



**MARQUE: DE DIETRICH**

**REFERENCE: DOP6597B**

**CODIC: 4287231**



**NOTICE**



FR GUIDE D'UTILISATION

# Four

**De Dietrich** 



*Chère Cliente, cher Client,*

*Découvrir les produits **De Dietrich**, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

*L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.*

*Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design **De Dietrich** capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

*En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, **De Dietrich** s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

*Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.*

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

## **De Dietrich**

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.  
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*

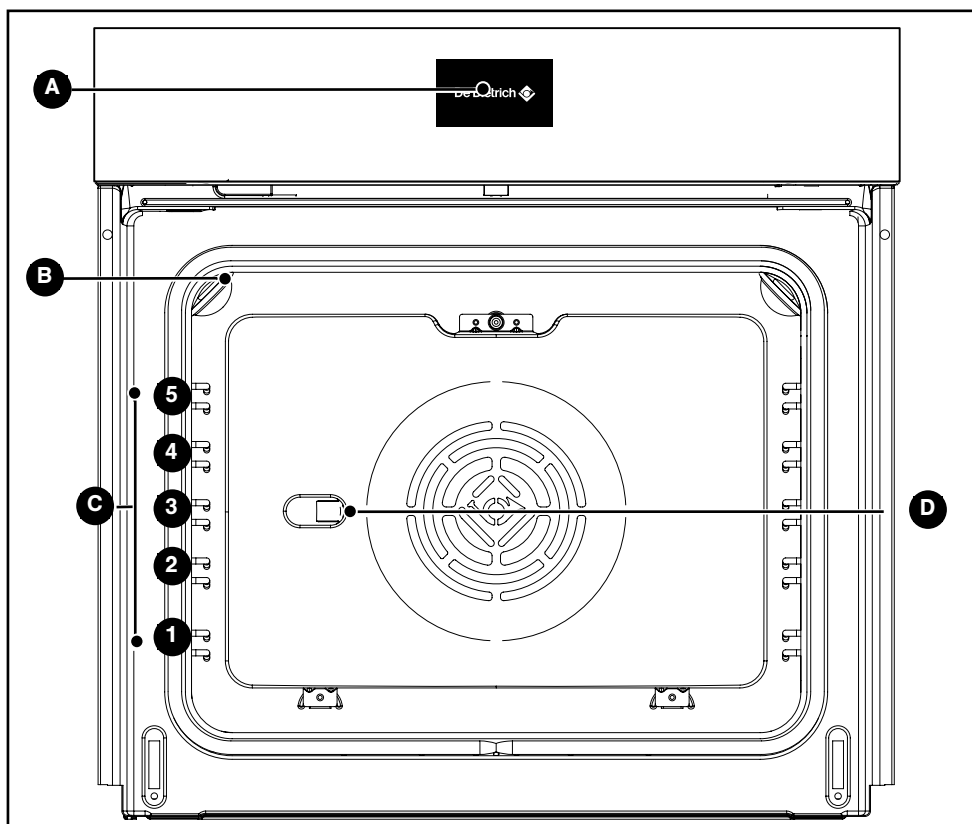
*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



### **Important :**

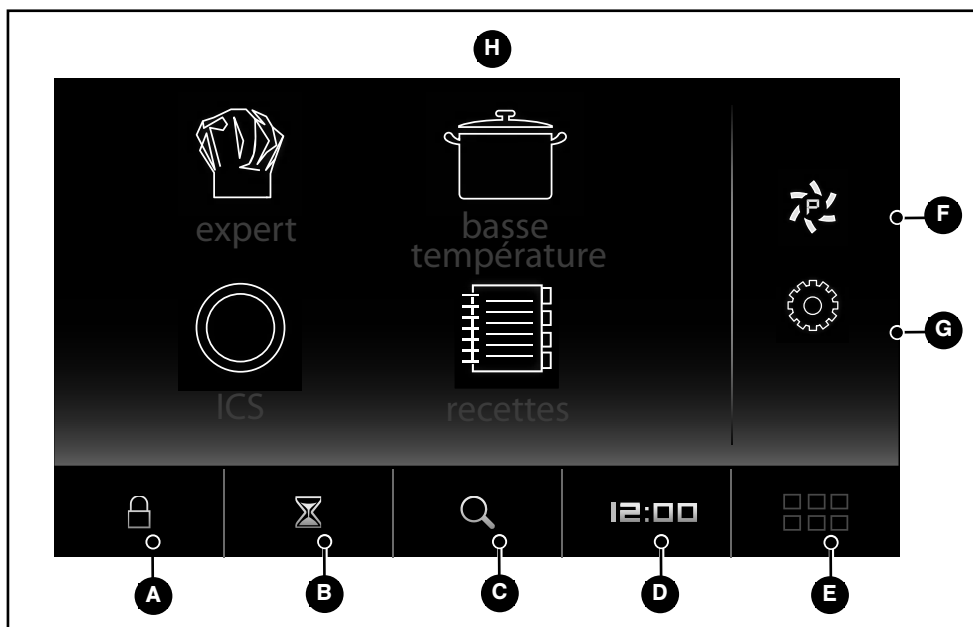
**Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Réalisation d'une cuisson _____	6
• Utilisation du programmateur	
◦ Choix de langue _____	7
◦ Comment régler l'heure _____	7
◦ Comment modifier l'heure _____	8
• Utilisation du programmateur	
◦ Cuisson immédiate _____	9
◦ Personnalisation de la température préconisée _____	10
◦ Départ immédiat et durée programmée _____	11
◦ Départ différée et heure de fin choisie _____	12
• Fonction "BASSE TEMPERATURE" _____	13
• Fonction "RECETTES" _____	14
◦ Conseil et astuces _____	16
• Fonction "I.C.S." _____	18
◦ Guide des fonctions "ICS" _____	20
◦ Conseils et astuces _____	22
◦ Quelques recettes _____	23
• Utilisation de la fonction minuterie _____	25
• Utilisation de la recherche _____	26
• Verrouillage des commandes _____	27
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	28
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	30
5 / REGLAGE DE VOTRE FOUR _____	32

**• PRESENTATION DE VOTRE FOUR**

- A** Programmeur
- B** Lampe
- C** Gradins fil
- D** Trou pour tournebroche

## • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



**A** Indicateur de verrouillage clavier  
(sécurité enfant)

**B** Indicateur de minuterie

**C** Recherche recettes

**D** Affichage de l'horloge

**E** Retour Menu Principale

**F** Indicateur de nettoyage

**G** Réglages

**H** Affichage des modes de cuisson

## • REALISATION D'UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 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 "RECETTES"**.



- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction "I.C.S"** (Intelligence Cooking System).



- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles ; l'ensemble casserolier fourni avec le four pour surélever les viandes et permettre une circulation parfaite de l'air chaud autour de celles-ci (voir recommandations sur l'utilisation de ce support). Garantie de la tendreté sans phénomène de durcissement, aspect homogène à la coupe, entames non surcuites, conservation du jus des viandes. Sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Choix de la langue

- A la mise sous tension

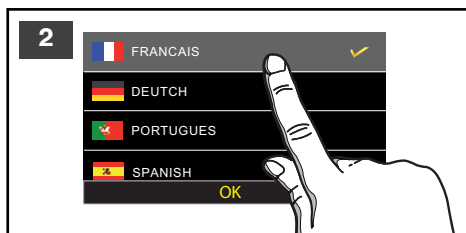
**1** - Le choix de la langue vous est proposé.

