



# FOUR OVEN

**Notice d'installation et d'utilisation**  
**User Manual**

FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



CZ2100154\_00

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

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

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# TABLE DES MATIERES

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>4</b>
<b>1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique .....	6
<b>2 ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>7</b>
Respect de l'environnement.....	7
<b>3 PRÉSENTATION DU FOUR</b> .....	<b>8</b>
Les commandes et l'afficheur .....	9
Verrouillage des touches.....	9
Les accessoires (selon modèle).....	10
Plat support aliment spécial vapeur 100%.....	10
Le tiroir de remplissage.....	11
<b>4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES</b> .....	<b>12</b>
Première mise en service .....	12
Menu réglages (selon modèle).....	12
<b>5 MODE DE CUISSON MANUEL</b> .....	<b>13</b>
Démarrage d'une cuisson .....	16
<b>6 CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>17</b>
Fonction déshydratation .....	17
<b>7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE</b> .....	<b>18</b>
Présentation du mode automatique .....	18
Présentation des catégories de plats.....	19
Démarrage d'une cuisson automatique .....	23
Cuisson immédiate.....	23
<b>8 AUTRES FONCTIONS</b> .....	<b>24</b>
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson).....	24
Favoris .....	25
Fonction minuterie.....	25
<b>9 ENTRETIEN</b> .....	<b>26</b>
Nettoyage et entretien .....	26
Autonettoyage par pyrolyse .....	28
Fonction vidange.....	29
Fonction détartrage.....	30
Remplacement de la lampe .....	31
<b>10 ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	<b>32</b>
<b>11 SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	<b>33</b>

---

# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

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

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

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



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

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

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

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



---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

### **MISE EN GARDE :**

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

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

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

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

nettoyage à la vapeur. Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

### **MISE EN GARDE :**

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

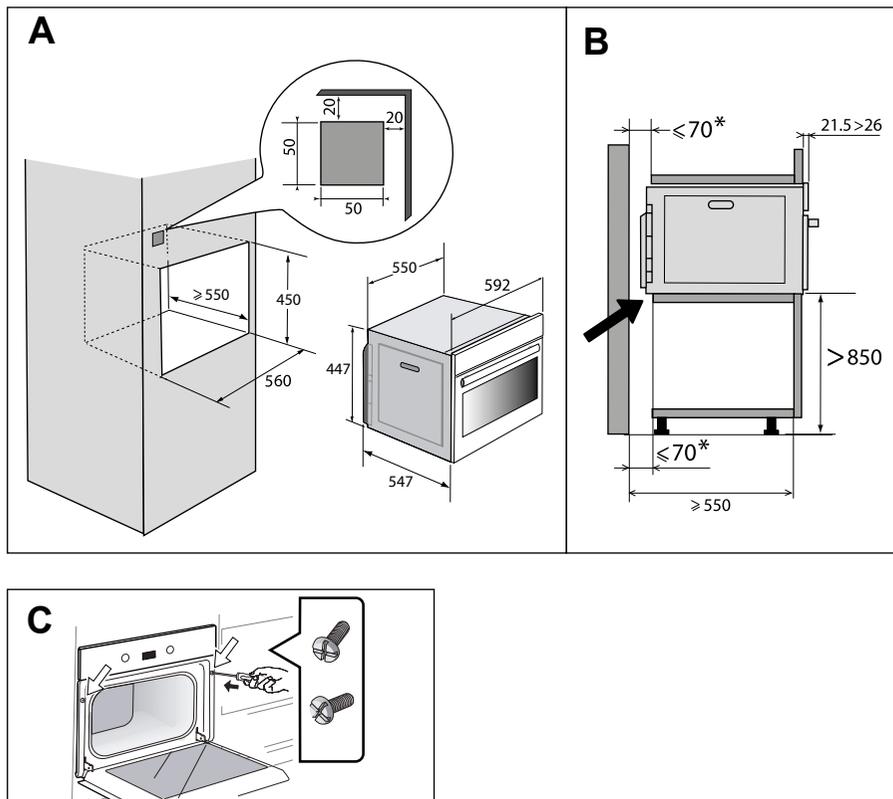
— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

— Ne pas utiliser d'appareil de



# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

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

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum\* (**fig. C**). Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.

