

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich 

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**



QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

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 sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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.

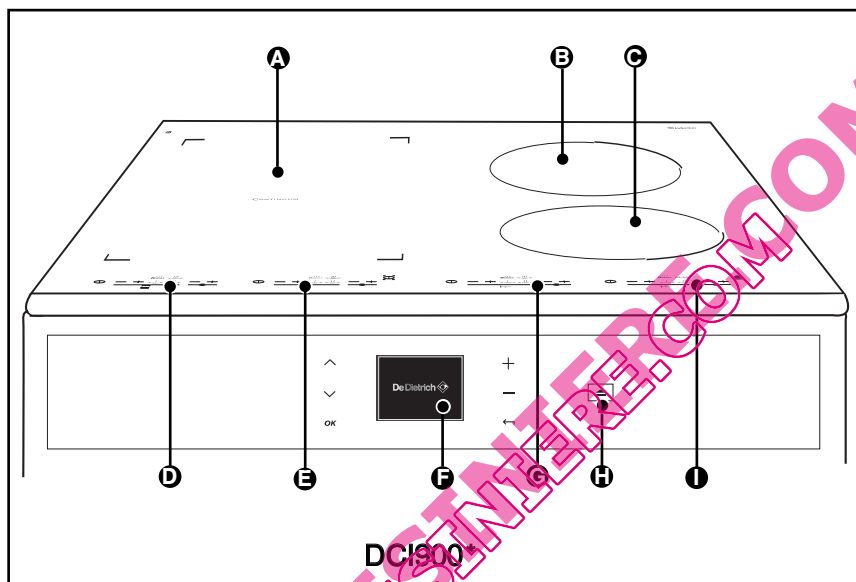
 **Important :**

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 _____	6
• Description de votre four _____	7
• Bandeau pivotant _____	7
• Accessoires _____	8
2 / CONSIGNES DE SECURITE	
• Respect de l'environnement _____	10
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	11
• Raccordement électrique _____	11
• Branchement _____	12
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	13
• Système d'aide d'ouverture du tiroir _____	13
• Remplacement de la lampe du four _____	13
5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Principe de l'induction _____	14
• Choix d'une zone de cuisson _____	14
• Description de votre dessus _____	15
• Description des commandes _____	15
• Utilisation des foyers _____	16
- Mise en marche - arrêt _____	16
- Réglage puissance _____	16
- Réglage minuterie _____	16
- Verrouillage clavier _____	17
- Comment verrouiller _____	17
- Comment déverrouiller _____	17
- Détection automatique de casserole _____	17
- Sécurité petits objets _____	17
• Utilisation touche MEMO _____	18
- Fonctionnement _____	18
- Mémoriser le premier cycle de cuisson _____	18
- Utiliser un cycle mémorisé _____	18
- Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson _____	18
• Choix de casserolierie - Sécurité induction _____	19
- Quels sont les récipients les mieux adaptés ? _____	19
- Quels sont les matériaux incompatibles ? _____	19
- Le test "Récipient" _____	19
- Précautions d'utilisation _____	20

• Limiteur de température _____	21
• Protection en cas de débordement _____	21
• Témoin de chaleur résiduelle _____	21
• Auto-Stop system _____	21
• Tableau de cuisson par plats _____	22
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE _____	23
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE _____	24
8 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL _____	
• Description du programmeur _____	25
• Réalisation d'une cuisson _____	26
• Utilisation du programmeur _____	
◦ Comment régler l'heure _____	27
• Utilisation de la fonction "EXPERT" _____	28
• Utilisation de la fonction "GUIDE CULINAIRE" _____	34
• Utilisation de la fonction "INFORMATIONS" _____	36
◦ Minuterie _____	36
◦ Nettoyage _____	37
◦ Heure / Date _____	38
◦ Verrouillage touches _____	38
◦ Son/Bip! _____	38
◦ Consommation _____	39
◦ Langues _____	39
9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	40
• Nettoyage de la porte _____	40
10 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	42
11 / SERVICE APRES-VENTE _____	43

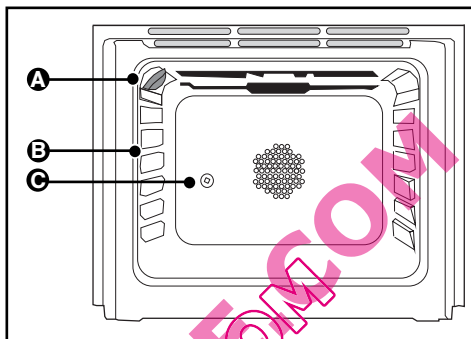
• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Zone "Continuum" avant / arrière gauche 3600 W
- B** Foyer induction arrière droit 2800 W
diam. 180 mm
- C** Foyer induction avant droit 2800 W
diam. 180 mm
- D** Commande sensitive du foyer "Continuum" arrière gauche
- E** Commande sensitive du foyer "Continuum" avant gauche
- F** Programmateur électronique du four
- G** Commande sensitive du foyer avant droit
- H** Commande sensitive du bandeau pivotant
- I** Commande sensitive du foyer arrière droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR


