

Avertissements

Lire attentivement ce manuel avant installation et utilisation.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à ses produits des modifications qu'il retiendrait comme nécessaires et utiles sans que cela nuise aux caractéristiques fondamentales de sécurité et de fonctionnalité. Le constructeur décline toutes responsabilités, en cas de dommages à des personnes, choses ou animaux, dérivant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation erronée de l'appareil.

La conformité de l'appareil est mise en évidence par le symbole CE qui est reporté sur la plaque mise sur l'appareil.

Une fois que l'utilisation de l'appareil est arrêtée, vérifiez que les manettes soient en position « Arrêt ».

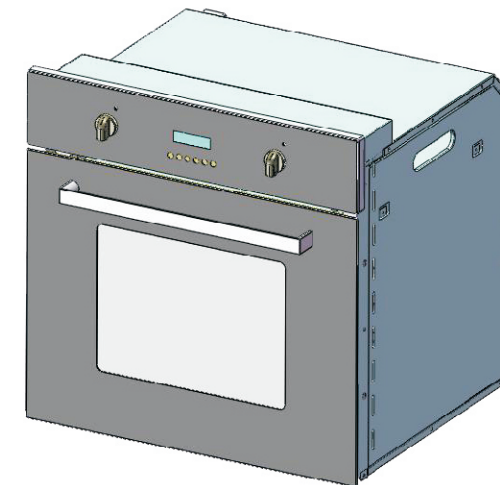
Né laissez jamais d'enfants ou de personnes non adaptées utiliser cet appareil.

Lorsque l'appareil ne sera plus utilisable, assurez-vous qu'il est recyclé conformément aux normes nationales en vigueur. Pour ce faire, adressez-vous à un centre d'assistance agréé.



FOUR ENCASTRABLE

Manuel d'utilisation



Modèles

DT220N DT220B DT232CN DT232CB



Page -3-
- Introduction
- Déballage
- Spécifications

Page -4-
- Différents éléments du four
- Raccordement au réseau électrique
- Sécurité

Page -5-
- Installation du four

Page -6-
- Utilisation du four

Page -7-
- Utilisation

Page -8-
- Recettes

Page -9-
- Avertissement
- Utilisation du gril, porte fermée.
- Réglage de l'heure

Page -10-
- La catalyse
- Nettoyage

Page -11-
- Changement de lampe
- Transport et diagnostic
- Diagnostic

Introduction

Cet appareil de qualité a été conçu afin d'éviter tous types de difficultés, dans la mesure où il est installé, correctement et régulièrement contrôlé. Il est destiné à un usage exclusivement domestique. Merci de bien vouloir lire attentivement les indications avant son installation et sa mise en service. Nous vous recommandons de conserver ces documents en lieu sûr, ils contiennent des informations de sécurité et d'utilisation, indispensables à son bon usage. Cet appareil a été testé, et a reçu les certifications aux standards électriques français, en matière de sécurité. En cas de panne, il ne doit être réparé que par un service après-vente dont le personnel est qualifié, dans le cas contraire, votre sécurité pourrait être en danger. Une intervention non appropriée rendrait votre appareil hors garantie.

Déballage

Retirez soigneusement l'emballage et sortez le matériel et ses accessoires. Ouvrez l'appareil et sortez en les cales de transport. Vérifiez qu'il n'y ait aucun dommage apparent. Si l'appareil présente des avaries, ne l'utilisez pas et contactez votre revendeur. Conservez l'emballage jusqu'à l'installation définitive et mettez le hors de portée des enfants car il pourrait présenter un caractère dangereux.