**2** - Sélectionnez la langue. Appuyez sur OK pour valider.



### • Comment régler l'heure

**3** - Une fois la langue choisie, l'écran de réglage de l'heure apparaît.



**4** - Réglez l'heure à l'aide du clavier tactile. Exemple : 01H45.

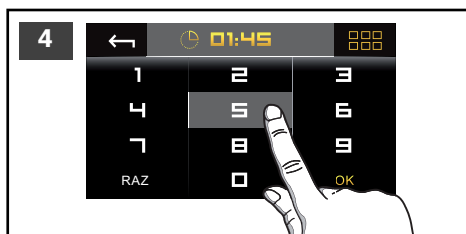


**5** - Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.



#### Remarques :

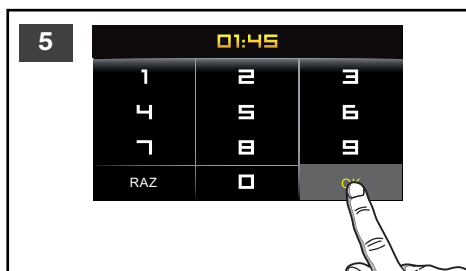
La touche RAZ vous permet une remise à zéro des réglages.



## • MISE EN MODE VEILLE

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'heure s'affiche et l'écran passe en mode veille.

Touchez l'écran pour réactiver votre four et rétablir l'écran de programmation.





## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Comment modifier l'heure

– Le programmeur affiche l'écran d'accueil.

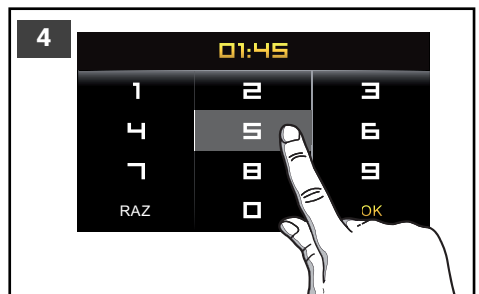
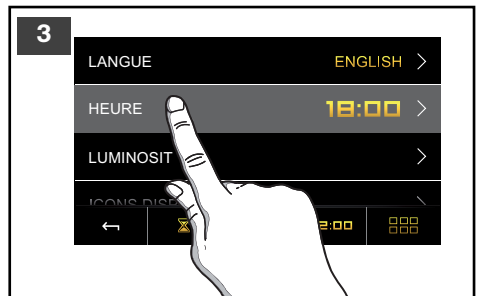
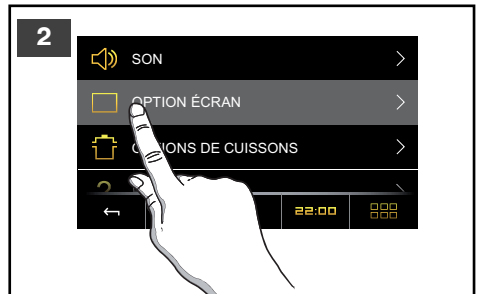
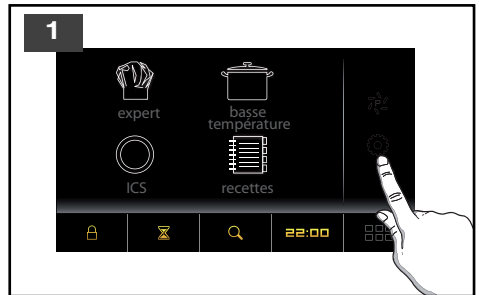
**1** - Sélectionnez le mode réglage.

**2** - Sélectionnez Options écran.

**3** - Sélectionnez Heure.

**4** - Modifiez l'heure à l'aide du clavier tactile.

Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.



## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Cuisson immédiate

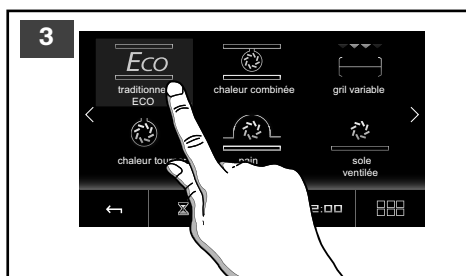
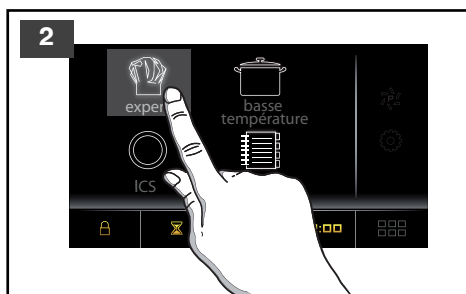
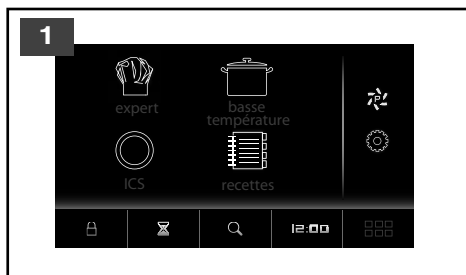
**1** – Le programmateur affiche l'écran d'accueil.

**2** - Sélectionnez le mode de cuisson **EXPERT**.

**3** - Sélectionnez le type de cuisson .

Ex: Traditionnel ECO 200°C **Eco**

**4** - Une animation vous indiquant d'enfourner votre plat apparaît durant 4 secondes. un simple appui sur l'écran vous fait passer à l'étape suivante.



### Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée. Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



### Remarques :

A tout moment il est possible de suspendre la cuisson en appuyant sur la touche PAUSE un simple appui sur DEPART relance la cuisson. Les pictogrammes passent de la couleur jaune à blanc afin de vous indiquer que la cuisson est en attente.



### Remarques :

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

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Cuisson immédiate

- Paramétrage (réglage) de votre cuisson  
L'écran de réglage de cuisson vous propose plusieurs options:
- Modification de la température de cuisson
- Modification de la durée de cuisson
- Modification de la fin de cuisson

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

Exemple: 200°

Dans le cas d'un départ immédiat appuyez sur **DÉPART** afin de lancer la cuisson.

- Il vous est cependant possible de modifier plusieurs paramètres de votre cuisson.

- la température en sélectionnant l'onglet température.

- La durée de cuisson en sélectionnant l'onglet durée

- La fin de cuisson en sélectionnant l'onglet fin de cuisson

### - Modification de la température de pré-cuisson

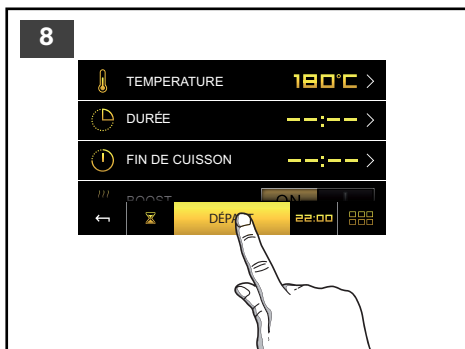
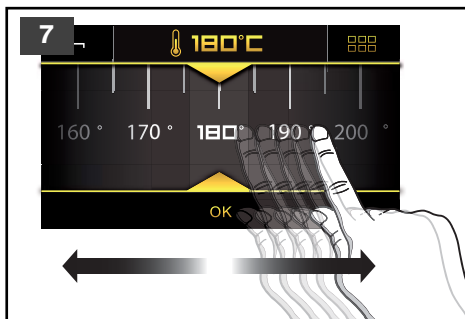
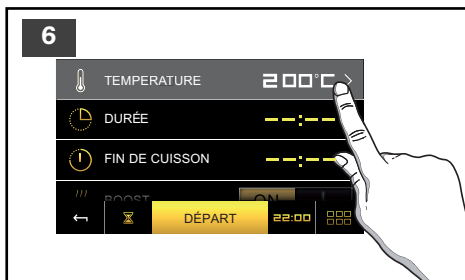
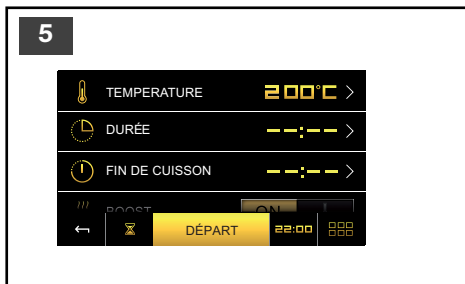
**6** - Sélectionnez l'onglet température.

