

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

*FOUR*

CTZ100042\_02

De Dietrich 

FR

## *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

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.

En vous remerciant de votre confiance.



Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque DE DIETRICH est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

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



**De Dietrich** 

# TABLE DES MATIERES

<b>Sécurité et précautions importantes .....</b>	<b>4</b>
<b>1/ Installation.....</b>	<b>6</b>
<b>2 / Environnement .....</b>	<b>7</b>
<b>3 / Présentation du four .....</b>	<b>8</b>
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
<b>4 / Réglages.....</b>	<b>12</b>
Mise à l'heure .....	12
Modification de l'heure.....	12
Minuterie.....	12
Verrouillage des commandes.....	12
Menu réglages.....	12
<b>5 / Réaliser une cuisson.....</b>	<b>13</b>
Mode «EXPERT» .....	13
- Cuisson immédiate.....	13
- Programmer la température, la durée .....	13
- Cuisson départ différé .....	14
- Mémoriser une cuisson .....	14
- Fonctions de cuisson en mode «Expert» .....	15
Mode «BASSE TEMPERATURE» .....	18
Mode «RECETTES» .....	19
Mode «CHEF».....	21
<b>6 / Entretien .....</b>	<b>25</b>
Surface extérieure .....	25
Démontage des gradins .....	25
Nettoyage des vitres de la porte.....	25
Démontage et remontage de la plaque «Sensor».....	26
Autonettoyage par pyrolyse.....	27
Remplacement de la lampe.....	28
<b>7 / Anomalies et solutions .....</b>	<b>29</b>
<b>8 / Service Après-Vente.....</b>	<b>30</b>
Relations consommateurs France.....	30
Interventions France.....	30
<b>9 / Aide à la cuisson .....</b>	<b>31</b>
Tableaux de cuissons .....	31
Essais d'aptitude a la fonction.....	32
Recettes avec levure.....	32

---

# ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

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

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

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



Important :

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

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

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

**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.

— 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.

---

## SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---



### MISE EN GARDE :

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



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.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

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

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

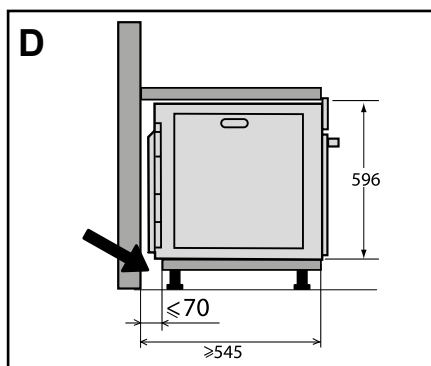
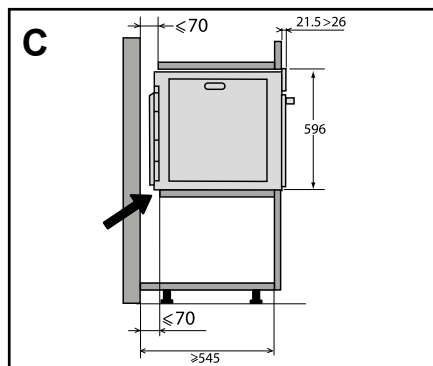
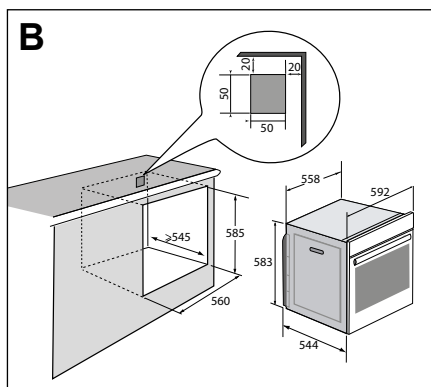
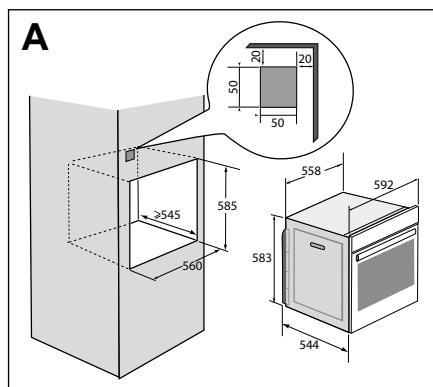
# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de  $\varnothing 2$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

Remplacez les butées caoutchouc.