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

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



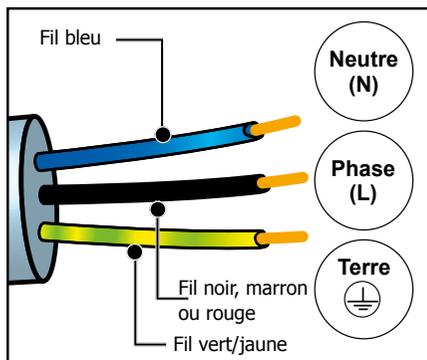
## • 2 ENVIRONNEMENT

### RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



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

**⚠ Attention :**  
**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification**

## • 2 ENVIRONNEMENT

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

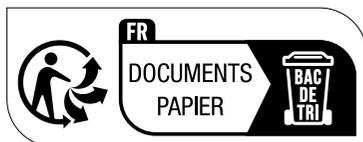
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

 Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

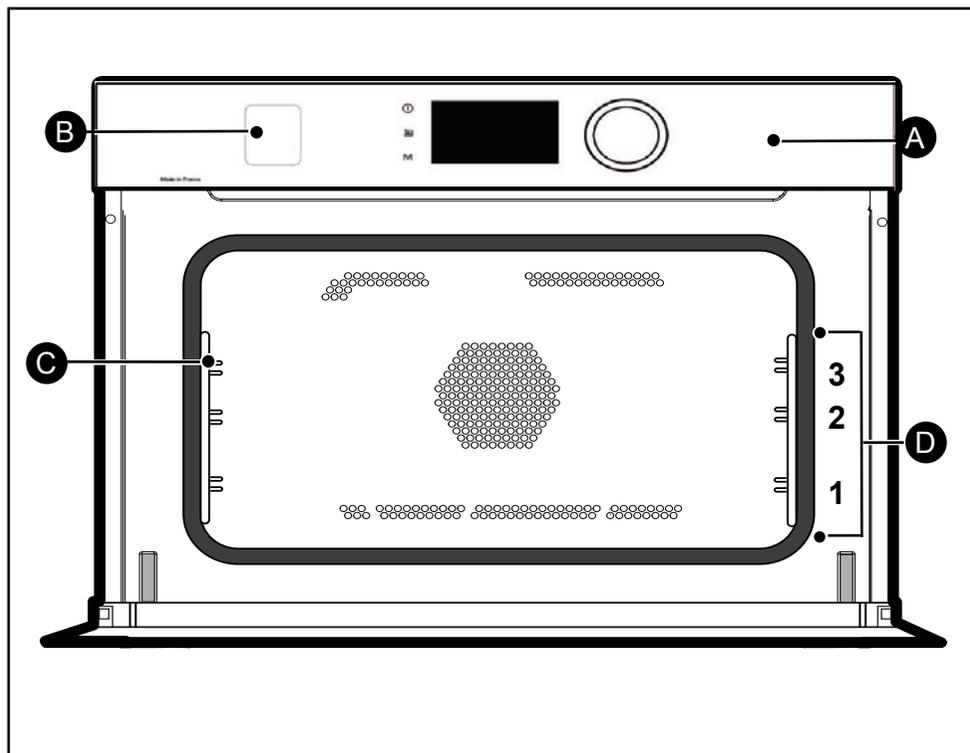
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à

la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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



# 3 PRESENTATION DU FOUR



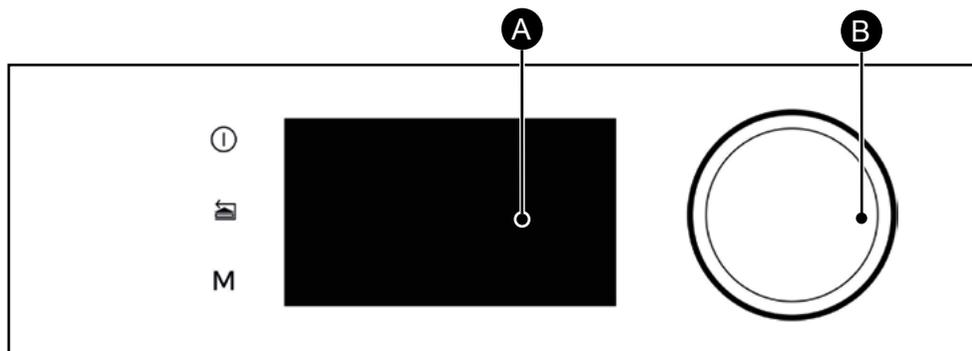
- A** Bandeau de commande
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau\*
- C** Lampe
- D** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

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



# 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)



Touche retour (appui court) / Ouverture tiroir vapeur (appui long)



Touche d'accès direct au Mode MANUEL



Afficheur



Manette rotative avec appui central (non démontable) :

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

## VEROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour  et M jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA : seule la touche arrêt  reste active.