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



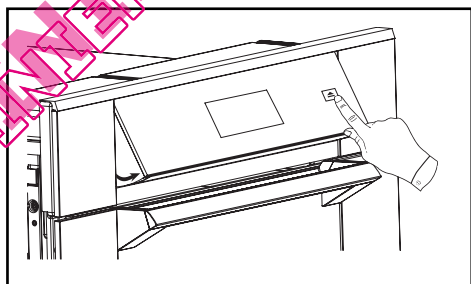
• BANDEAU PIVOTANT

Afin de faciliter la vision de votre programmateur et son utilisation, le bandeau pivote à 30°.

Modèle motorisé

Ouverture et fermeture en appuyant sur la touche  (attention à ne pas bloquer l'ouverture).

NOTA : En fonction « Pyrolyse » le bandeau reste bloqué dans sa position initiale (ouvert ou fermé).



• ACCESSOIRES

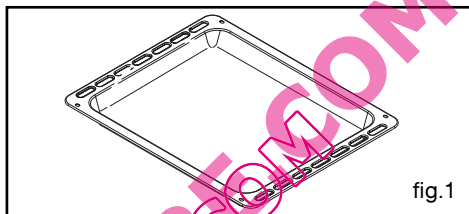
• Plat lèchefrite multi-usages fig.1

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.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

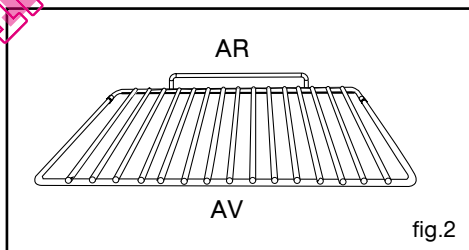
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



• Grille sécurité anti-basculement fig.2

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

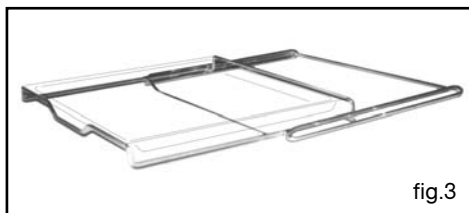
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Plat sortant sur système coulissant fig.3

Equippé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



• ACCESSOIRES

• *Tournebroche fig.4*

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).

- Enfilez 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 lèche-frite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

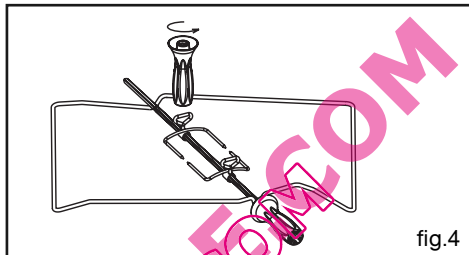
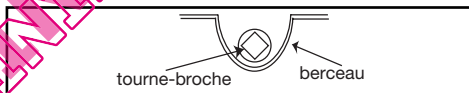


fig.4



Attention

Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tournebroche soit totalement apparent.



Attention

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

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.

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

- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- 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.

- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casseroles et enlevez les débordements importants.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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

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

- Après utilisation arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

• 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 côtes d'encastrement suivantes (fig.1 et 2):

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

- Côte 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, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

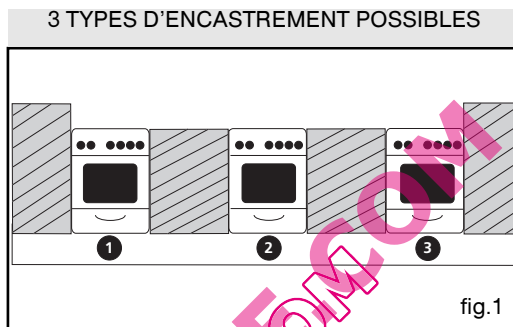


fig.1

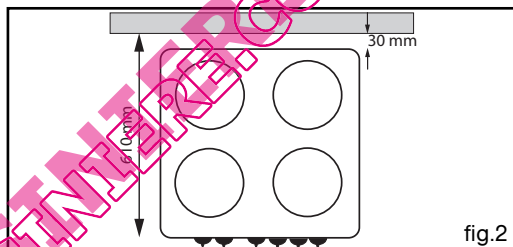


fig.2

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

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).