**7** - Ajustez la température à faisant glisser votre doigt sur la molette.

-Exemple: Ajustée à 180°C.

**8** - Validez en appuyant sur **OK**.

- Appuyez sur **DÉPART** afin de lancer la cuisson.



## • CUISSON PROGRAMMÉE

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

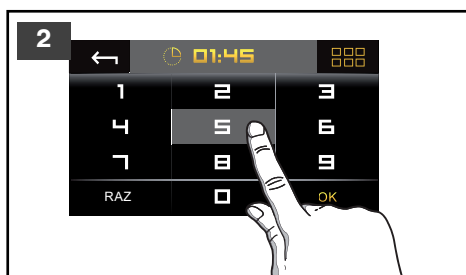
**1** - Sélectionnez l'onglet durée.



**2** - Réglez la durée de cuisson à l'aide du clavier tactile.

Exemple : 01H45.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.



**3** - Appuyez sur **DÉPART** afin de lancer la cuisson.



### Remarques :

*Dans la fonction de cuisson ECO, 90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ de cette cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint.. Un simple appui sur l'écran rallume la cavité.*



### Remarques :

*Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche STOP.*

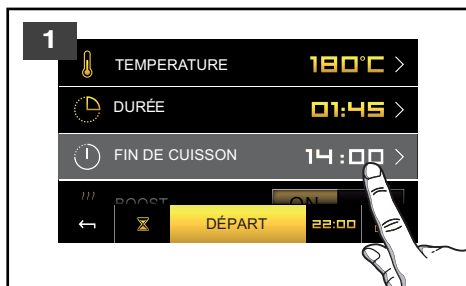
## • CUISSON PROGRAMMÉE

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

Réglez la durée de cuisson.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.

**1** - Sélectionnez l'onglet fin de cuisson.

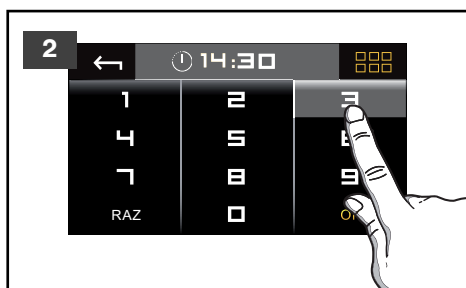


**2** - Réglez la fin de cuisson à l'aide du clavier tactile.

Exemple : 14H30.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.

**3** - Appuyez sur DÉPART.



**4** - Le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

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

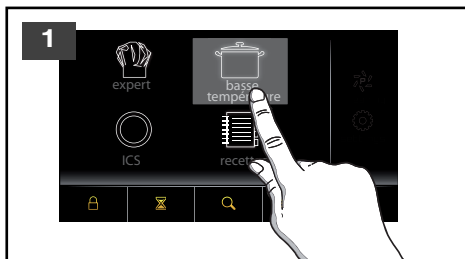
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



## • LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

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

**1** - Sélectionnez “BASSE TEMPERATURE”.



**2** - Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante et utilisez la grille pour positionner tous vos aliments sauf les yaourts en pots qui seront disposés sur le plat émail.

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



Exemple : Rôti de bœuf saignant (3h00) fig.2

Validez votre choix en appuyant sur OK.



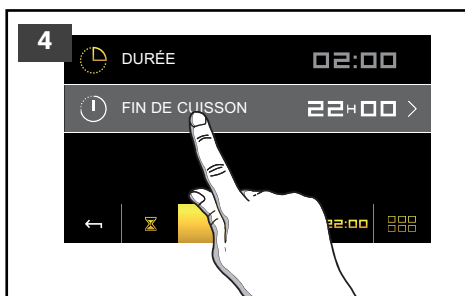
**3** - La préconisation du niveau de gradin s'affiche.

**4** - Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson si besoin puis validez en appuyant sur DEPART.

En cours de cuisson l'écran affiche: la durée de cuisson **non modifiable**, la durée restante de cuisson ainsi que l'heure de fin de cuisson.

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.

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



### Remarques :

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

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

## • LA FONCTION “RECETTES”

La fonction “Recettes” sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

### 1 - Sélectionnez “Recettes”

-Le four propose alors différentes familles d'aliments.

choisissez parmi les familles proposées :

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Poissons et fruits de mer
- Hors d'oeuvre et légumes
- Tartes et quiches
- Gâteaux

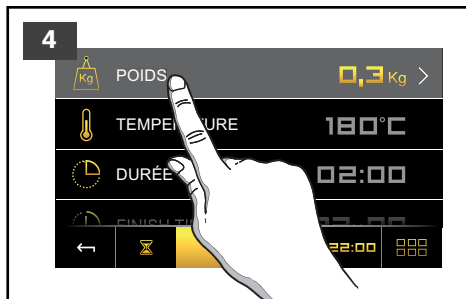
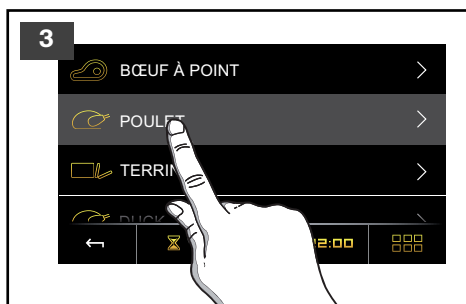
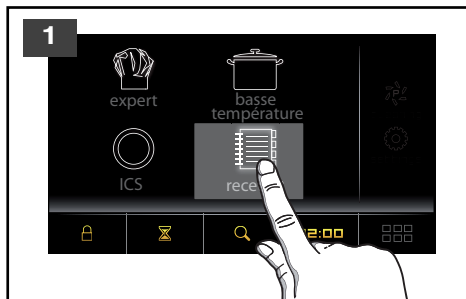
### 2 - Sélectionnez votre famille.

### 3 - Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans certains cas comme les gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

Dès que vous validez sur l'aliment, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

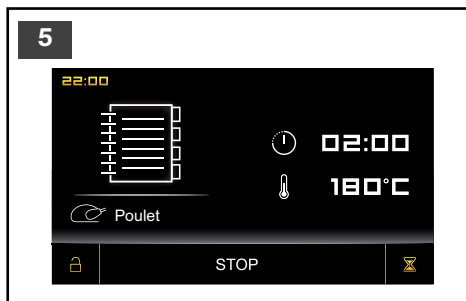
### 4 - Rentrez le poids (ou le matériau), le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant l'onglet fin de cuisson et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



## • LA FONCTION “RECETTES”

**5** - Validez en appuyant sur Départ ; le four se met en marche.

**6** - Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite “Bon Appétit” !



### • Détails complémentaires pour cuissons en fonction : “Recettes”

#### CUISSONS : VIANDES ROUGES

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

#### 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).





## • LA FONCTION “RECETTES”

### VIANDES BLANCHES :



caille\*  
canard  
côte de veau  
jarret de porc  
lapin  
magret de canard  
oie  
pillon de dinde  
poulet (plat)  
poulet ( tourne-broche)  
rôti de porc  
terrines  
veau rôti