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



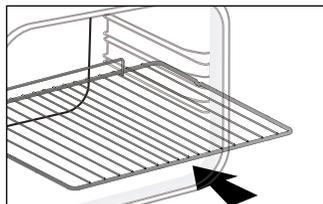
# 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti basculement.

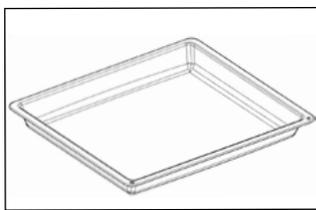
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



### - Plat multi usages, lèchefrite 45 mm.

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

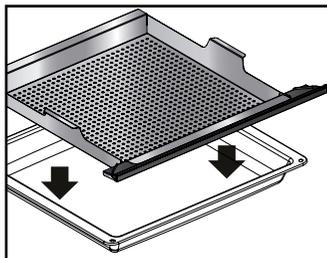


## PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

1- Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

2- Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation.

Positionnez le plat inox perforé sur le plat multi usages et insérez-les au gradin du bas niveau 1.



### ⚠ Attention

A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Extraire le plat du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



# 3 PRESENTATION DU FOUR

## LE TIROIR DE REMPLISSAGE

### - Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre.

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

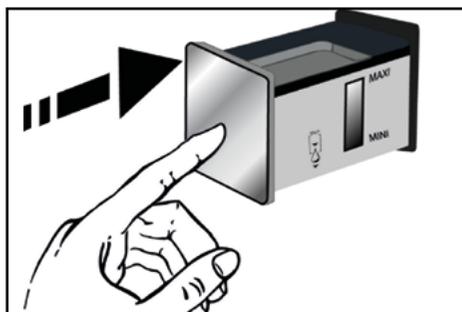
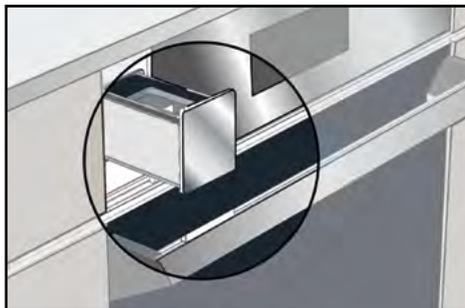
Remplissez le réservoir.

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

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

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

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



### Conseil

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

Réajustez le niveau si nécessaire.

### Attention

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

### Attention

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

---

# • 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

---

## PREMIERE MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

A la première mise en service, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

### - Réglez l'heure

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

Votre four affiche l'heure.

## MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «**REGLAGES**» en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

### - Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

### - Gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés : Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout d'un certain temps lors des cuissons. Choisissez votre position et validez.

## L'HEURE

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement. Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

### - Sleep mode

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

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

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez ON sinon choisissez OFF pour les rendre inactifs puis validez.

### - La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

### - Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

### - Diagnostic

En cas de problème, vous avez accès au menu Diagnostic.

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

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



# 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson. Lors de votre navigation, vous pouvez directement accéder à ce menu en appuyant sur la touche «M».

Position	T°C préconisée mini - maxi	Humidité préconisée mini - maxi	Utilisation
 Régénération	170°C	70% Vapeur	Régénérer le pain de la veille. Recommandé pour les baguettes, le pain , le pain en boule et les croissants.
 Gril ventilé vapeur	190°C 180°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour gratiner tout en gardant un peu d'humidité à l'intérieur de la préparation, idéal par exemple pour des gratins comme le gratin de pâtes, afin de ne pas dessécher la préparation en dessous.
 Traditionnel vapeur	200°C 150°C - 275°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour les légumes, notamment les tomates ou courgettes farcies par exemple qui ont besoin d'humidité et de ventilation pour ne pas sécher.
 Chaleur tournante vapeur	190°C 120°C - 250°C	20% 20% - 80%	Recommandé pour des cuissons douces de viande (<70° à cœur) comme le canard, le bœuf ou le veau.
 Vapeur 100%	100%	50% - 100%	Pour cuisiner uniquement à la vapeur.