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

Branchement Tension du réseau		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220-240 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²
	Fusible	32 A	16 A	20 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.

⚠ Attention

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).

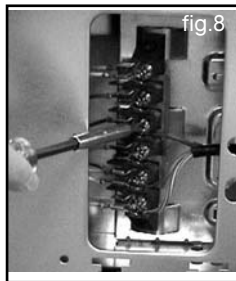
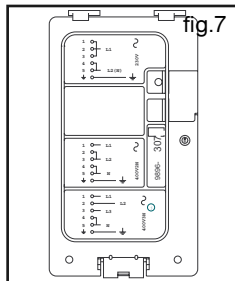
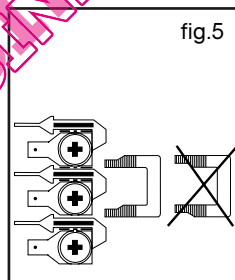
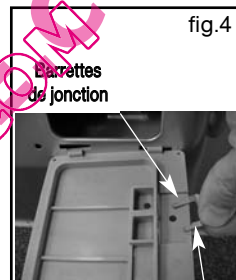
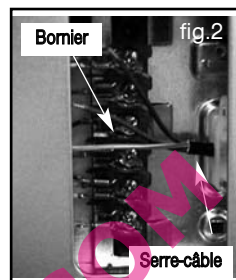
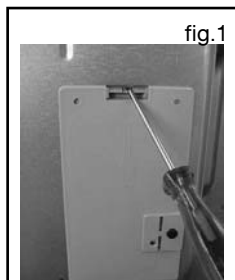
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne (⊕).

- **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.

• **PIEDS REGLABLES - (fig.1)**

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

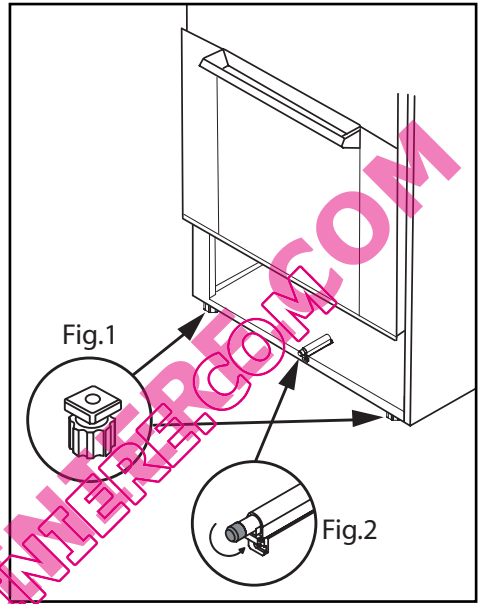
• **SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR - (fig.2)**

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 (+ ou - en fonction du besoin mais au minimum 3 tours).
- 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

Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 3) :

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 :

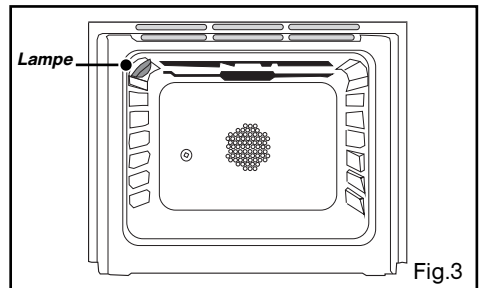
- 15 W,

- 220-240 V~

- 300°C,

- culot E14 à vis.

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



Conseil

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

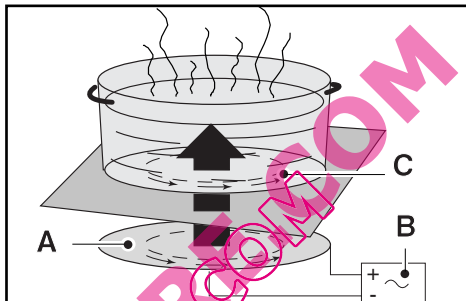
Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

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.

