION:

- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2006/95/EEC regarding "Low Voltage".
- 2004/108/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 2009/142/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current** and never pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

ATTENTION:


The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaying and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety.

Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.

WARNING - OVEN:

When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance

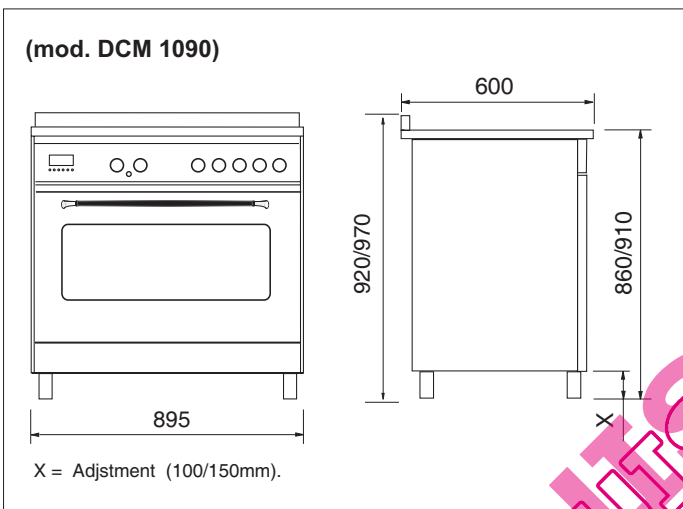
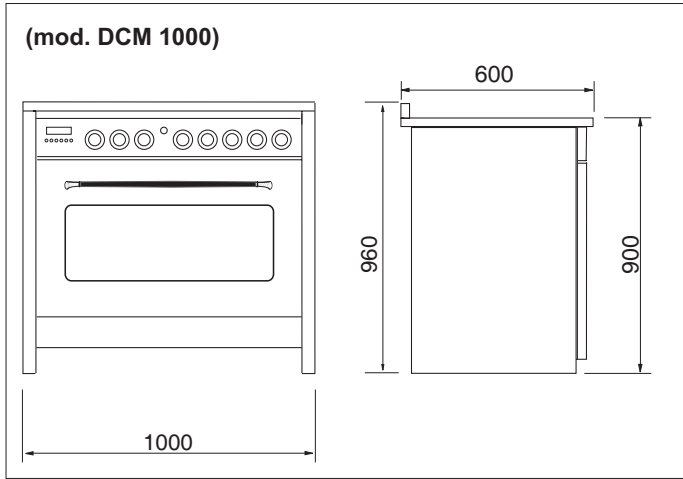
- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is burn danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.
- When in use the appliance becomes very hot. Do not touch the heated elements inside the oven.

LOWER DRAWER

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the warming cabinet (placed below the oven).

Installing your appliance in all simplicity

OVERALL DIMENSIONS



Location

Your cooker is heavy, so be careful when moving or positioning it. Do not try to move the cooker by pulling on the doors, handles or control panel. The cooker is designed to “slot in” between 600mm deep cabinets, spaced approximately 1000mm apart. It can also be used free-standing, with a cabinet to one side, in a corner setting or with its back to a wall. However, it must not be situated with either side closer than 20mm to a combustible wall or cupboard that is higher than the cooker.

In case of installation between kitchen units, their sides must withstand a temperature of at least 90 degrees C.

The wall behind the cooker and 450mm above and across the width of the cooker, should be an incombustible material or easy clean surface such as ceramic tiles.

We do not recommend positioning the cooker below wall cupboards, as the heat and steam from the cooker may cause damage to the cupboard and its contents.

The cooker may be located in a kitchen or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

LPG Models must not be installed in a room or internal space below ground level, e.g. in a basement.

The appliance is provided with 4 feet used for possible height alignment with the cabinets (see fig.1 or 2 according to the models).

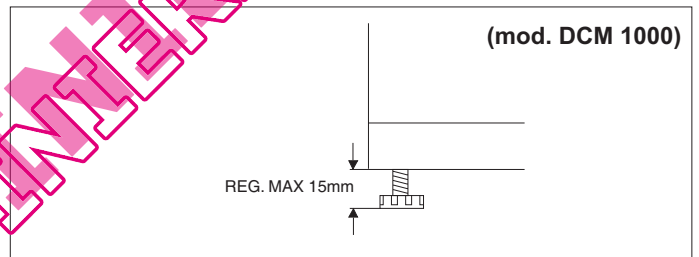


Fig. 1

WARNINGS

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging. The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

IMPORTANT: The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).