## Attention

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



# 5 MODE DE CUISSON MANUEL



**\*\*Préchauffez votre four a vide avant toute cuisson**

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur combinée**</b>	<b>205°C</b> <b>35°C - 180°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Chaleur tournante*/**</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 250°C</b>	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Traditionnel**</b>	<b>200°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>CUISSON ECO*</b>	<b>190°C</b> <b>35°C - 275°C</b>	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 <b>Gril ventilé**</b>	<b>190°C</b> <b>100°C - 250°C</b>	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Sole ventilée**</b>	<b>180°C</b> <b>75°C - 250°C</b>	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Gril variable</b>	<b>4</b> <b>1 - 4</b>	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

\*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.



---

# • 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

---

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Maintien au chaud</b>	<b>60°C 35°C - 100°C</b>	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 <b>Décongélation</b>	<b>35°C 35°C - 75°C</b>	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 <b>Déshydratation</b>	<b>80°C 35°C - 80°C</b>	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.18.

---

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

 **Conseil économie d'énergie.**  
Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

---

# • 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

---

## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

### CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, appuyez sur la manette pour valider, le préchauffage démarre; un bip signale que votre four a atteint la température de consigne vous pouvez enfourner votre plat au niveau conseillé.

NB : Certains paramètres sont modifiables, avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson et départ différé) voir chapitres suivants.

### MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

### POURCENTAGE DE VAPEUR

Pour les cuissons combinées 



, le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez humidité puis validez.

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

### DUREE DE CUISSON

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

### RÉGLAGE FIN DE CUISSON

#### (départ différé)

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

- Sélectionnez le fin de cuisson et validez.

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

**NB** : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin.

Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

### ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

Sélectionnez «**STOP**».

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



# 6 CONSEILS DE CUISSON



## FNCTION DÉSHYDRATATION

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



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

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

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

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

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

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



---

# • 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

---

## PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence du four vous proposera automatiquement un mode de cuisson présélectionné ou des alternatives à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

### AI

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Pour certains aliments, certains réglages (poids, taille,...) doivent être renseignés

### CUISSON VAPEUR

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

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



# 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «**AUTO**» en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés :

- Viandes, Poissons, Plats, Légumes, Pain et pâtes, Desserts.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.



### Conseil

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

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



### Conseil

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

VIANDES	AI	CUISSON VAPEUR
ESCALOPE DE DINDE		100%
BLANCS DE POULET		100%
FILET DE VEAU		30%
FILET DE PORC		100%
TERRINE DE VIANDE	0	
EPAULE AGNEAU	0	30%
COTES DE VEAU	0	
ROTI DE VEAU	0	30%
JARRET DE PORC	0	
PORC ECHINE	0	
FILET MIGNON		30%
ROTI DE PORC	0	30%
ROTI DE BOEUF	0	
POULET	0	30%
CANARD	0	30%
MAGRETS DE CANARD	0	30%
CUISSE DE DINDE	0	



# 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

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

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

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

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



# 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

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

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

PAIN ET PATES	AI	CUISSON VAPEUR
PÂTE SURGEELEE		30%
PAIN PRECUI		30%
BRIOCHE	O	
BAGUETTES	O	30%
PAIN	O	30%
PÂTE BRISÉE	O	
PÂTE FEUILLETÉE	O	



# • 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

## PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



### Conseil

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

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

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



---

# • 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

---

## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction «**AUTO**» sélectionne pour vous le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à préparer.

### CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «**AUTO**» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments (Viandes, Poissons, Plats, Pain et Pâtes, Desserts) :

En fonction du plat sélectionné ou de l'état du four (déjà chaud), le mode AI propose un poids par défaut que vous devrez ajuster si besoin avant de valider. Le four calcule automatiquement les paramètres de temps et température de cuisson. La hauteur de gradin s'affiche, insérez votre plat et validez.

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

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

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

---

# • 8 AUTRES FONCTIONS

---

## OPTIONS DE FIN DE CUISSON (SELON LE TYPE DE CUISSON)

En fin de cuisson du mode manuel ou du mode Auto, le four vous propose trois options afin de s'adapter au résultat attendu : CROUSTILLANT, MAINTIEN AU CHAUD et AJOUTER 5 MIN.