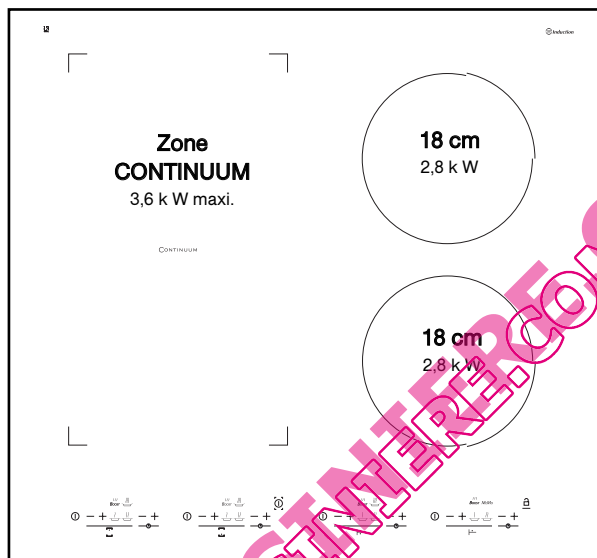


- A - Inducteur
- B - Circuit électronique
- C - Courants induits

• Choix d'une zone de cuisson

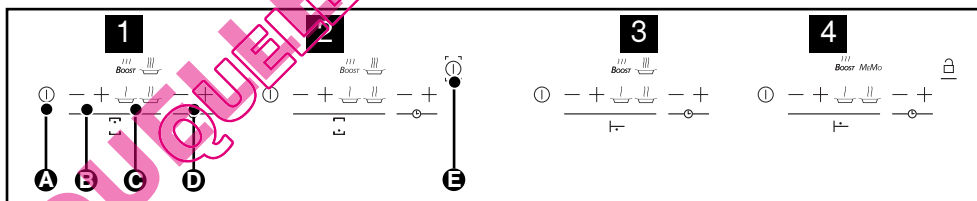
Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
18 cm	12 22 cm
CONTINUUM avant ou arrière	1220 cm
CONTINUUM complète	18 ovale, poissonnière

• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**



DCI 900*

• **DESCRIPTION DES COMMANDES**



A Touche de marche/arrêt.

B Touches de puissance.

C Touches de présélection puissance.

D Touches de minuterie.

E Touche zone "Continum"
complète 3600w

1 Zone **Arrière gauche**

2 Zone **Avant** ou zone **complète gauche**

3 Zone **Avant droite** 18cm

4 Zone **Arrière droite** 18cm

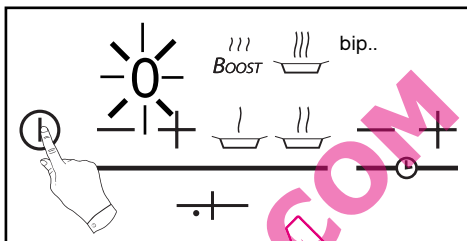
• **UTILISATION DES FOYERS**

• **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.



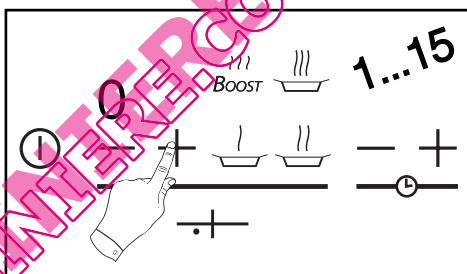
• **Réglage de puissance**

 réglage doux 7 = MIJOTAGE

 réglage vif 11 = CUISSON

 réglage fort 15 = CUISSON FORTE

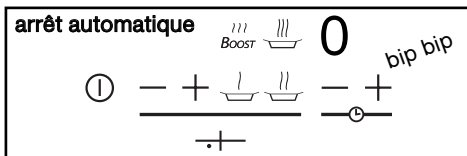
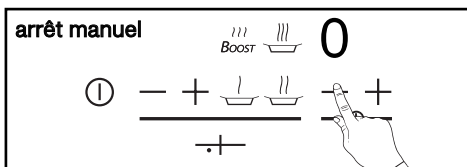
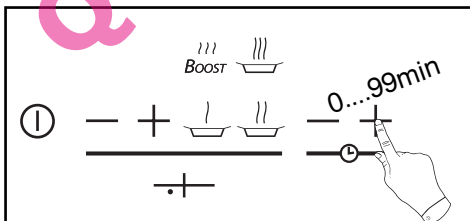
 réglage maxi **bo** = ÉBULLITION PLEINE PUISSANCE



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.

• UTILISATION TOUCHE MEMO

Cette touche applicable à une zone de cuisson prédéfinie permet de mémoriser le cycle complet d'une préparation. Un seul cycle de mémorisation peut être effectué à la fois .

• Fonctionnement

- De 1 à 5 phases de cuisson successives peuvent être enregistrées dans un même cycle de cuisson "MEMO". Au-delà de 5 phases, l'affichage de "no" apparaît pendant quelques secondes, l'enregistrement s'arrête.

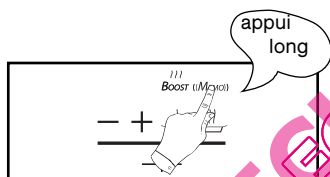
- La durée de chaque phase doit obligatoirement dépasser 10 secondes pour être prise en compte.

• Mémoriser le premier cycle de cuisson

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson prédéfinie.