### VIANDES ROUGES :



bœuf saignant  
bœuf à point  
agneau gigot  
Selle d'agneau  
agneau épaule

### POISSONS :



anchois\*  
bar  
brochet  
dorade  
homard  
merlans  
poisson rôti  
saumon  
terrines poisson  
thon entier  
truites

### LEGUMES :



endives  
flan de légumes  
gratin dauphinois  
lasagnes  
poivrons farcis  
riz ou paëlla  
tomates farcies

### TARTES/QUICHES :



pain\*  
baguette  
pizza\*  
pâte brisée  
pâte feuilletée  
pâte levée  
quiche  
soufflé  
tarte au fromage  
tarte aux fruits  
tourte viande

### GATEAUX :



biscuits/cookies  
brioche  
cake  
Choux  
crème caramel  
Cup cakes  
fondant chocolat  
gâteau yaourt  
génoise  
kouglof\*  
meringues  
pommes au four  
quatre-quarts

\* Pour les séquences nécessitant un préchauffage il n'est pas possible d'effectuer de départ de cuisson différé.

## • **DETAILS COMPLEMENTAIRES POUR LES CUISSONS "RECETTES"**

### • **Boeuf, porc, agneau**

- Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

### • **Poissons**

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

### • **Tartes, quiches**

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

### • **Pizza**

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

## • LA FONCTION "ICS"

La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases.

**N.B.:** Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit IMPÉRATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.



**1** - Appuyez sur la touche "ICS"

Le four propose un choix de 12 plats:

- Agneau (rosé, à point ou bien cuit)
- Rôti de bœuf (saignant, à point ou bien cuit)
- Gâteaux
- Légumes farcis
- Petits biscuits
- Pizza
- Poisson
- Poulet
- Rôti de porc
- Soufflé
- Tarte
- Tarte salée

**2** - Sélectionner votre plat

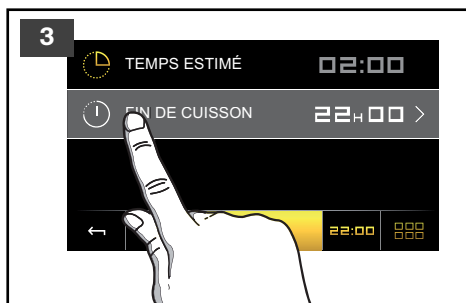
Exemple: Tartes salées

Une fois le plat sélectionné, validez par "DEPART".



**3** - Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



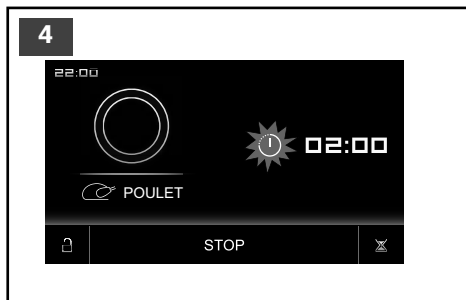
## • UTILISATION DE LA FONCTION “I.C.S.”

N.B.: Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

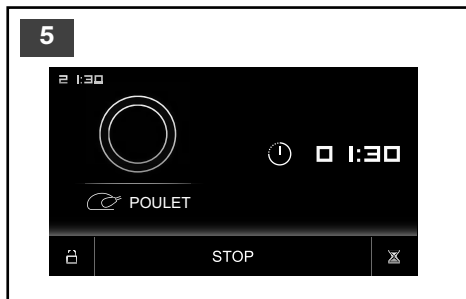
Le mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

**4** - 1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

**IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données (le symbole clignote).**



**5** - 2. Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

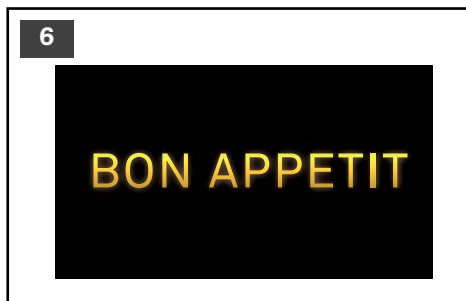


**6** - Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite “Bon Appétit” !

### FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez la fonction fin de cuisson ☹ et changez l'heure de fin de cuisson.



**REMARQUE :** Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec “ICS”, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une



### Agneau (saignant, à point, bien cuit)

- Gigot de 1kg à 2,500kg
  - ⚠ • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
- Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**



### Boeuf (saignant, à point, bien cuit)

- Rôtis de boeuf (cuisson saignante)
  - ⚠ • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
- Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**



### Gâteaux

- Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
- Préparations toutes prêtes proposées en sachets.



### Légumes farcis

- tomates, poivrons... farcis
- lasagnes (frais ou surgelés)
- hachis parmentier, brandade...



### Petits Biscuits

- Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.



### Pizza

- pizza traiteur fraîches
- pizza pâtes prêtes à l'emploi
- pizza pâtes "maison"
- pizza surgelées



### Poissons

- Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...)
- rôti de poisson



### Poulet

- poulets de 1 kg à 1,700 kg
- canette, pintade...



### Rôti de Porc

- Rôtis de porc
  - échine
  - filet



### Soufflé

- utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm



### Tartes

- Tartes fraîches
- Tartes surgelées



### Tartes salées

- quiches fraîches
- quiches surgelées
- paniers surgelés


- sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
- choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
- laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.

- 
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson :
  - vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
  - Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
  - en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

- 
- gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

- 
- adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

- 
- petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, posée sur la grille.

 la pâte à chou doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.

- 
- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
  - posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moelleuse.

- 
- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc.
- (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

- 
- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
  - cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
  - Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

- 
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
  - utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
  - en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

- 
- beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

- 
- utilisez un moule en aluminium non adhésif :
  - la pâte sera plus croustillante dessous.

- 
- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
  - retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

**Pizza** Base: 1 pâte pour pizza

\*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

\*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

\*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières +5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

**Quiches** : Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons préculs,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

**Rôti de bœuf** Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

**Rôti de porc** Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

**Poulet**

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

**Agneau** Sauce aux anchois:

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

## **Poissons**

Dorade grise au cidre brut:

- 1 dorade de 1,5 kg
- 500 g de champignons de Paris.
- 2 pommes acides.
- 2 échalotes.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 100 g de beurre.
- 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

## **Légumes farcis**

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

## **Tarte feuilletée pralinée aux pommes :**

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
- 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
- 2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
- 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.

## **Quatre-quarts aux agrumes**

- Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
- Gâteau : 4 œufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 200g de bon beurre
- 2 cuillerées à café de levure
- Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.



### Petits gâteaux au chocolat

- 12 ramequins individuels en aluminium
- 60 g de beurre
- 200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

### Soufflés


Base de la béchamel :

- 1/2 litre de lait
- 60g de farine
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'œufs+ les blancs battus en neige
- sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

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

**1** - Appuyez sur la touche .

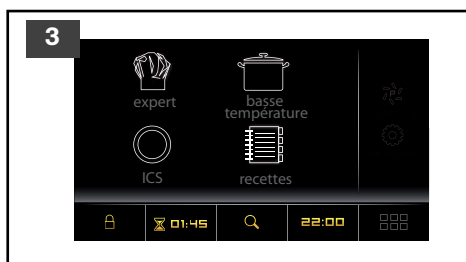
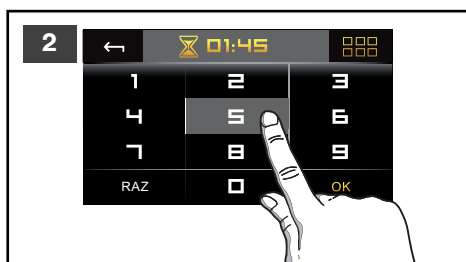
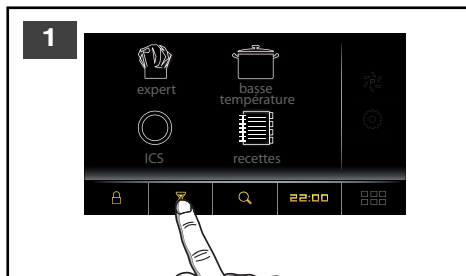
**2** - Réglez la minuterie à l'aide du clavier tactile.