If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.

CAUTION: The cooker must not be placed on a pedestal.

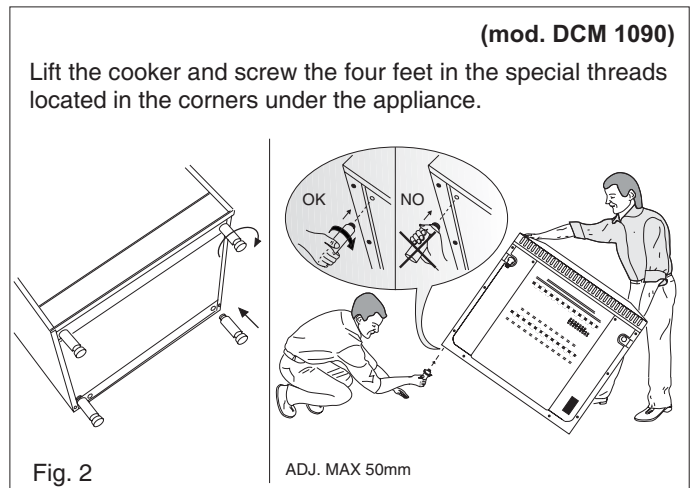
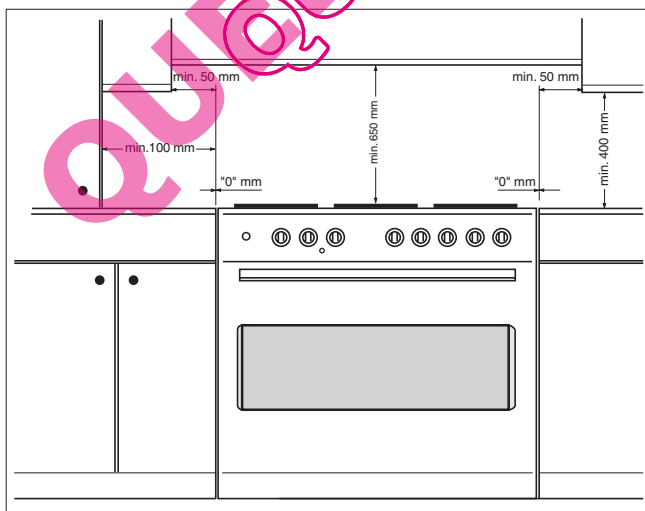


Fig. 2

GAS CONNECTING

This appliance must be installed by a qualified electrician / competent person **gas safe register**. Safety may be impaired if installation is not carried out in accordance with these instructions.

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

IMPORTANT

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed. Conversion for use other gases must only be undertaken by a qualified person. For information for use on other gases contact your local Service Centre. The cooker must be installed by a qualified person, conforming to local regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty and lead to prosecution under the above quoted regulations.

Provision for Ventilation

The room containing the cooker should have an air supply in accordance with local regulations.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate).

Gas Safety (Installation & Use) Regulations

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the **Installation & Use Regulations**. It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

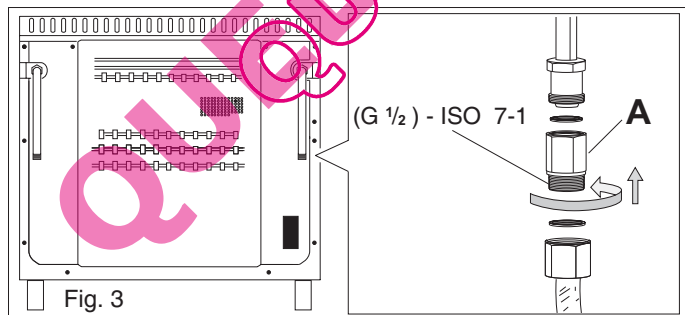
The appliance must be installed in accordance with All relevant British Standards (latest editions).

Gas Connection

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating plate which can be found on the back cover. This appliance is not designed to be connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Connection to the cooker should be made with connection in accordance with local regulations.