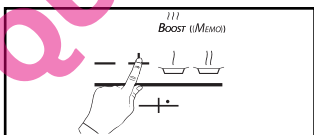
2 - Mettre la table en marche (0 clignotant dans l'afficheur).

3-



4 - Un point clignotant apparaît dans l'afficheur et un bip retentit vous indiquant le passage en mode mémorisation.

5 - Réglez la puissance du premier cycle.



6 - Continuez votre cuisson, chaque nouveau réglage sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

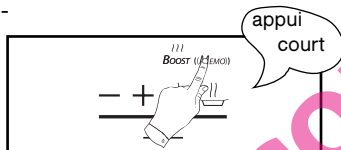
7 - Confirmez et arrêtez la programmation , en appuyant sur la touche arrêt ①

• Utiliser un cycle mémorisé :

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche (0 clignotant dans l'afficheur).

3 -



Un point fixe apparaît dans l'afficheur, les puissances mémorisées défilent.

L'affichage de puissance devient fixe, la cuisson commence.

NOTA

- A la fin de la cuisson, l'affichage indique 0 et un bip est émis toutes les 5 secondes environ pendant quelques instants.

Pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson "MEMO".

• Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson :

Reprendre les instructions du paragraphe "mémoriser le premier cycle de cuisson".

NOTA

- Lors de l'utilisation MEMO vous pouvez revenir à n'importe quel moment en fonctionnement normal (hors MEMO) en appuyant sur les touches "-", "+" "présélections" pour modifier votre réglage ou "arrêt" pour stopper votre cuisson.

• **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**, **si 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.

• **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.**

QUELLECUISSINTERE.COM

• **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...).

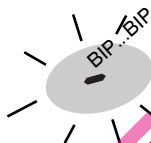
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

• **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 .

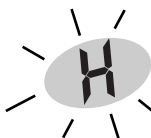
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



• **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 19	8 heures
entre 1014	2 heures
entre 15Boost	1 heure

• TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

PREPARATIONS		BOOST	FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE / DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE MJOTER			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 POELÉS						●							
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●									
FRITURE	Frites surgelées	●	●											
	Frites fraîches	●	●											
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DES LECHUCIEMENT)		●								■			
	COMPOTES									●				
	CRÊPES						●							
	CRÈME ANGLAISE					●				■				
	CHOCOLAT FONDU												●	●
	CONFITURES									■				
	LAIT						●							
	ŒUFS SUR LE PLAT							●						
	PÂTES	●	●					■						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)										●			●
	RAGOUTS				●						■			●
	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.

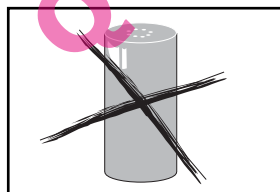
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **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.

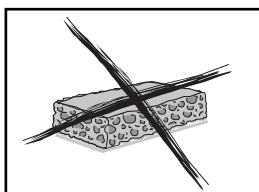
La position maximale est réservée pour l'ébullition et les fritures.

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

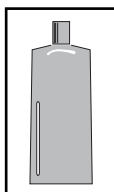
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir 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



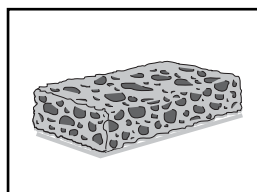
Poudre nettoyage




Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

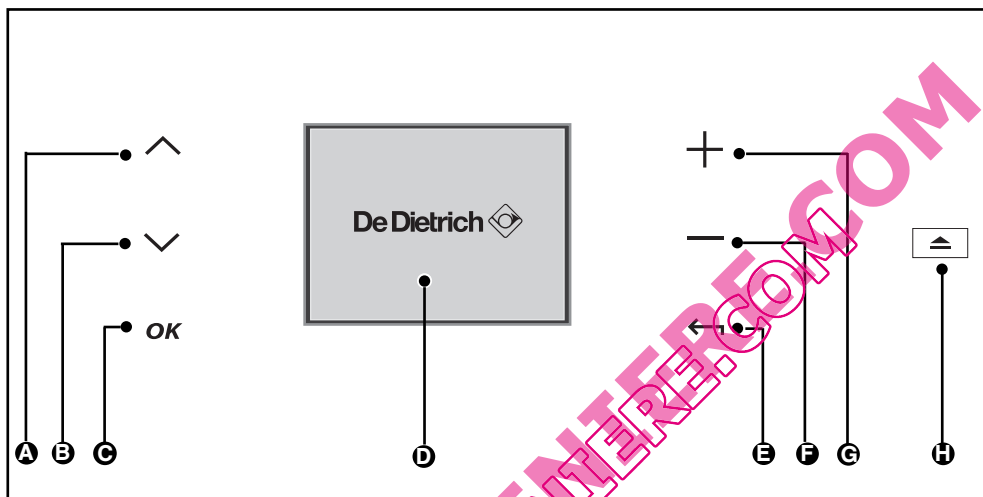
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le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