Exemple : 1mn 45s.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur OK pour valider.

**3** - Le programmeur affiche l'écran d'accueil et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.




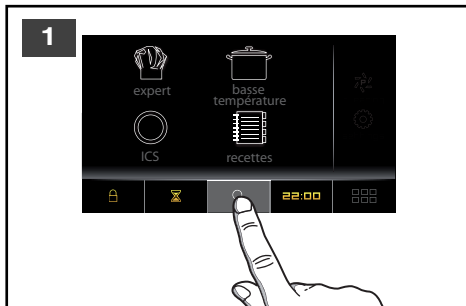
### **Attention**

**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

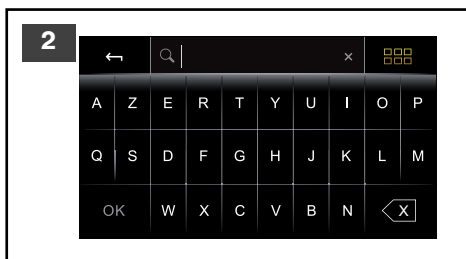
## • UTILISATION DE LA FONCTION RECHERCHE RECETTES

-Votre four possède une fonction "recherche RECETTES" permettant d'accéder aux différentes programmations du four par type d'aliment:

**1** - Appuyez sur la touche  .



**2** - Le programmeur affiche l'écran de recherche.

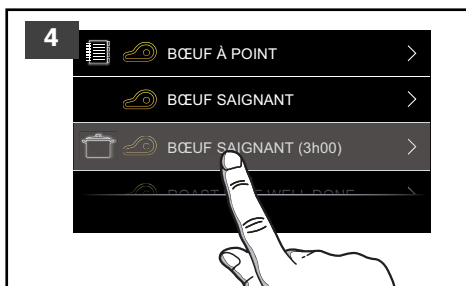
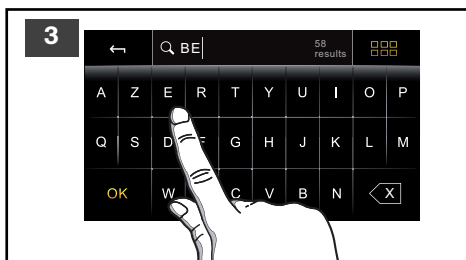


**3** - Rentrez le type d'aliment et appuyez sur OK pour valider.

**4** - Différents types de programmations apparaissent, sélectionnez le type de cuisson choisi.

Ex: Rôti de boeuf (basse température).

- Paramétrez la cuisson, validez en appuyant sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

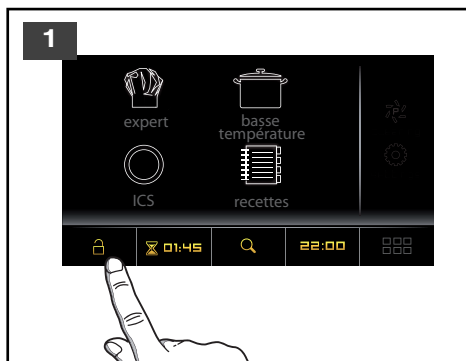
### FOUR A L'ARRÊT

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

**1** - le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche "cadenas" pendant quelques secondes.

Un bip est émis.

- L'affichage du cadenas passe en mode verrouillé. L'accès aux commandes de votre four est bloqué.

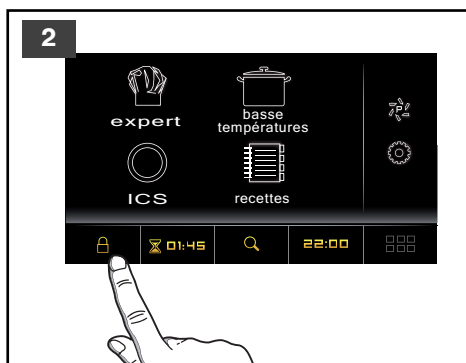


**2** - Pour le débloquer, appuyez de nouveau quelques secondes sur la touche "cadenas".

Un bip est émis.

L'affichage du cadenas passe en mode déverrouillé.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



\*

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

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

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

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

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

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

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

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

**GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE**(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

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

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

**MAINTIEN AU CHAUD**

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

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.

**DECONGELATION**

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

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

**TRADITIONNEL PULSE**

(température préconisée **175°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur avec brassage d'air.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, dans un plat en tôle, revêtement anti-adhérent de préférence.

**PAIN**

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

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

\*

**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.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

**SOLE VENTILEE**

(température préconisée **150°C** mini 75°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous.

**Conseil économie d'énergie:**

**Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four. Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.**

## • FAIRE UNE PYROLYSE

### • Pyrolyse immédiate



#### Remarques

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie : débutez une pyrolyse après une cuisson.

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

Les plats (hors plaque à pâtisserie) peuvent être laissés dans le four et nettoyés par pyrolyse.

Commencez par passer un coup d'éponge, puis placez les plats en gradin 1 (si un seul plat à nettoyer) et en gradins 1 et 3 (si deux plats à nettoyer) pour un meilleur résultat.


– Le programmeur affiche l'écran d'accueil.

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

 durée de pyrolyse de 1 heure 30.

 durée de pyrolyse de 1 heure 45.

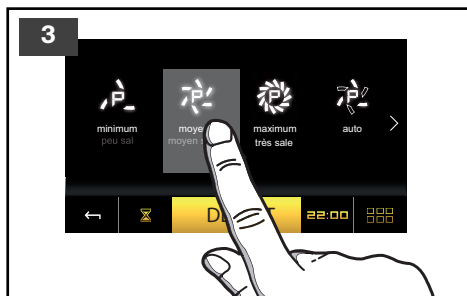
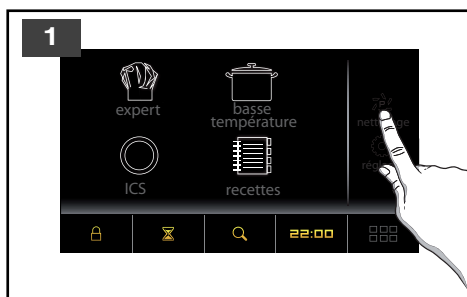
 durée de pyrolyse de 2 heures.

 AUTO est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.

**1** – Sélectionnez le mode réglage.

**2** – Sélectionnez le mode NETTOYAGE

**3** – Sélectionnez la durée du cycle de pyrolyse.



## • FAIRE UNE PYROLYSE

### • Pyrolyse immédiate


- Exemple: cycle de pyrolyse de 1h45.


**4** - Validez en appuyant sur la touche *Départ*.

Dans le cas d'une pyrolyse différé sélectionnez l'onglet fin de cuisson.