### CROUSTILLANT

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction «**Croustillant**».

Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. Sélectionnez ensuite la fonction «**Croustillant**» et validez en appuyant sur la manette.

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

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

### AJOUTER 5 MIN (uniquement en mode manuel)

Vous pouvez sélectionner l'option « AJOUTER 5 MIN » à la fin de votre cuisson avec durée programmée. En activant « AJOUTER 5 MIN », le four reprend les réglages de mode de cuisson et de température pendant 5 minutes ; reconductibles si nécessaire.

### MAINTIEN AU CHAUD

En fin de cuisson vous pouvez sélectionner l'option « MAINTIEN AU CHAUD », ce qui vous permet de laisser votre plat au four sans surcuisson. La température du four se régule à une température de dégustation jusqu'à ce que vous soyez prêts.



---

# • 8 AUTRES FONCTIONS

---



## FAVORIS

DISPONIBLE POUR LES MODES MANUEL ET AUTO

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

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

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

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

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

## FONCTION MINUTERIE

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

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

0m00s s'affiche à l'écran.

Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

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

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



# 9 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

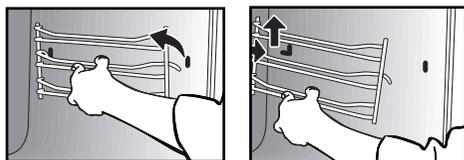
### SURFACE EXTERIEURE

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

### DEMONTAGE DES GRADINS

#### Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



### LES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des vitres enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

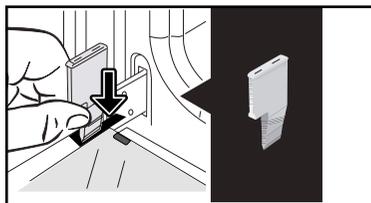


#### Mise en garde

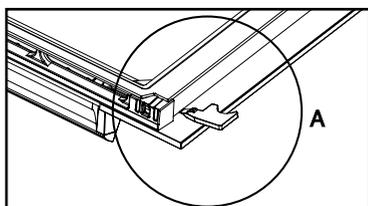
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

### DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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



Afin de retirer l'ensemble cadre plus vitre, procédez de la manière suivante: Insérez la butée dans son emplacement **A** a droite prévu a cet effet.

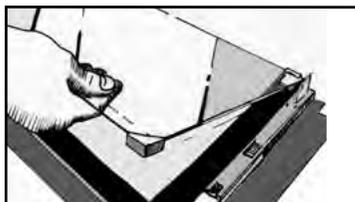


Faites levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa vitre. Effectuez la même opération à gauche.



# 9 ENTRETIEN

Retirez le cadre et sa vitre.  
Retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte en les faisant pivoter.



Cet ensemble est composé de 2 vitres la 1<sup>ère</sup> possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.

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

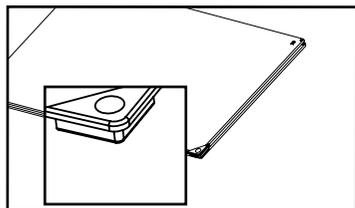
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.

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

Après nettoyage, replacez la 1<sup>ère</sup> vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2<sup>ème</sup> vitre.

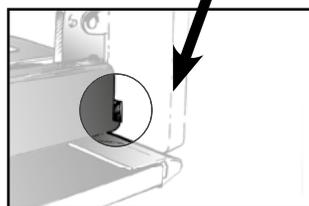
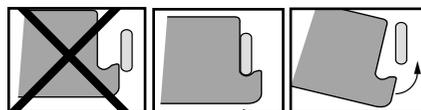
Remplacez ensuite dans la porte cette 2<sup>ème</sup> vitre en la positionnant sur la première.



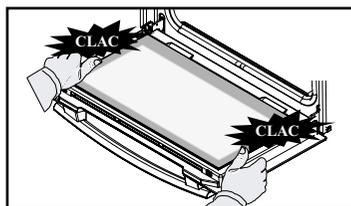
Remplacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.



Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'ergot à côté de la charnière.



Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul.