Conseil

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

• **DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR**



- A** Touche de sélection (vers le haut)
- B** Touche de sélection (vers le bas)
- C** Touche de validation
- D** Afficheur
- E** Touche de retour en arrière
- F** } Touches de réglages (+ ou -)
- G** } du temps/température
- H** Touche pour bandeau pivotant motorisé

Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale 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. **Tout ceci est normal.**

• **REALISATION D'UNE CUISSON**

Ce four vous permet d'accéder à 2 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :


- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"** directement en appuyant sur le bouton de sélection.

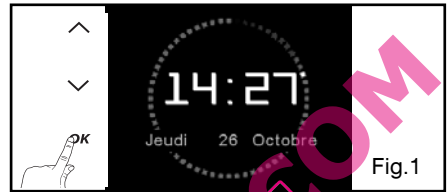
- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "GUIDE CULINAIRE"**.


QUELLE CUISINE INTERIEURE.COM

• **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR**

• **Comment régler l'heure**

- Appuyez sur **OK** (fig.1).
- Sélectionnez "Informations" par appui sur  (fig.2).



- Validez en appuyant sur **OK**.
- Choisissez la ligne "3. Heure/Date" par appui sur  (fig.3).




Affichage heure/date
Affichage jour

- Validez par la touche **OK**.



Réglez en appuyant sur les touches + ou - (fig.4)

- Affichage suivant par appui sur 
- Réglage par appui sur les touches + ou -
- Validez par la touche **OK**.



QU'ELLE CUISINEZ-VOUS ?

• UTILISATION DE LA FONCTION "EXPERT"

Cette fonction vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche **OK**. Vous accédez à l'écran "Expert" (fig.1).

- Appuyez à nouveau sur la touche **OK**.

- Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante par appui sur **∨** (fig.2).

(pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :

1- Chaleur tournante

2- Chaleur combinée

3- Chaleur Eco

4- Traditionnel

5- Turbo - gril

6- Gril fort

7- Gril moyen

8- Maintien chaud

9- Décongélation

10- Mémoires

- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.

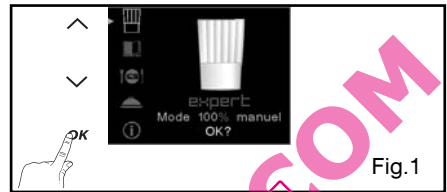


Fig.1



Fig.2

• TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :



- Appuyez sur la touche + ou - (fig.1) et choisissez la T° désirée.

- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.





Fig.1


• DUREE DE CUISSON ET HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case  (fig.1) par appui sur .

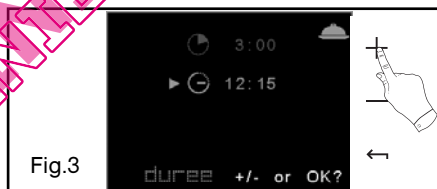
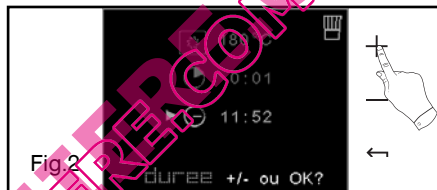
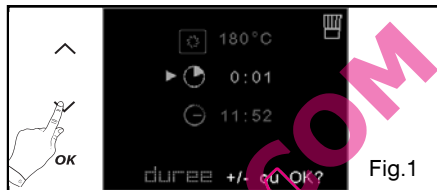
Entrez la durée de cuisson par appui sur + (fig.2).

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

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement (fig.2). Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson (fig.3). Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez sur **OK** pour valider.

Votre four se mettra en veille (symbole  dans l'afficheur) jusqu'au démarrage de la cuisson (heure de fin - durée de cuisson)

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK" Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur une touche quelconque lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, puis sélectionnez "Arrêter" et appuyez sur **OK**.




• UTILISATION DE LA FONCTION "OPTION BIOGRIL +"

Elle n'est pas active sur les fonctions suivantes : Eco, gril ventilé, maintien au chaud, gril fort et gril moyen.

Après avoir réglé une durée de cuisson, en appuyant une fois sur "OK", le four propose "option biogrill +" (fig.1).

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence (temps non modifiable).

Sélectionnez "oui" en appuyant sur la touche  puis validez par "OK".

Apparaît dans l'écran :

Mémorisation de vos réglages de cuisson.