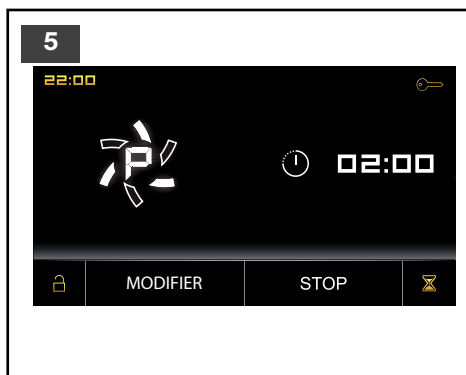
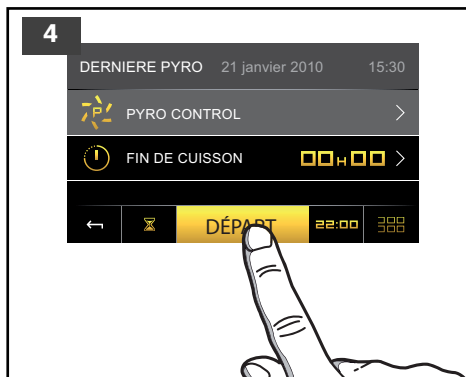
Reglez la fin de cuisson à l'aide du clavier tactile.

- Une fois le réglage effectué, appuyez sur DEPART pour valider.

**5** - La pyrolyse démarre et le symbole  s'anime. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

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

**6** - En fin de cycle pyrolyse après le cycle de refroidissement un message vous indique que votre four est propre et utilisable.



 **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.**



## • LES FONCTIONS DE REGLAGES



Appuyez sur  pour obtenir l'écran réglage.

**1** Vous accédez aux réglages suivants:

- SON
- OPTION ECRAN
- OPTION DE CUISSON



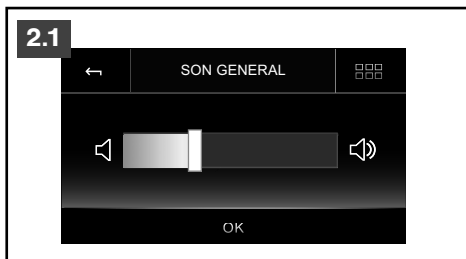
### **2** - SON :

**2.1** **SON GENERAL** : Vous pouvez si vous le désirez régler le volume général de votre four.

**BIP CLAVIER** : Vous pouvez si vous le désirez supprimer les bips émis lors de chaque validation.

**BIP FIN DE CUISSON** : Vous pouvez si vous le désirez supprimer les bips émis lorsque la cuisson est terminé.

**CONSIGNE ATTEINTE** : Vous pouvez si vous le désirez supprimer les bips émis lorsque la température de consigne est atteinte.



### **3** - OPTION ÉCRAN :

**LANGUE** : Vous pouvez changez la langue des informations affichées à l'écran (cf.p7)

**REGLAGE DE L'HEURE** : (cf.p7)

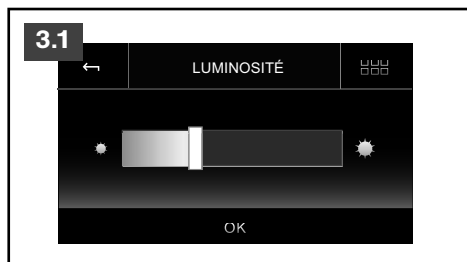


## • LES FONCTIONS DE REGLAGE



### 3.1 - OPTION ÉCRAN :

**LUMINOSITE DE L'ECRAN :** Augmenter ou diminuer le contraste de l'écran. Validez en appuyant sur ok



### 4 - OPTION DE CUISSON

**EOLYSE :** En cours de cuisson, certaines préparations adressent de véritables messages olfactifs. Lorsque vous le souhaitez, le procédé exclusif Eolyse restitue ces délicieux parfums.

**CHALEUR RESIDUELLE :** Economisez de l'énergie: en activant cette séquence les éléments chauffant se coupent avant la fin de la durée programmée. Vous bénéficierez ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.



**4.1 BIOGRILL :** Pour servir des gratins dorés à la perfection, le gril s'active automatiquement 5 minutes avant la fin de la cuisson.

**BOOSTER :** La fonction Booster permet au four de monter rapidement en température.

**ECLAIRAGE DE LA CAVITE:** Vous pouvez économiser de l'énergie en choisissant la séquence «ON»: la lampe de la cavité du four s'éteint automatiquement pendant la cuisson au bout de 90 secondes. Un simple appui sur une des touches de l'écran et la lampe se rallume dans la cavité.

En activant le «OFF», la lampe reste allumée pendant toute la durée de la cuisson (sauf en fonction ECO).



BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

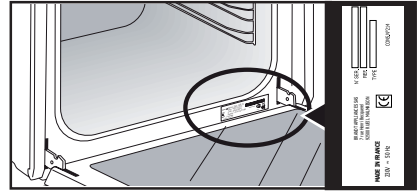
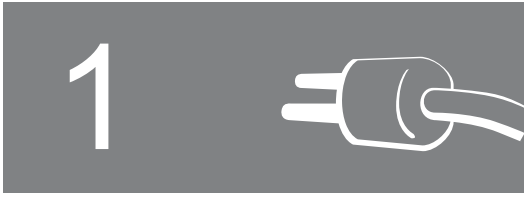
**CZ5702853-00**

FR INSTRUCTIONS UTILISATEUR

Four

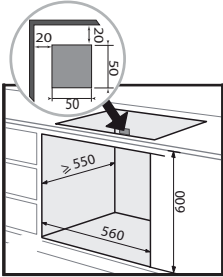
**De Dietrich** 





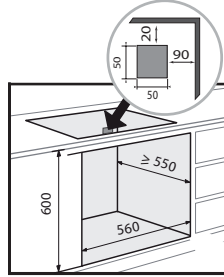
1.1

1.1.1

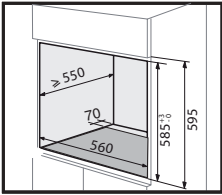


1.2

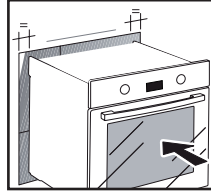
1.2.1



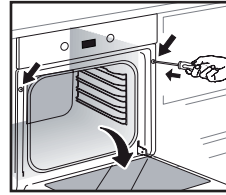
1.2.2



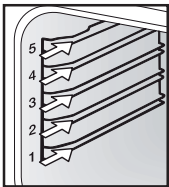
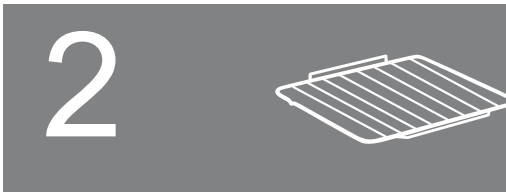
1.2.3