WARNING: connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector **A** (see figure 3)



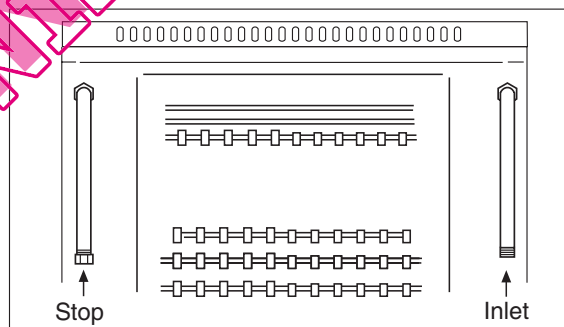
In order to guarantee that the cooker works safely and has a moderate energy consumption and long service life, you must ensure that the supply pressure corresponds to the values given in table D.

If this is not the case, a special pressure regulator must be fitted to the gas supply pipe in accordance with the relevant standards. The cooker must be connected to the gas supply pipe such that the cooker is not subjected to any kind of stress.

A special valve for routinely turning the gas supply on/off must be installed between the gas inlet tube to the room and the hob, in order to cut off the gas supply after cooking in the event of accidents during cooking. This valve must be easily accessible at all times and should be closed during long periods of no use.

The gas tube must be routed in such a way that it is not fed through hot areas and does not come into contact with any hot parts of the appliance, e.g. the underside of the hob. Tube installation must be carried out in such a way as to ensure that it runs freely and that it cannot come into contact with or be bent by any movable parts in the kitchen, e.g. drawers.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right and left-hand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the gas nipple reducer. At the end make sure that there is no leakage of gas.



Warning: do not use flames to check any gas leakages.

GAS ADJUSTMENT

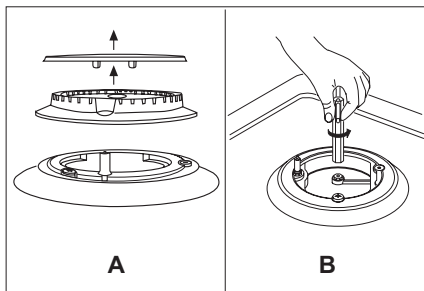
Conversion to LPG

Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.A), change the injector (see fig.B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.



TAB. D

Values referred to Hs - 15°C - 1013,25mbar
Cat. II 2H3+

GENERAL INJECTORS TABLE								
Kind of gas	mbar	Nozzle N°	Burners	Power KW		Consum		N° By pass
				max.	min.	max.	min.	
NATURAL G 20	20	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxiliary	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		130	Triple crown	3,60	1,30	343 l/h	124 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliary	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Triple crown	3,60	1,30	262 g/h	95 g/h	60

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position \blacktriangle . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 4).

Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the red tap (fig. 5).

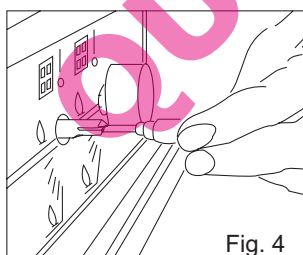


Fig. 4

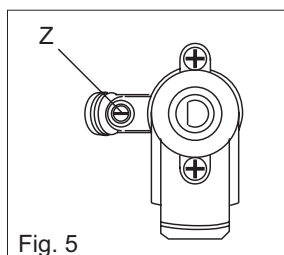


Fig. 5

Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.

The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.

For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow \blacktriangle to the minimum flow \blacktriangle .

Assemble the knob again.

ELECTRICAL CONNECTION

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of the IEE Regulations and in compliance with the manufacturer instructions.

Ensure that the voltage is the same as that stated on the rating plate. The rating plate which can be found on the inside of the front appliance drawer.

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

If an fixed appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

Be sure that the earth wire green/yellow is not interrupted by the switch

Cable type HO5 RRF 3 X 1.5 mm²

Connecting the mains cable

Open the mains terminal block cover as shown, unscrew screw "A" the cable clamp and unscrew (not fully) the screws in the mains terminal block "L N E" which secure the three wires of the mains cable. Fit the cable and refit screw "A" the cable clamp. Allow sufficient cable length for the cooker to be pulled out for cleaning, but do not let it hang closer than 50mm (2") to the floor. The cable can be looped if necessary, but make sure that it is not kinked or trapped when the cooker is in position.