PARTIE 1: Spécifications techniques du four

Modèle		DT 220 B	DT 220 N	DT 232 CB	DT 232 CN
Couleur		Blanc	Noir	Blanc	Noir
Thermostat	Four	285 °C	285 °C	285 °C	285 °C
	Sécurité	160 °C	160 °C	160 °C	160 °C
Capacité du four		58lt.	58lt.	58lt.	58lt.
Minuteur		Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Fonctions du four		4	4	4	4
Puissance du four	Haut	1,2 Kw	1,2 Kw	1,2 Kw	1,2 Kw
	Bas	1,3 Kw	1,3 Kw	1,3 Kw	1,3 Kw
	Turbine	-	-	-	-
	Total	2,5 Kw	2,5 Kw	2,5 Kw	2,5 Kw
Puissance du gril		2,0 Kw	2,0 Kw	2,0 Kw	2,0 Kw
Turbine de ventilation		-	-	-	-
Tension		230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence		50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Classe énergétique		A	A	A	A
Consommation électrique (Convection naturelle)		0,84	0,84	0,84	0,84
Consommation électrique (Chaleur pulsée)		0,79	0,79	0,79	0,79
Dimension	Largeur	594	594	594	594
	Longueur	540	540	540	540
	Hauteur	595	595	595	595

Les différents éléments du four

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignées latérales
- 3- Poignée de porte
- 4- Porte de four
- 5- Lèche frites
- 6- Grilles
- 7- Support métal
- 8- Support lèche frite
- 9- Manette de commande
- 10- Minuteur mécanique
- 11- Voyant
- 12- Cadre de four
- 13- Eclairage du four
- 14- Intérieur de four
- 15- Résistance de sole
- 16- Cadre de porte

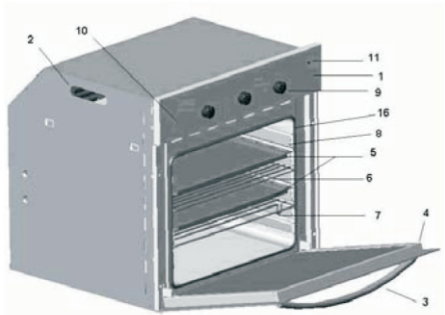


Figure 1

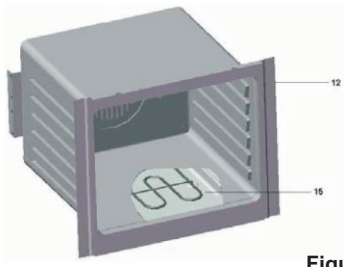
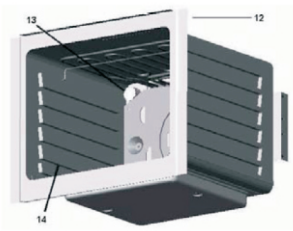


Figure 2



PARTIE 2: Raccordement au réseau électrique

Une fois l'emplacement adéquat trouvé, et s'il n'en existe pas déjà, une alimentation murale principale doit être installée sous le plan de travail, ainsi qu'un coupe-circuit à proximité, nécessaire à une interruption d'urgence.
La tension d'alimentation doit parfaitement correspondre à celle indiquée au dos de votre notice ainsi qu'à celle portée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'alimentation devra être protégée par un fusible adapté.
Cette installation doit être effectuée par un installateur agréé afin qu'aucun doute n'existe. L'installation doit être effectuée conformément à la législation en vigueur, normes et lois.

Le câblage principal devra pouvoir supporter la puissance maximum consommée par l'appareil.
Il devra être assez long et éloigné des surfaces les plus chaudes de l'appareil, et ne pas excéder 2 mètres.
Une mise à la terre est obligatoire et le branchement doit se faire comme suit :

- Fil vert/jaune vers la Terre
- Fil bleu ou noir vers le neutre
- Fil marron ou rouge vers la phase

La section des fils doit être de 3x2,5 mm carré.

Consignes de sécurité

Merci de bien vouloir lire ces consignes attentivement avant l'utilisation du four.

Assurez vous d'en avoir bien compris le fonctionnement avant de l'utiliser.
Mettez toujours la manette « Marche » sur « Arrêt » en cas de non utilisation du four .

Avant de sortir votre plat du four, ouvrez en la porte avec précaution afin de permettre l'évacuation de la chaleur.
Utilisez des gants secs, spécialement adaptés avant d'utiliser les différents accessoires présents dans le four.
Durant son utilisation, évitez de toucher les éléments présents à l'intérieur du four, ou bien faites le avec précaution.
Assurez vous que les câbles d'alimentation d'autres appareils en fonctionnement soient le plus éloignés possible des éléments chauds et ne soient pas coincés dans la porte du four.
Conservez la porte du four fermée lorsqu'il ne fonctionne pas.
Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
Vérifiez que les œufs d'aération restent propres et dégagées.
Ne jamais remplir un plat d'huile de friture au-delà

Ne jamais laisser d'enfants hors de votre attention, près du four, pendant et après son utilisation.