1.2.4

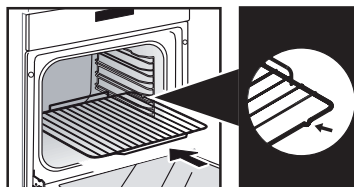


1.2.5



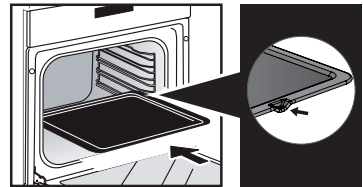
2.1

2.1.1

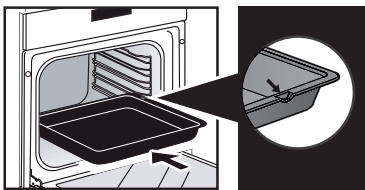


2.2

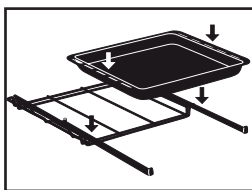
2.2.1



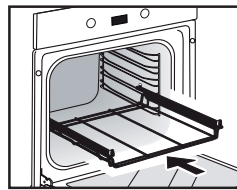
2.2.2



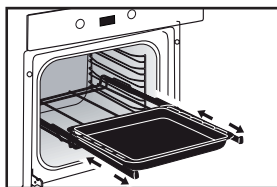
2.2.3



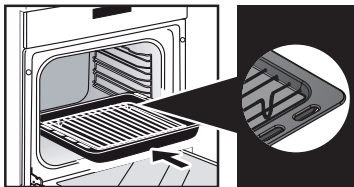
2.2.4



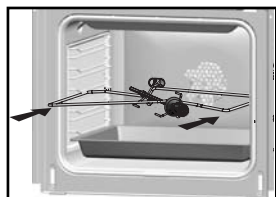
2.2.5



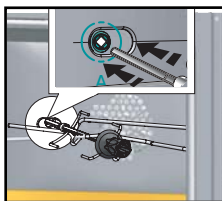
2.2.6



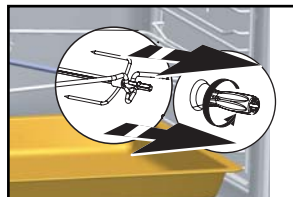
2.2.7



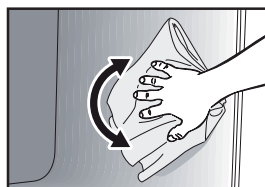
2.2.8



2.2.9

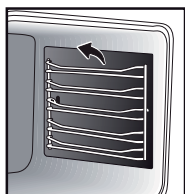


2.2.10



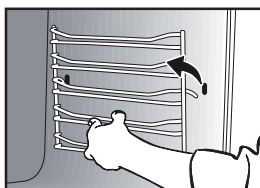
3.1

3.1.1



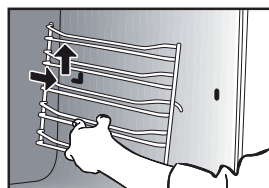
3.2

3.2.1



3.3

3.3.1

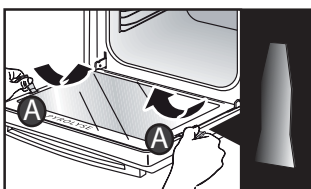


3.3.2

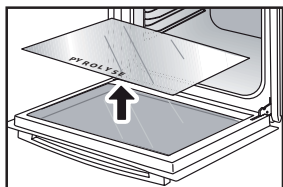


3.4

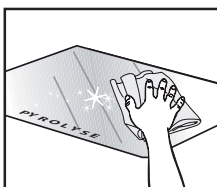
3.4.1



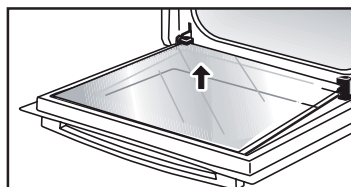
3.4.2



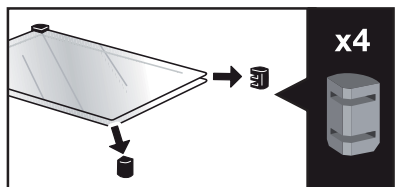
3.4.3



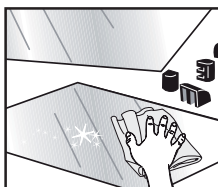
3.4.4



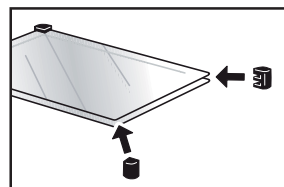
3.4.5



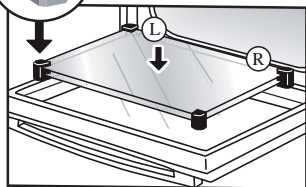
3.4.6



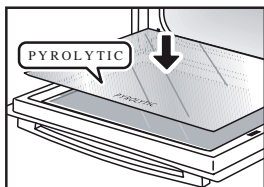
3.4.7



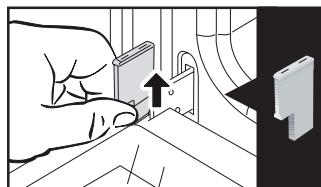
3.4.8



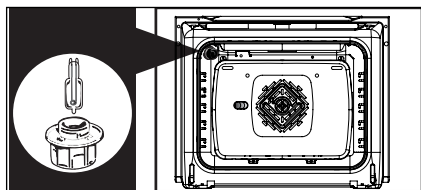
3.4.9



3.4.10



3.4.11



3.5

3.5.1

## Instructions de sécurité



## 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.

### Important :

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas

de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

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

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêté.

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

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



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 encou-



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

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

**MISE EN GARDE :** 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.

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

— 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.

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

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

— 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.

 **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la

lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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 peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— 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.

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

# 1 Installation



## 1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

## 1.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

(selon modèle)

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

**Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (1.2.1) (1.2.2) ou en colonne (1.2.3).**

**Selon le modèle de four veuillez vérifier l'emplacement du câble d'alimentation électrique.**

Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maxi.

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.4). 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.

- Effectuez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

- Fixez le four avec les 2 vis (1.2.5) .

### Conseil :

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

## 1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE


La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
  - les lignes d'alimentation sont en bon état,
  - le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

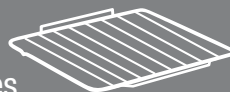


**Attention :** Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

**Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.**

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification 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.**

# 2 Accessoires



**2.1** Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires: gradins de 1 à 5 (2.1.1).

## 2.2 ACCESSOIRES (selon modèle)

### • Grille sécurité avec poignée (2.2.1)

Equipée à l'avant d'une poignée pour faciliter la prise en main. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

### • Plaque à pâtisserie (2.2.2)

Cette plaque en tôle aluminée recouverte d'un revêtement anti adhésif de type alimentaire, est uniquement dédiée à la cuisson de vos pâtisseries.

Elle est particulièrement conçue pour la cuisson des pâtisseries légères, et vous pouvez y déposer directement vos préparations pour les choux à la crème, les meringues, les madeleines, les pâtes feuilletées,...

NOTA : En aucun cas, la plaque à pâtisserie ne doit être uti-

lisée comme support de plats de cuisson ou moules à gâteaux.

- **Plat multi usages 45 mm** (2.2.3)

Inscrit 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 multi-usages 45 mm. Système de rails coulissants avec accessibilité totale** (2.2.4)

Grâce au nouveau système de rails coulissants avec appui (Accessibilité totale), la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement (2.2.5).

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément (2.2.6).

La lèchefrite placée au bas du four recueille les jus et les graisses des rôtisseries ; de même, elle peut être à demi remplie d'eau pour les préparations au bain-marie. Évitez de placer les viandes ou volailles à rôtir directement sur la lèchefrite. Des éclaboussures se produiraient inévitablement et saliraient les parois du four.

- **Plat creux 45 mm équipé d'une grille support spéciale grillades** (2.2.7)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson des viandes ou poissons posés directement sur sa grille en séquence gril ou gril pulsé.

Ne jamais poser ce plat sur la sole (au risque d'endommager l'émail) sauf en position gril (l'élément chauffant sole ne fonctionnant pas sur ces positions).

- **Tournebroche** (2.2.8)

Embroschez la pièce à rôtir, enfillez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant.

Placez la broche sur le berceau: le berceau est à poser dans le plat émail creux (2.2.8).

Glissez le berceau au niveau du 3e gradin, poussez légèrement pour engager la pointe du tournebroche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (2.2.9).

Retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la

porte (2.2.10).

Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans vous brûler.