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOWEARTH
BLUENEUTRAL
BROWN.....LIVE

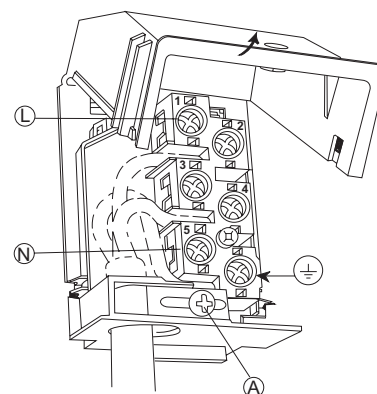
CAUTION

the appliance must be earthed. The yellow-green wire must be connected to the earth. The manufacture declines all responsibility for any accident caused by failure to comply with this instructions

REPLACEMENT OF THE CABLE

In case the cable is damaged, replace it in accordance with the following instructions:

- open the box of the supply board as described on the picture below;
- unscrew screw "A" fixing the cable;
- replace the cable with one of the same length and in accordance with the features described on the table; switch the appliance off, and close the gas tap
- the "green-yellow" earth wire must be connected to the terminal \oplus and it must be about 10 mm longer than the live wires;
- the "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with letter "N";
- the live wire must be connected to the terminal marked with letter "L".



Using your appliance in all simplicity

USING GAS BURNERS

The following symbols are on the control panel next to each knob:

- Black circle ● gas off
- Large flame ☆ maximum setting
- Small flame ♪ minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

The gas burners are equipped with a thermocouple safety device to prevent gas from leaking out. This device ensures that the gas supply is shut off if the flame on the gas burner is extinguished while the burner is in use.

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION

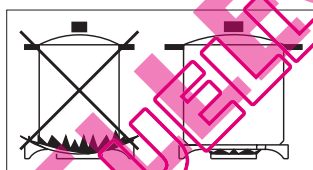
To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max. position ☆. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up.

Hold the knob in for around 10 seconds once the flame has ignited to allow the thermocouple to heat up.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max.
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

Use of the electric oven

The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven (**it is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door**).

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

Note: The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meat		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

Fan oven cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
Firs courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finder biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

MULTIFUNCTIONAL OVEN

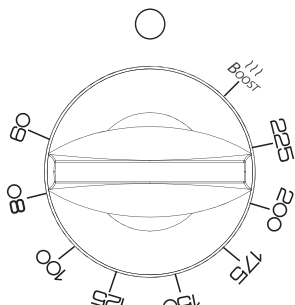
The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

Oven thermostat knob

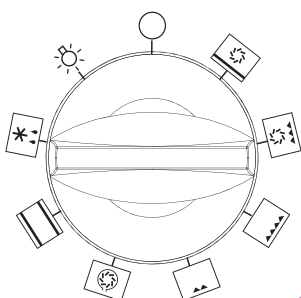
To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C (^{!!!} Boost), turn the knob clockwise.



(^{!!!} Boost = 250 °C)

Oven commutator knob

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.



Note:

A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

Always use the oven with the oven door closed.

Use of the oven

Note: ovens with separate thermostat and commutator.

When the functions are used, place the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are or .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.

Defrosting with fan



The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.

Natural convection



Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food.

You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and 250°C (^{!!!} Boost).

Fan oven



Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and 250 °C (^{!!!} Boost) is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.

Medium grill



It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food.

The thermostat knob must be placed on the maximum position.

Total grill



It is indicated for grilling and gratinating traditional food.

Turn the thermostat control knob to the 200°C position.

Fan assisted total grill



The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.

