

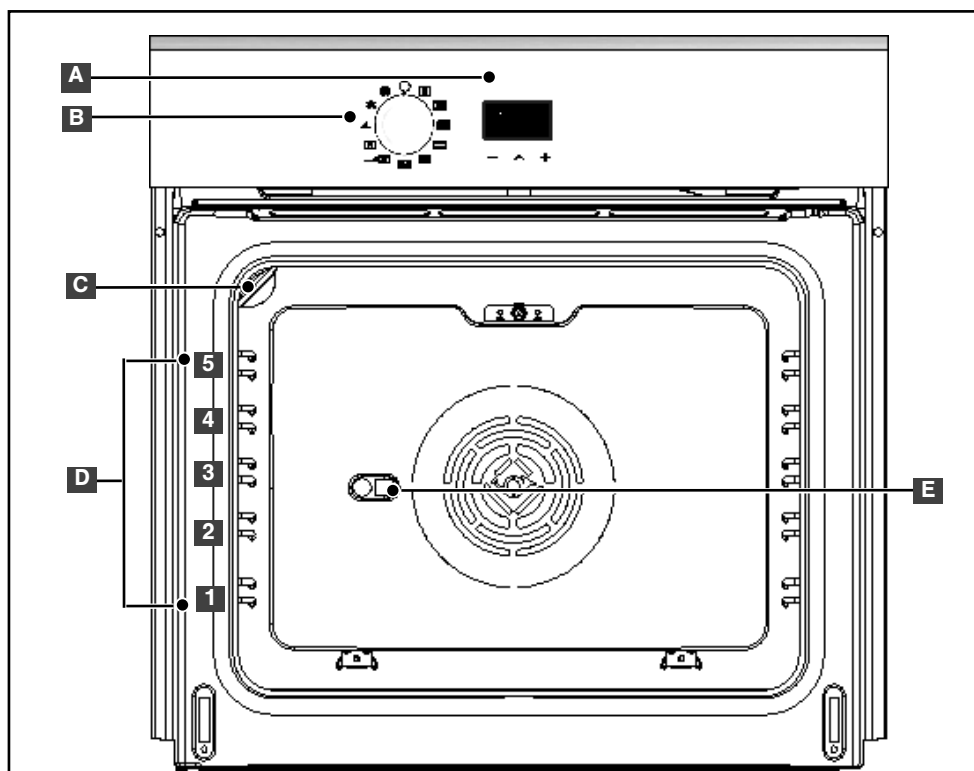
FR GUIDE D'UTILISATION  
CS NÁVOD K POUŽITÍ  
DA BRUGSANVISNING  
EN USER GUIDE  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN  
NL GEBRUIKSAANWIJZINGEN  
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four  
Trouba  
Ovn  
Oven  
Horno  
Oven  
Forno