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

## AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE



### FUNCTION NETTOYAGE

(de la cavité)



**Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.**

Ce four est équipé d'une fonction nettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

### EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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



Pyro ECO : en 1h30 pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo : en 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

### NETTOYAGE IMMEDIAT

- Sélectionnez la fonction "NETTOYAGE" lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo puis validez.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

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

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

Une phase de refroidissement a lieu après chaque pyrolyse et votre four reste indisponible pendant ce temps.



**Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.**

### NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole de cuisson.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette puis validez.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée.

Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche .



## FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)

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

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

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

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

La vidange automatique en fin de cuisson :

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

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

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.

### Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.

### Vidange COMPLETE :

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

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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



## FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

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



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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

### ETAPE 1 : VIDANGE

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

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

### ETAPE 2 : NETTOYAGE

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

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

### ETAPE 3 : RINÇAGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

### ETAPE 4 : VIDANGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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



# 9 ENTRETIEN

## REMPLACEMENT DE LA LAMPE



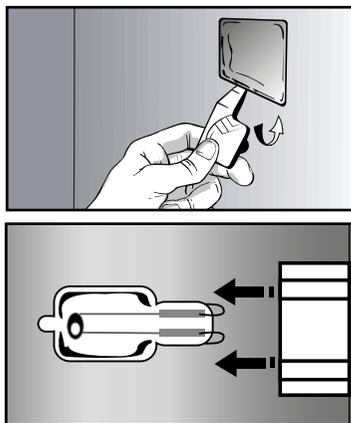
### Mise en garde

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

### Caractéristiques de l'ampoule.

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Démontez tout d'abord le gradin latéral gauche.

La lampe est accessible à l'intérieur du four.

Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.

Changez l'ampoule (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot.

Rebranchez votre four.



# • 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
- «AS» s'affiche (système Auto Stop).	Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.
- Code défaut commençant par un «F».	Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe.
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.
- De l'eau se trouve sur la sole du four.	La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de «DETARTRAGE». Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.
- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.
- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.	Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.



# • 11 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

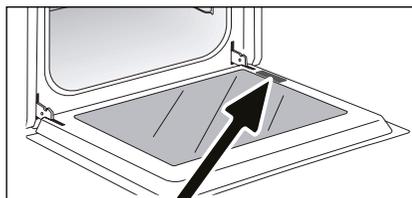
**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Nanterre 801 250 531.

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

## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE:	<b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b> <b>CE</b> 
	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>Made in France</b> 
Nr	<b>H</b>		

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel



**ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION SELON LA NORME  
EN 60350 :**

<b>Essai</b>	<b>Séquence de cuisson</b>	<b>T°C</b>	<b>Gratin</b>	<b>Temps</b>	<b>Observations</b>
<b>Sablés (8.4.1)</b>	Chaleur tournante	165	2	18-20 min	Plaque pâtisserie
	Tradition	200	2	20-23 min	Plaque pâtisserie lissium
	Chaleur tournante	165	3 / 1	22-25 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
<b>Petits gâteaux (8.4.2)</b>	Chaleur tournante	165	2	22-25 min	Plaque pâtisserie
	Chaleur tournante	160	3 / 1	22 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
<b>Biscuit de Savoie (8.5.1)</b>	Chaleur tournante	170	1	35-40 min	Four préchauffé, moule sur grille + 5 min dans le four éteint sans préchauffage
	Tradition	175	1	45 min	2 niveaux (non applicable)
<b>Tarte aux pommes (8.5.2)</b>	Combiné	180	1	50-55 min	Moule 20 cm sur grille
	Chaleur tournante	180	3 / 1	50-55 min	Four préchauffé : -Plat émaillé 1er gratin
<b>Surface gril (9.1)</b>	Gril fort	P4	2	2-3 min	Préchauffage 5 min Pain sur grille Porte fermée



**Domestic Electric Oven - Product Fiche**  
**As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204**

Trade Mark	<b>DE DIETRICH</b>
Commercial code	<b>DKR4741*</b>
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	<b>94,4</b>
Energy Efficiency Class	<b>A</b>
Energy consumption per cycle in conventional mode	<b>0,68kWh</b>
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	<b>1,01kWh</b>
Number of cavities	<b>1</b>
Heat source(s) per cavity	<b>Electric</b>
Volume of the cavity	<b>40l</b>
European Union eco-label	