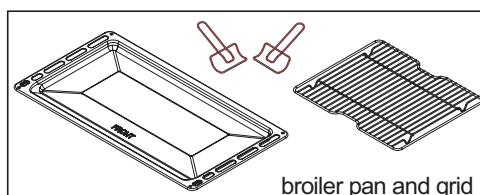
Air forced lower heating element



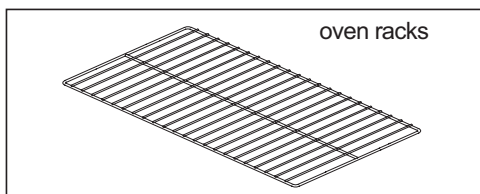
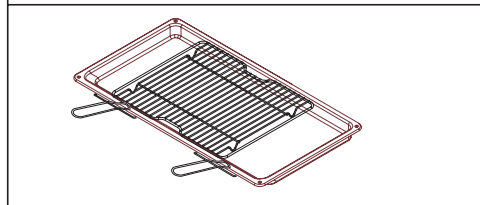
The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

This function can be used to sterilize food. This function can be used between 50 and 250 °C (^{!!!} Boost).

Oven accessories



broiler pan and grid



oven racks

Instructions for use of control devices

LED programmer (fig. 8)

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.

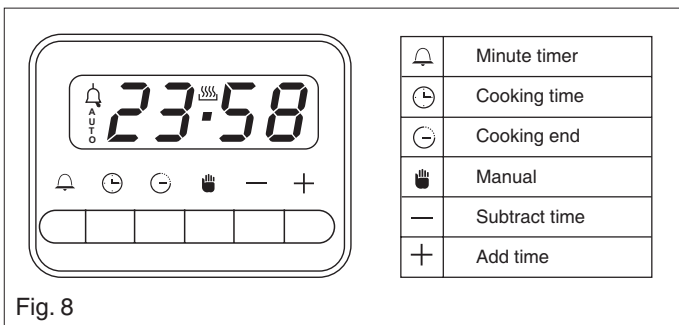


Fig. 8

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and - buttons.

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons manual at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off.

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off.

The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or - button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set.

The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times.

To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time.

The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display.

A set programme will automatically cancel on completion.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, **disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.**

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration. Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent. After having cleaned and washed them, wipe them carefully.

Make sure that no burner hole is clogged.

Clean the burners once a week or more frequently if necessary.

MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.

The interior glass of the oven

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in a semi-open position, remove the screws A and B and the profile C as shown in fig. 9

Use both hands to remove the glass as shown in figures 9A

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order

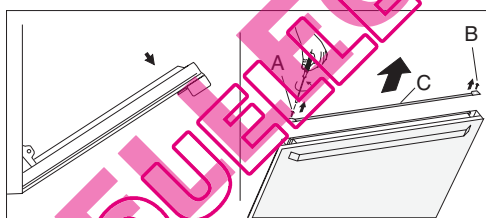


Fig. 9

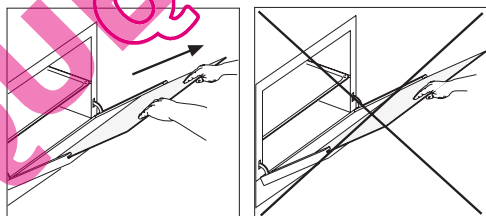


Fig. 9A

Caution

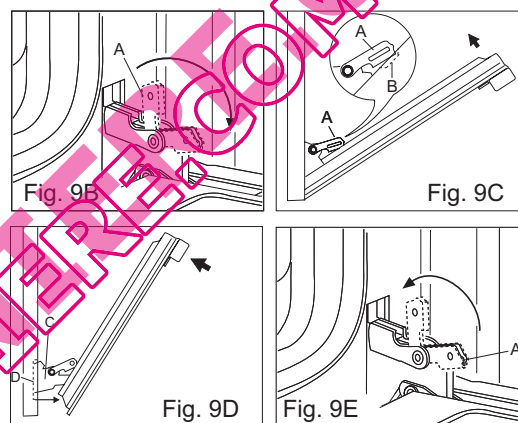
Be careful, because the glasses could shatter. In this case, do not use the oven anymore, and call the after-sales service.

Removal of oven door

In-depth cleaning of the oven becomes more convenient if the door is removed following the instructions below:

- 1 open the oven door completely.
- 2 flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 9B).
- 3 shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 9C. Remove the glass Fig. 9A (only for models where present).
- 4 Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 9D) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 9E).



CAUTION:

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.

The oven rack guide can be removed for easier cleaning. To do this, remove all the shelves and pull out the rack guides as shown on figures 11 - 12.