NOTA :

Si toutefois la pièce à rôtir est grosse, pour éviter qu'elle ne touche au fond du plat et ne perturbe le mouvement de la broche, vous pouvez poser le plat sur la sole du four et engager le berceau au 3e gradin.



**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.*



## NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur 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.

### 3.1 NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE

#### FOURS NON PYROLYTIQUES

- Modèles à parois lisses (3.1.1).

- Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

- Modèles à parois rugueuses, auto-dégraissantes, catalytiques (3.2.1).

### 3.2 REMPLACEMENT DES PAROIS LATÉRALES RUGUEUSES CATALYTIQUES

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Il est recommandé de remplacer les 2 parois latérales catalytiques lorsque leur nettoyage auto-dégraissant n'est plus efficace.

Démontez au préalable les gradins fils latéraux - voir chapitre "Démontage des gradins fils".

Retirez les deux anciennes parois latérales et remplacez-les par des parois catalytiques neuves (3.2.1).

#### **Attention**

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

**Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.**

### 3.3 DEMONTAGE DES GRADINS FILS

Gradins fils avec des crochets.

Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (3.3.1).

Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (3.3.2).

Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.

### 3.4 NETTOYAGE DE LA PORTE

- Démontage de la porte



#### **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.**

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

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (3.4.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Faire levier dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (3.4.2 - 3.4.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (3.4.4).

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

- Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (3.4.5).

Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (3.4.6).

- Après nettoyage repositionnez vos quatre coins caoutchouc (3.4.7- 3.4.8) en prenant soin que sur la glace soit indiqué (3.4.9):

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 (3.4.9).

- 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.T.I.C" vers vous (3.4.10).

- Retirez la butée plastique rouge (3.4.11).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

## FOURS PYROLYTIQUES

### QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?



**Retirer la casserole de four et enlever les débordements importants qui auraient pu se produire avant d'effectuer la pyrolyse.**



**Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la 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. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

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

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de fonctions sur 0.

### DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Cuissons peu salissantes:

Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.

Cuissons sans éclaboussures

-> une pyrolyse n'est pas justifiée.

Cuissons salissantes:

Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.

-> La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.

Cuissons très salissantes:

Grosses pièces de viandes à la broche.

-> La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



**Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.**

## 3.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



**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.**

Caractéristiques des ampoules :

- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

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

- Dévissez le hublot vers la gauche (3.5.1),
- Tirez l'ampoule.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



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

# 4 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 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.

# 5 Service après-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 BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

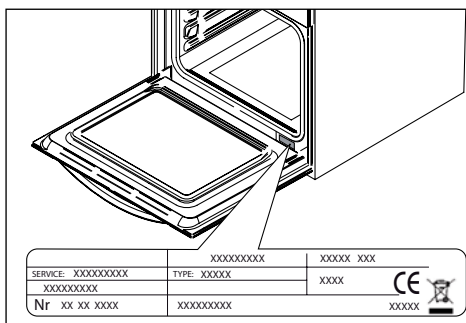
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01**

Service 0,50 €/ min  
+ prix appel

## 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.



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

**09 69 39 34 34**

Service gratuit  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.








## PIÈCES D'ORIGINE

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



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


**CZ5702870-01**



PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson Indications	
		Gratin	  	Gratin		Gratin		Gratin		
<b>Viandes</b>										
<b>Rôti de porc (1 kg)</b>	200	2							180	2
Rôti de veau (1 kg)	200	2							180	2
<b>Rôti de bœuf</b>	*240	2					220	3		
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB			200	2		
<b>Volailles (1 kg)</b>	200	2	2	TB			210	TB	180	2
Volailles grosses pièces	200	1								
<b>Cuisses de poulet</b>			2	3			210	3		
Côtes de porc / veau			3	3						
<b>Côtes de bœuf (1 kg)</b>			2	3-4			210	3		
Côtes de mouton			3	4						
<b>Poissons</b>										
<b>Poissons grillés</b>			4	4						
Poissons cuisinés(dorade)	*200	2			180	2			180	2
<b>Poissons papillottes</b>	*220	2-3			*200	2-3				
<b>Légumes</b>										
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3		
<b>Gratins dauphinois</b>	*200	2							180	2
Lasagnes	*200	2							180	2
<b>Tomates farcies</b>	*200	2							180	2
<b>Pâtisseries</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise	165	1							180	2
<b>Biscuit roulé</b>	*220	3								
Brioche	*180	1							165	1
<b>Brownies</b>	*180	2								
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2
<b>Clafoutis</b>	200	2			180	2				
Crêmes	165	2			150	2				
<b>Cookies - Sablés</b>	*200	3								
Kugelhopf									180	3
<b>Meringues</b>	100	2							180	1
Madeleines	*220	2							100	2
<b>Pâte à choux</b>	*200	3							180	3
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3				
<b>Savarin</b>	*180	2								
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1				
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	*220	2			*220	2				
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2				
<b>Divers</b>										
<b>Brochettes</b>			3-4	4						
Pâté en terrine	*200	2							200	2
<b>Pizza pâte brisée</b>	*210	2			200	2				
Pizza pâte à pain	*220	3			*220	3				
<b>Quiches</b>	*210	2			205	2-1				
Soufflé									180	1
<b>Tourtes</b>	*200	2			180	1				
Pain	*200	1			*200	1				
<b>Pain grillé</b>			4*	4-5						
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1							170	1

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi









\*Préchauffez à la température indiquée. TB = Tourne broche (selon modèle).

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini de 1 vers le maxi 4. Autre modèle, sélectionnez .
- En fonction **Gril**, placez les mets à griller sur la grille ou le tournebroche : la lèche frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer les jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Les cuissons se font porte fermée.

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



# ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

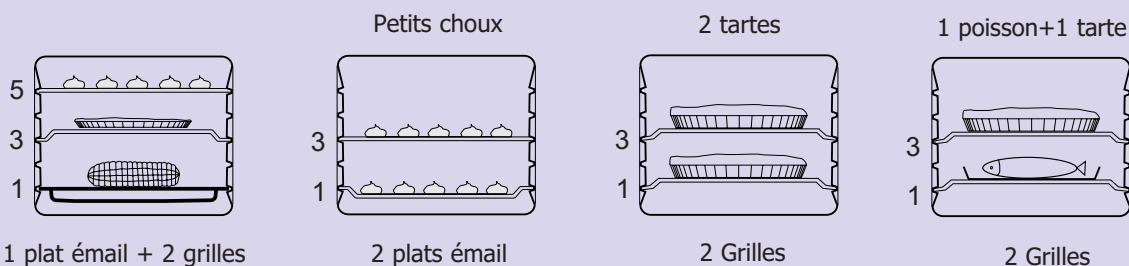
ALIMENT	T°C		TEMPS	GRADIN	PRECHAUFFAGE	OBSERVATIONS
Sablés (8.4.1)	175		20-30 min	3	oui	Plaque profonde
Small cakes (8.4.2)	185		20-25 min	2	oui	Plaque profonde
	160	* 	35-45 min	3-1	oui	Plaque profonde / standard
Genoise sans matière grasse (8.5.1)	180		25-35 min	1	non	Moule posé sur la grille
	180	* 	35-45 min	3-1	non	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Tourte aux pommes (8.5.2)	185		85-95 min	1	oui	Grille
	180	* 	100-120 min	3-1	oui	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Surface gratinée (9.2.2)	275		2-4 min	3	Préchauffage de 5 min	Cuisson 2-4 min sur la grille

\* selon modèle

## Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.



## Recette avec levure (selon modèle)

Ingredients:

- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

**Procédure:** Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

**Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.**