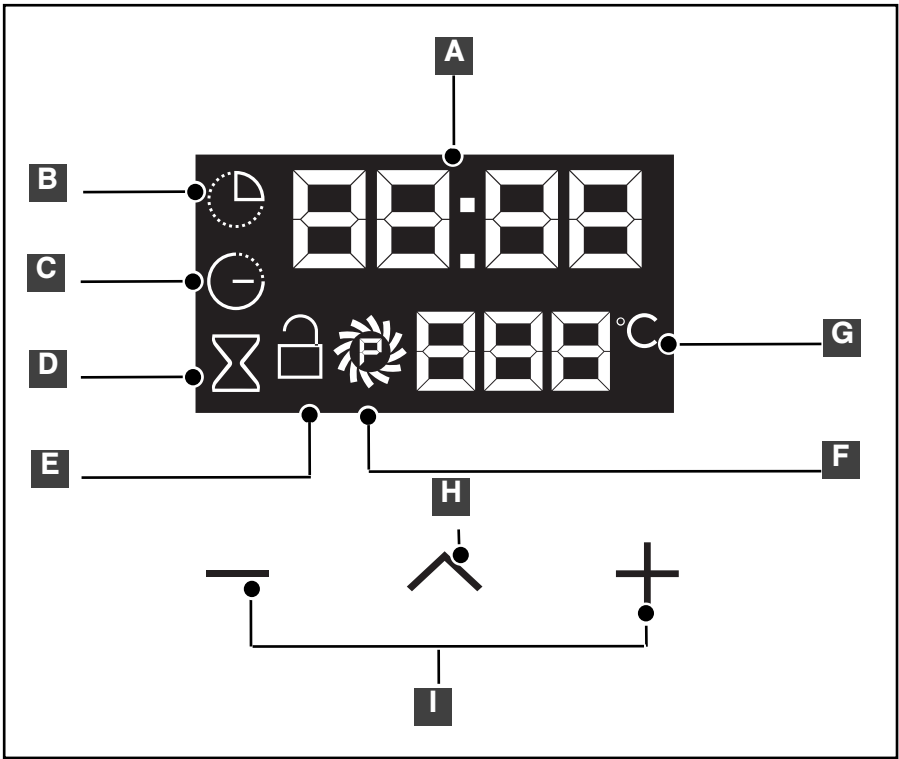
**De Dietrich** 



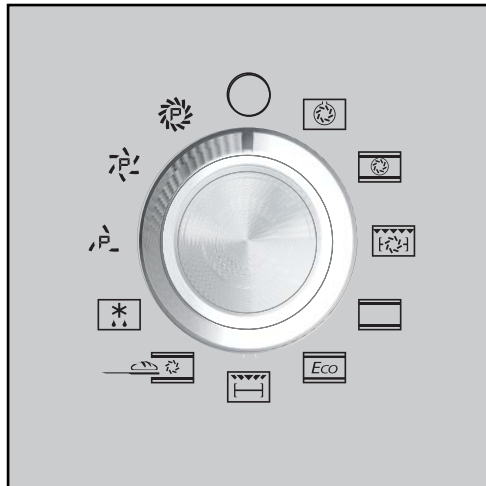
# 1



1.1



**1.2**



**1.3**

# 2



**2.1**

2.1.1



2.1.2

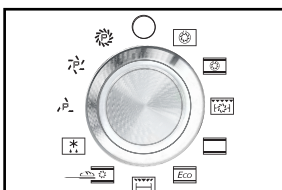


**2.2**

2.2.1



2.2.2



**2.3**

2.3.1



2.3.2

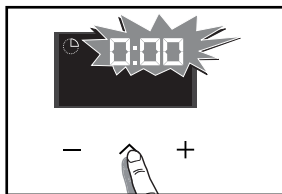


**2.4**

2.4.1



2.4.2



2.4.3



**2.5**

2.5.1



2.5.2



2.5.3



## 1

## Identification



## 1.1 Présentation de votre four :

<b>A</b>	Programmateur
<b>B</b>	Sélecteur de fonctions
<b>C</b>	Lampe
<b>D</b>	Gradins fil (5 positions)
<b>E</b>	Trou pour tournebroche

## 1.2 Présentation du programmateur :

<b>A</b>	Affichage de l'heure et des durées
<b>B</b>	Indicateur de durée de cuisson
<b>C</b>	Indicateur de fin de cuisson
<b>D</b>	Indicateur de minuterie
<b>E</b>	Indicateur de verrouillage *
<b>F</b>	Indicateur de nettoyage *
<b>G</b>	Affichage de la température
<b>H</b>	Touche de sélection (durée et heure)
<b>I</b>	Touche de réglage du temps

## 1.3 Présentation de la manette

## 2

## Utilisation



## 2.1 Réglage de l'heure. A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00 (2.1.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide (2.1.2)) puis sur la touche  $\wedge$  pour valider.

## 2.2 Remise à l'heure. Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  $\wedge$  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (2.2.1), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (2.2.2) puis sur la touche  $\wedge$  pour valider.

**NOTA:** S'il n'y a pas de validation par la touche  $\wedge$ , l'enregistrement est

automatique au bout de quelques secondes.

## 2.3 Cuisson immédiate.

L'heure doit être affichée sans clignoter.

Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix en fonction du modèle (2.3.1), pour cela consultez le tableau des Modes de Cuisson.

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température à l'aide des touches + ou - (2.3.2)


Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le Guide de Cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter. Ramenez le sélecteur de fonction sur 0 pour arrêter le four.

## Cuissons programmées.

## 2.4 Départ immédiat et durée programmée.

Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur la touche  $\wedge$  jusqu'à faire clignoter

l'indicateur de durée de cuisson  (2.4.1). L'affichage clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité (2.4.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.



L'affichage de la durée ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.


Après ces actions, le four chauffe : Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.4.3), 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. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

## 2.5 Départ différé et heure de fin choisie.

Procédez comme une cuisson programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson  (2.5.1). L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.5.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes (ou validez en appuyant deux fois la touche ). L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée.


En fin de cuisson (fin du temps programmé): le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.5.3), 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. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

**NB:** 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 une des touches rallume la lampe.

## 2.6 Minuterie.

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

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour. Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.

0.00 et un petit sablier clignotent (2.6.1).

Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - puis appuyez sur la touche  pour valider ou attendre quelques secondes (2.6.2). L'afficheur

s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. 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.

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

## 2.7 Contraste de l'afficheur.

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0:10 (2.7.1).

Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (2.7.2). Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée. Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour.

## 2.8 Fonction "Mode veille"

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.


Un simple appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.


## 3


## Nettoyage

**FAIRE UNE PYROLYSE:****3.1** Pyrolyse immédiate

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

**Démarrage du nettoyage:**

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.

Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas (3.1.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position «Pyrolyse» de votre choix (3.1.2).

La durée d'indisponibilité de votre four comprend le temps de nettoyage (1h30, 1h45 ou 2h) + 30 minutes de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte (cette durée n'est pas modifiable).

**Fin du nettoyage:**

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte. En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.


Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (3.1.3).

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.

**3.2** Pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate" puis:

- Tounez le sélecteur de fonctions sur la position de pyrolyse désirée.

- Appuyez sur la touche . Le symbole

fin de cuisson clignote  pour indiquer que le réglage est alors possible (3.2.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée (3.2.2).

Exemple : fin de nettoyage à 18 heures.

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.

Lorsque votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur arrêt.



## Modes de cuisson



### 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 COMBINÉE

(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.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



### TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE

(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 lèchefrite 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.

## Modes de cuisson



### 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.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouges. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



### CHALEUR ECO \*

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



### GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées 4 - mini 1 - maxi 4)

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

*\* Séquence(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.*

## Modes de cuisson

### PAIN

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

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- 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.

### 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).

*\* Séquence(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.*



### **Conseil économie d'énergie**

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



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

**09 69 39 34 34**

Service gratuit  
+ prix appel

## 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 04**

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

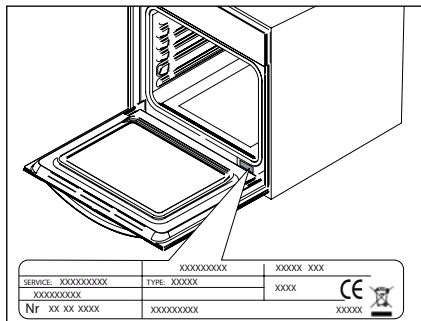
## PIÈCES D'ORIGINE

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



## 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.



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.

**CZ5702936\_01**