Choisissez d'enregistrer ou pas vos réglages puis validez par "OK" (Voir chapitre suivant).

Validez à nouveau sur "OK" pour lancer la cuisson (fig.2).

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

Exemple de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple chaleur combinée)
- Sélectionnez la température (exemple 180°C)
- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)
- Sélectionnez le programme "biogrill +"

Le bouillon va chauffer 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.



Fig.1



Fig.2

• UTILISATION DE LA FONCTION “MEMOIRES”

- Mémorisez une cuisson

La fonction “Mémoires” permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction “Expert”. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Après avoir réglé vos paramètres de cuisson, il vous est proposé de les mémoriser (fig.1).


Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche  puis validez par “OK”.



Fig.1

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres (fig. 2).




Fig.2

- Utilisez une cuisson enregistrée dans la fonction “Mémoires”

Allez dans le menu “Expert”.


- Validez par “OK”.


- Faites défiler les fonctions jusqu'aux fonctions “Mémoires” avec la touche  (fig.1).

- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée et validez par “OK”.





Fig.1

- *  **CHALEUR TOURNANTE**
 (température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°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 COMBINEE**
 (température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°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.

- *  **CHALEUR ECO**
 (température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
 - Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
 - La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
 - Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

-  **TRADITIONNEL**
 (température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
 - Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 - Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

-  **TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE**
 (température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°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.

* 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.



GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



GRIL MOYEN + TOURNE-BROCHE

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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- 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 tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de bœuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **80°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... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION

(température préconisée **30°C** mini 30°C maxi 50°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 "GUIDE CULINAIRE"

Cette fonction sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.


- Appuyez sur "OK" (fig.1).


Le four propose alors différentes familles d'aliments.

- Appuyez sur  pour choisir parmi les familles proposées (fig.2) :

- Validez votre choix en appuyant sur "OK".

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant sur "OK" (fig.3).

Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case  fig. 4) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment, exemple: brioche.

- Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case "" et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

- Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut) (fig.5).

- Validez en appuyant sur "OK".

Le four se met en marche.

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



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

N°1 VIANDES BLANCHES :

N°1	poulet (plat)
2	poulet (tourne-broche)
3	canard
4	cuisse de dinde
5	lapin
6	oie
7	pintade
8	porc échine
9	porc filet
10	terrines
11	veau rôti

N°2 VIANDES ROUGES :

N°1	agneau épaule
2	agneau gigot
3	agneau selle
4	bœuf à point
5	bœuf saignant
6	faisan
7	lièvre râble

N°3 POISSONS :

N°1	brochet
2	dorade
3	merlans
4	rôti de poissons
5	saumon
6	terrines poisson
7	truites

N°4 LEGUMES :

N°1	endives
2	flan de légumes
3	gratin dauphinois
4	lasagnes
5	poivrons farcis
6	tomates farcies

N°5 TARTES/QUICHES :

N°1	quiche
2	tarte brisée
3	tarte feuilletée
4	tarte au fromage
5	tarte levée
6	tourte aux fruits
7	tourte viande
8	soufflé
9	pain

N°6 GATEAUX :

N°1	brioche
2	cake
3	choux
4	gâteau chocolat
5	gâteau yaourt
6	génoise
7	kuglof
8	meringues
9	quatre-quarts
10	sablés/cookies

• DETAILS COMPLEMENTAIRES POUR LES CUISSONS "GUIDE CULINAIRE"

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :

Choix du matériau du moule de cuisson :


Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur.

• UTILISATION DE LA FONCTION "INFORMATIONS"

Appuyez sur **OK**.

Vous accédez aux réglages suivants avec la touche  (fig.1):

- 1 Minuterie
- 2 Nettoyage
- 3 Heure /Date
- 4 Verrouillage touches
- 5 Son : Bip !
- 6 Consommation
- 7 Langues



Fig.1

• 1 - Minuterie

Sélectionnez la fonction, appuyez sur **OK**.

Cette fonction est accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson.

Entrez le temps souhaité par les touches + ou - (fig.2).

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur **OK**.

L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes. Appuyez sur **OK** pour afficher l'horloge.



Fig.1



Fig.2

• 2 - Nettoyage

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


Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Informations" (fig.1). Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité (zone grisée sur "SALISSURE") et vous propose deux temps de nettoyage. Choisissez le plus adapté :

- Pyrolyse 2h00

Système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée par la touche + (fig.2).

N.B. : Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf. fonction "Consommation") votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour faire des économies. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez. Validez par OK

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique : l'heure, l'heure de fin de pyrolyse ainsi que le verrouillage de la porte symbolisé par .