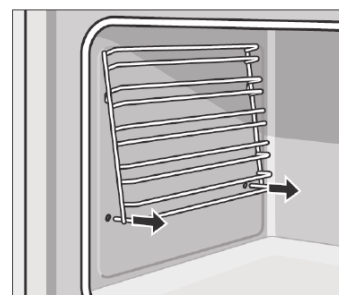


Fig. 10

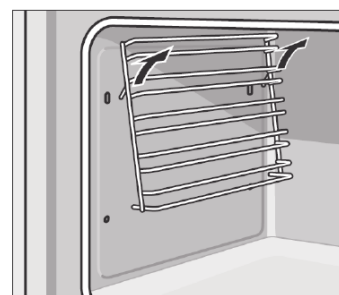
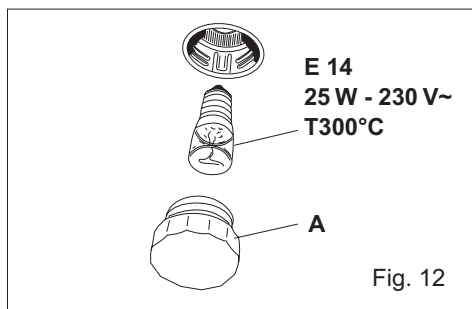


Fig. 11

WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.

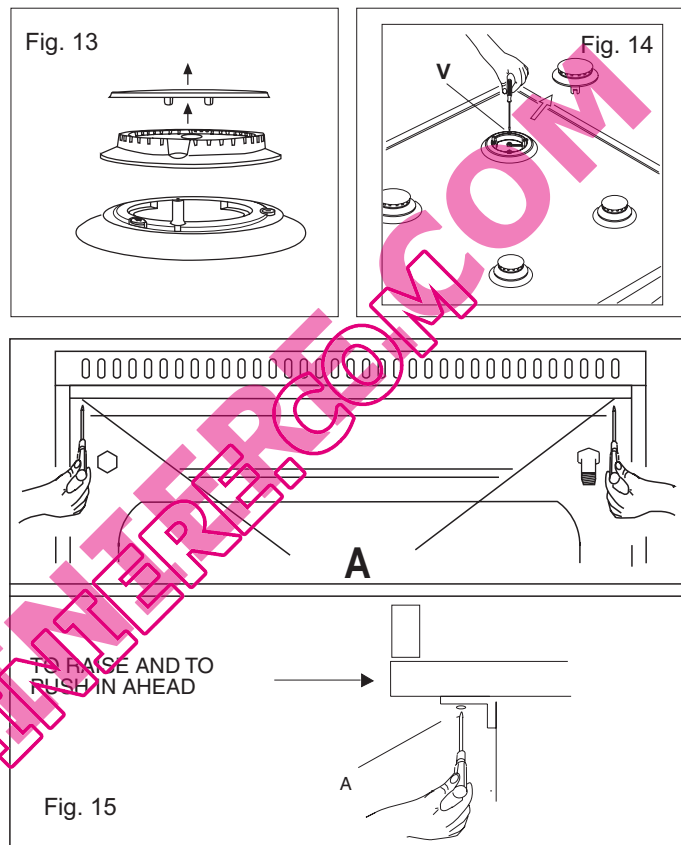
The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) fig. 12 and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.



DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows:

Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15). In this way it is possible to lift the work-top and to reach the inside components.



QUQUELECTRICITATE.COM

After-sales Service

Any work on your appliance must be carried out by a qualified professional brand dealer.
When you call, give the full details of your appliance (model, type, serial number).
This information is shown on the rating plate.

ORIGINAL PARTS: in the case of maintenance work, request exclusive use of **CERTIFIED ORIGINAL SPARE PARTS.**



QUÉLÉLECTRICIENNERE.COM

De Dietrich - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX
Tél. : 33 (0) 1 47 16 65 65
S.A.S. au capital de 10.000.000 Euros - RCS NANTERRE B 440 303 196
N° SIREN : 440 303 196 - APE 297 A

BRANDT UK
BRANDT GROUP UK Ltd - Intec 4 - Wade Road - Basingstoke
RG24 8NE - UK
Tel : 01 256 308 000
Fax : 01 256 325 888
Website : <www.BrandtUk.com>

QUELLECUISTANTERE.COM