Ne jamais s'asseoir ou se mettre debout sur la porte du four.
Ne jamais mettre de récipients alimen - taires fermés, la pression pouvant créer de graves dommages.

Ne stockez jamais de produits chimi- -ques, de récipients sous vide, dans ou à côté du four.
Ne jamais sécher de vêtements sur la porte du four.
Ne jamais rayer une quelconque partie du four avec une feuille d'aluminium L'appareil ne doit pas servir à chauffer la pièce.

PARTIE 3: Installation du four

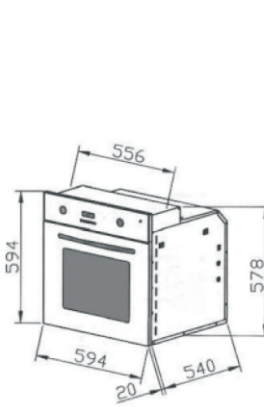


Figure 3
Dimensions du four

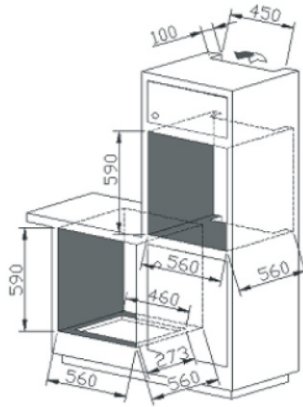


Figure 4
Dimensions de l'encastrement

Installation

Avant l'installation de votre matériel, un certain nombre de points doivent être validés.
Il doit être positionné dans un endroit approprié et installé par un technicien agréé.

Le respect de ces règles conditionne la bonne application de votre garantie.

Votre appareil de cuisson ne doit pas être installé trop près d'un réfrigérateur, d'un congélateur ou d'une chaudière.
Les matériaux qui l'entourent doivent être ignifugés et non combustibles.

Votre four peut être installé aussi bien dans un élément four que sous un plan de travail.

Si une table de cuisson doit être installée au dessus du four, assurez-vous que le câble d'alimentation électrique ainsi que le raccord au réseau de gaz soient parfaitement dégagés des sources de chaleur, ainsi que de tous objets pointus ou contendants.

Dans tous les cas, un espace suffisant doit être respecté entre les 2 appareils, afin d'en assurer la ventilation.
Avant d'installer le four dans son emplacement, connecter l'alimentation principale à l'endroit prévu.
Eviter de serrer le câble d'alimentation entre le meuble et l'appareil, et assurez vous qu'il ne soit pas en contact avec la partie potentiellement chaude.

Placez le four dans son emplacement, assurez vous qu'il soit en alignement avec les éléments l'environnant (Tiroirs, portes..).

Les dimensions d'encastrement sont indiquées figures 3 et 4.
Les différentes possibilités de mise en place sont indiquées figures 6 et 7.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées figures 3 et 4.
Les différentes possibilités de mise en place sont indiquées figures 5 et 6.



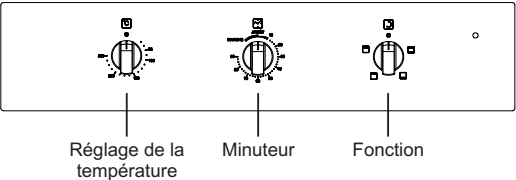
Figure 5



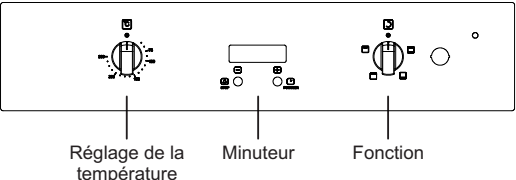
Figure 6

PARTIE 4: Utilisation du four

DT 220



DT 223

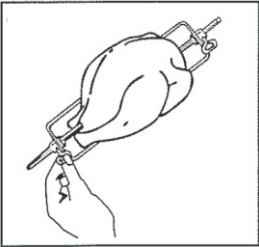


Fonctionnement du bandeau de commandes

Les manettes contrôlent le réglage de la puissance de chaque élément chauffant
Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre afin de mettre en marche, et régler la température, en sens inverse pour baisser la température et arrêter le four.