- Pyrocontrol compris entre 1h30 et 2h15

Pyrocontrol est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure au minimum 2 h (1h30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) permettant un gain d'énergie.

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée par la touche + (fig.3). Validez par OK.

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig.4).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte.

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

• **3 - Heure / Date**

Voir Chapitre:


Utilisation du programmeur

- Comment régler l'heure (page 7).

• **4 - Verrouillage des touches**

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par .

Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.1

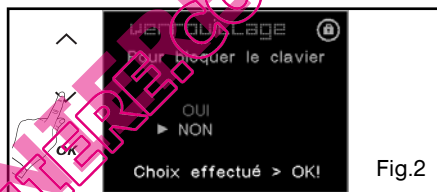


Fig.2

• **5 - Son : et Bip !**

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par .

Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.1



Fig.2

• **6 - Consommation**

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.



Fig.1

• 6 - Consommation

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro.

Appuyez sur OK (fig.1):

Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations "heures pleines - heures creuses".

Entrez ou modifiez les périodes P1- P2 - P3 en appuyant sur + ou - (fig.2) puis validez par OK . Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes.

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, **en fonction pyrolyse**, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



Fig.1



Fig.2

⚠ Attention

Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses en appuyant sur "-" en réduisant l'heure de fin jusqu'à l'apparition de "--".

• 7 - Langues

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix parmi les langues proposées en appuyant sur **∨**.

Appuyez sur **OK**.



Fig.1

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

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



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

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

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

• NETTOYAGE DE LA PORTE

• Démontage de la porte



Attention

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements A prévus à cet effet (fig.2).

Faire levier sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

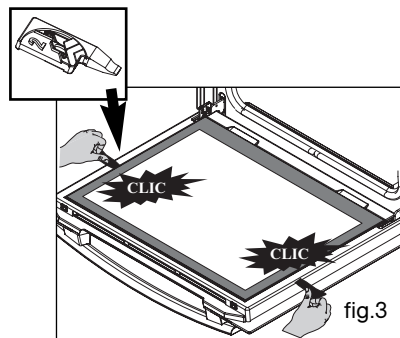
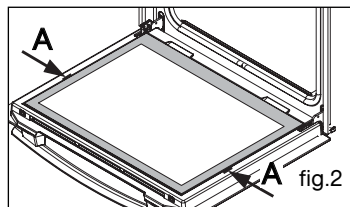
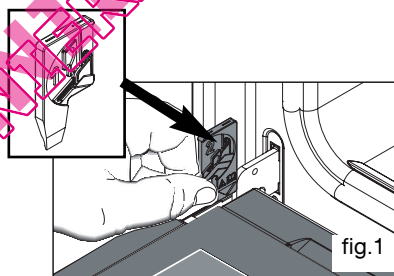
Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



Attention

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

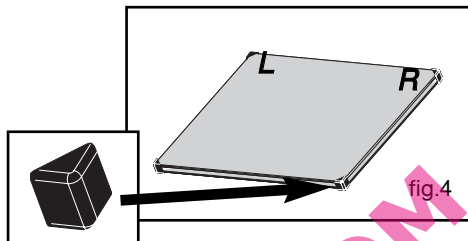


- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiquée :

en haut à gauche : L

en haut à droite : R



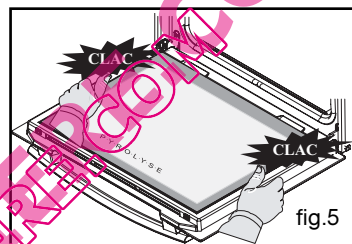
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.



Votre appareil est de nouveau opérationnel.



Attention

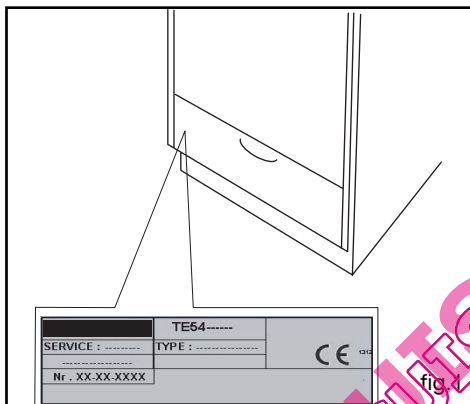
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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 point suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> • En cours de cuisson. • En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - La température de consigne de votre choix est atteinte. - Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faites un appui sur OK et sélectionnez "débloquez".
L'affichage a disparu sur votre programmeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Le fusible de votre installation est hors service. • Le contraste est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changez le fusible de votre installation. - Réglez le contraste de l'afficheur.

• 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 FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

QUELLE CUISINE INTERESSE.COM

QUELLE CUISINE INTEREST.COM