Tournebroche

- 1- Stick the chicken into the turnspit
- 2- Put the tray on to the bottom side of the oven
- 3- Turn the knob on.
- 4-Adjust the thermostat to the max. position.



Thermostat

Il détermine la température intérieure du four pendant la cuisson.
Afin d'obtenir une température fixe durant la cuisson, positionner la marque du thermostat en face de la température souhaitée.
Durant la cuisson, la température est maintenue.
Celle-ci peut être réglée entre 50°et 250° C
Lorsque la température monte, le voyant de thermostat est allumé.
Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

Usage de l'appareil

Lors de la première utilisation de votre four, quelques odeurs peuvent en émaner ; elles sont dues à la combustion des poussières et infimes résidus en contact avec les éléments chauffants. Ceci est normal et ne correspond à aucun défaut.
Afin d'éviter ce désagrément, nous vous conseillons, avant la première utilisation, de faire fonctionner votre appareil pendant 45' à 250°.
Lorsque vous cuisinez en convection naturelle, la partie la plus chaude est celle située en haut du four.
Il est conseillé de toujours préchauffer le four pendant quelques minutes et de ne mettre votre préparation qu'après.
Si vous utilisez des feuilles d'aluminium, attention à ne pas en couvrir les parois du four ni les grilles.
Notez qu'en couvrir les plats en augmenterait le temps de cuisson.

Suggestions d'utilisation

- 1- Choisir le type d'aliments à cuire
 - 2- Positionner la manette de réglage du four
 - 3- Positionner la manette du thermostat à la température appropriée.
 - 4- Les temps de cuisson sont suggérés sur le tableau ci-dessous
 - 5- Indiquer le temps de cuisson à l'aide de votre minuteur.
 - 6- Préchauffer votre four pendant 10' avant le début de cuisson en laissant la porte entrouverte.
- Ne mettez votre plat qu'après.

	180	200	225	200	225	250
	40'	25'	75'	60'	150'	125'

Niveau	Fonction	Description
O	Néant	Le four ne fonctionne pas
	Lampe du four, Résistances de sole et voute	L'air chaud qui vient du haut et du bas chauffe la lèche frite des deux côtés.Les dessus et dessous de vos plats sont cuits de façon équivalente
	Résistances de sole	La résistance de sole est recommandée pour cuire pain et gateaux
	Résistances de voute	La résistance de voute permet de réchauffer ou de garder au chaud vos plats déjà cuits
	- Résistance de gril	Le gril fonctionnant à thermostat maximum permet les fritures/Dans ce cas , la lampe fonctionne

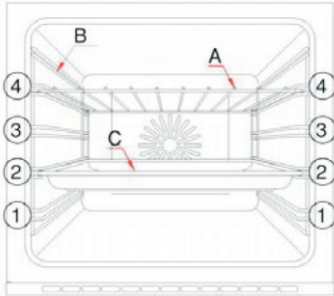
Recettes

Repas	Plats	Position	Position du thermostat	Allongement du temps de cuisson
		 Résistance de sole et voute		 Résistances sole,voute
Pandispania (8 Personnes)	24-28 cm dia Farine patissière	2-3	170-180	25-35
Gateau (Farine, 5 Personnes)	18-22 cm dia Plat pour farine patissière	2-3	180	40
Biscuit (12 Personnes)	Grand plat	2-3	170-190	25-35
Pâtisserie Gateau au fromage (12 Personnes)	Grand plat	2-3	180-190	25-35
Petit pain	Grand plat	2-3	160-180	25-35
Pain perdu (18 Personnes)	Grand plat	2-3	200-220	35-45
Biscuit (10 Personnes)	Grand plat	2-3	170-180	20-30
Gateau (20 Personnes)	Grand plat	2-3	150-160	25-35
Spagetti (8 Persones)	Petit plat profond Plat metal profond	2-3	170-180	40-50
Pizza (8 Personnes)	Grand plat	2-3	200-220	30-35
Veau (8 Personnes)	Petit plat profond	2-3	250	110-120
Agneau (8 Personnes)	Petit plat profond	2-3	225	70-90
Poulet frit (8 Personnes)	Petit plat profond	2-3	200	60
Dinde frite (8 Personnes)	Grand plat	2-3	225	150
Poisson (8 Personnes)	Petit plat profond	2-3	200	25

Note: les valeurs communiqués sont celles obtenues dans notre laboratoire.Les résultats peuvent être différents en fonction de vos choix de cuisson, de vos goûts.Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments .Enfin, bien sur, les plats à gateaux permettent de meilleurs résultats que les plats standard.

AVERTISSEMENT

Afin d'utiliser les grilles et lèchefrite en toute sécurité, elles doivent être parfaitement positionnées entre les rails tel qu'indiqué figures 1-2-3et 4 Ceci afin de vous assurer qu'aucun plat ou nourriture brûlante ne glissera vers l'extérieur durant une manipulation de vos grilles



PARTIE 5: Utilisation du gril, porte fermée.

Mettre le sélecteur sur la position GRIL.
Positionnez la grille les 1er ou 2ème gradin, à partir du haut.
Nous vous suggérons d'utiliser la lèchefrite, afin d'éviter les débordements et de maintenir votre four propre.
Si vous préférez griller directement sur une grille, placez une lèche frite au dessous afin de récupérer les écoulements de graisses et huiles.

Préchauffez la résistance gril pendant 5 à 10 mn, porte fermée.
Faites le systématiquement.
Mettez les aliments au centre de la grille et insérez celle-ci de façon à ce que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.
N'utilisez pas d'aluminium pour couvrir les aliments ou la grille, son caractère réfléchissant endommagerait le gril.
Installez la poignée le long de la grille , au centre et baisser la pour extraire l'ensemble.

	GRILL	
	Plaque	Heure
Viande d'agneau	4-5	15
Cotes d'agneau	4-5	15
Cotes de veau	4-5	15-25
Cotes de mouton	4-5	15-25

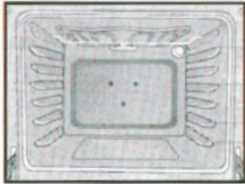


Figure 7

Réglage de l'horloge digitale

L'horloge nécessite un réglage avant utilisation.
L'écran affiche une heure et le symbole « Manuel ». Appuyer sur ce symbole, et l'écran fera apparaître un petit « triangle » clignotant.
Utiliser les boutons + et - pour régler l'heure.
Relâcher les boutons lorsque l'heure d'affichage est obtenue.

PARTIE 6: La catalyse

Modèles DT232CN et DT232CB: Votre four est auto-dégraissant par catalyse. Périodiquement, il est utile spécialement après un débordement accidentel d'aliments sur la sole du four, de procéder de la façon suivante :

Essuyer les débordements à l'aide d'une éponge humide.

Attention , ne jamais gratter les parois auto-dégraissantes, vous risqueriez d'abimer l'émail.

Régler la manette du thermostat sur la position maximale.

Fermer la porte du four et laissez fonctionner pendant 1 Heure-1H30, suivant le degré de salissure.

Your oven's inner cavity have 3 parts with catalytic enamel. (2 side panel , 1 back panel)

Catalytic enamel sucks the fats and keeps this areas clean . This catalytic enamelled parts may saturate to oil with time. Then , this parts have to change by new one.

Changing the side panels may be done easily as shown the drawings

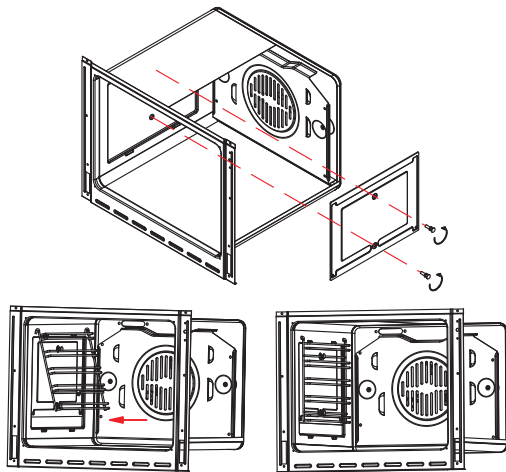


Figure 8

PARTIE 7: Nettoyage du four

Débrancher l'alimentation électrique de votre four.

Avant de nettoyer, attendre que le four soit froid.

Il est préférable de nettoyer la partie basse du four après chaque utilisation, de ne pas attendre que de la nourriture ou des graisses ne se transforment en tâches permanentes.

Lavez les parois à l'eau savonneuse chaude.

Pour les salissures tenaces sur les surfaces en verre, utilisez les crèmes appropriées.

Pour les parties sèches, utilisez un textile doux.

Pour l'intérieur du four, utilisez des nettoyeurs standards après avoir lu attentivement les précautions d'emploi.

N'utilisez aucun produit caustique ou abrasif ni aucun instrument dur, pour quelque partie que ce soit.

Ne nettoyer jamais votre appareil à la vapeur.

Nettoyer régulièrement le joint d'entrée de four, jamais avec un produit abrasif.

Si le joint s'endommageait, contactez immédiatement votre Service Après Vente.

Le joint devra être réparé avant un nouvel usage de votre four.

Nettoyage de la porte vitrée

Vous assurer qu'elle soit froide.

Il sera plus facile de nettoyer la porte, ses contours et le logo si vous la retirez.

Pour la retirer, procédez comme suit :

- 1) L'ouvrir en totalité.
- 2) Soulevez le clip de charnière et le tourner jusqu'à la butée. Faire la même opération avec les 2 charnières.
- 3) Soulevez la porte doucement jusqu'à ce qu'elle soit contre les Clips.
- 4) Prenez la porte par les côtés et retirez la des charnières.
- 5) En nettoyant la porte, faites attention de ne pas modifier la position des clips.
- 6) Une fois le nettoyage effectué, repositionnez la porte en la faisant glisser dans son logement.
- 7) Engagez les slots sur les charnières.

- 8) Vérifiez que la porte soit bien supportée par ses charnières.
- 9) Baissez la porte et soulevez les clips des charnières, retournez les afin de les remettre en position initiale.
- 10) Vérifiez que l'encadrement intérieur de la porte plaque bien contre le four, que la porte ferme bien.

Changer la lampe

Attendez que le four soit froid.

Dévissez et ôtez les caches.

Dévissez l'ampoule de son support.

Remplacez l'ampoule et le cache.

L'ampoule neuve doit être de même type, tension et intensité que l'original (15 WSES300C)



Figure 9

PARTIE 8: Transport

En cas de transport, vous devez maintenir votre appareil verticalement, et ne rien poser au dessus.

Vous devez le transporter dans son emballage d'origine, que vous aurez conservé.

Vous devez protéger la vitre de la porte du four , à l'aide d'une fine bande de papier, l'isolant de l'extérieur.

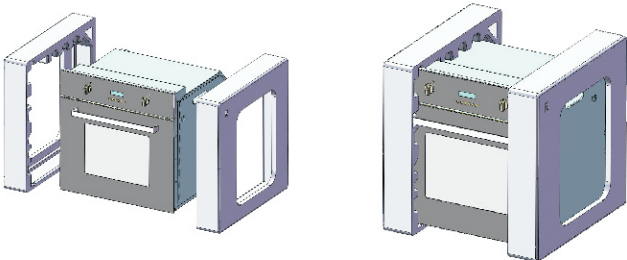


Figure 10

PARTIE 9: Résolution de difficultés courantes

Avant de contacter votre SAV, vérifiez que les difficultés rencontrées ne trouvent pas de solutions.

Difficulté	Solution
Rien ne fonctionne, le bandeau est éteint	Vérifiez si d'autres appareils ne fonctionnent pas, si oui, problème d'alimentation générale ou interrupteur général coupé. Vérifiez le fusible. Vérifiez que Sélecteur et Thermostat soient en fonction
L'écran indique « 0.00 Auto »	Il y a eu une interruption dans l'alimentation électrique du four. Remettre l'horloge à « 0 », appuyer sur « Manuel » et ré-indiquer l'heure.
Courant d'air sous le bandeau de commande.	Pendant et après la cuisson, le ventilateur refroidit les différents composants du four. Ceci est normal.
L'alarme sonne continuellement.	Elle doit s'arrêter automatiquement au bout de 7 minutes. Dans le cas contraire, appuyer sur « Timer »