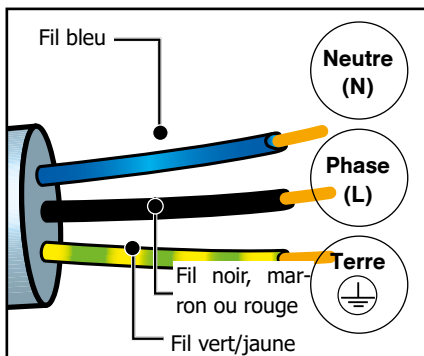
Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.



# • 1 INSTALLATION

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



**Attention :**

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 ENVIRONNEMENT

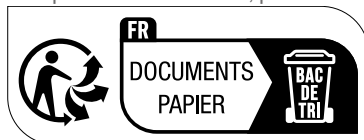
## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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 en vigueur 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

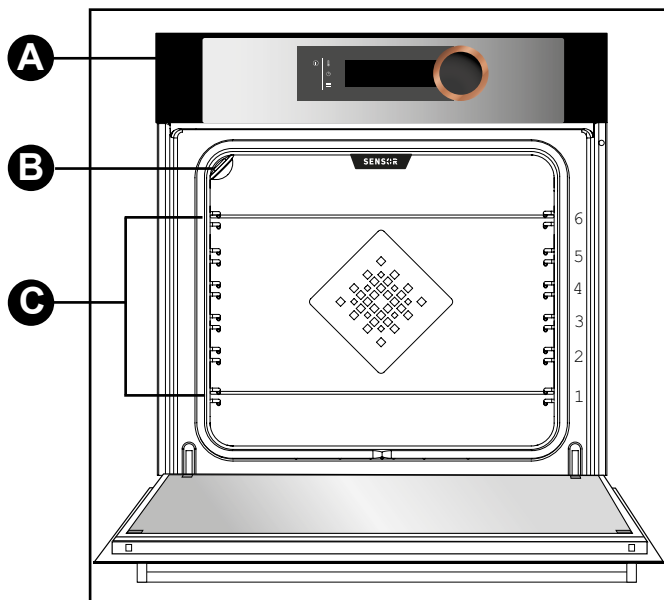


---

# • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

## PRESENTATION DU FOUR



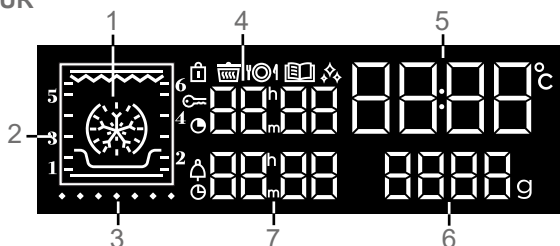
- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils ( 6 hauteurs disponibles)



# • 3 PRESENTATION DU FOUR

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR

### • L’AFFICHEUR



- 1 Affichage des modes de cuisson
- 2 Indicateur de gradins
- 3 Indicateur de montée en température
- 4 Affichage de la durée de cuisson
- 5 Affichage de l'horloge et de la température du four
- 6 Affichage du poids
- 7 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson

- 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes
- 🌊 Indicateur de fonction «Basse température»
- 👨‍🍳 Indicateur de fonction «Chef»
- 📖 Indicateur de fonction «Recettes»
- 💎 Indicateur d'autonettoyage (pyrolyse)
- 🔑 Indicateur de verrouillage porte
- 🕒 Indicateur de durée de cuisson
- 🔔 Indicateur de minuterie
- ⏻ Indicateur de fin de cuisson

### • LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

### • LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

---

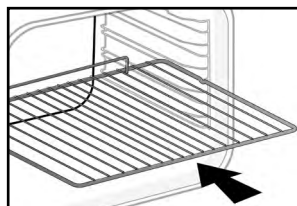
# • 3 PRESENTATION DU FOUR

---

## LES ACCESSOIRES (selon modèle)

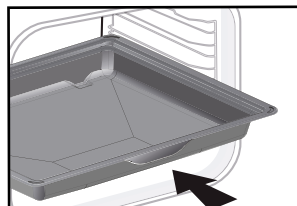
### - Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).  
Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



### - Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

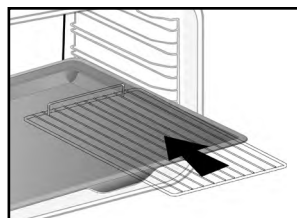
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### - Grilles «saveur»

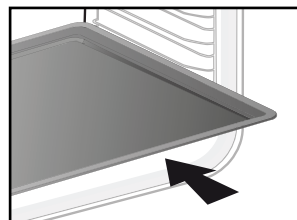
Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



### - Plaque pâtisserie 8mm

Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat.



## • 3 PRESENTATION DU FOUR

### - Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, 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.

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.

### INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

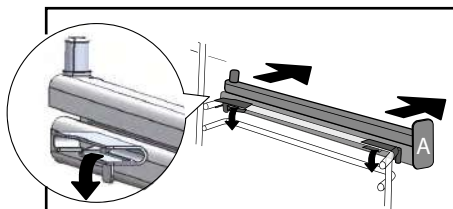
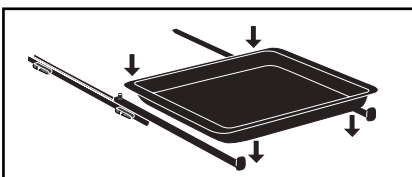
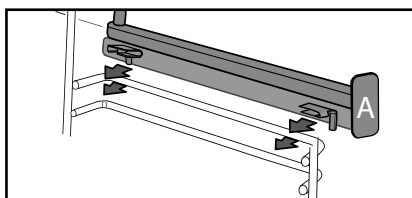
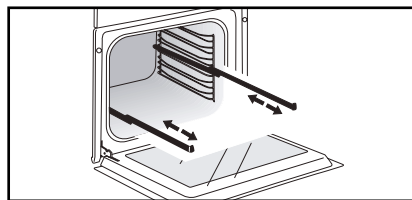
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecarter légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



#### Conseil

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

# • 4 REGLAGES


## MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

## MODIFICATION DE L'HEURE

Appuyez sur la touche  quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote.

Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

## MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.




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

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie.




Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

## VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants


Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA: seule la touche  reste active.

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

## MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche  pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

Paramètres installés par défaut	
	<b>Lampe:</b> Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	<b>Sons - bips:</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	<b>Contraste:</b> Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	<b>Mode DEMO:</b> Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	<b>Mise en veille de l'afficheur:</b> Position ON, extinction de l'afficheur après 90s. Position OFF, réduction de la luminosité après 90s.

# • 5 CUISSON

## REALISER UNE CUISSON


Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

Sélectionnez le mode **“EXPERT”** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson.

Sélectionnez le mode **“BASSE TEMPERATURE”** pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

Sélectionnez le mode **«RECETTES»** pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

Sélectionnez le mode **“CHEF”** pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

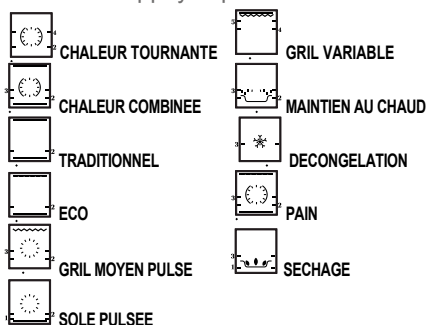
 **Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.**

### MODE «EXPERT»

Le mode Expert vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Vous accédez à l'écran “Expert” en appuyant sur la manette ou en la tournant, ou en appuyant sur une des touches ① ou ≡.

- Sélectionnez ensuite le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant la manette et appuyez pour valider.



## CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une (ou deux) hauteur(s) de gradin et une température modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.

## PROGRAMMER LA TEMPERATURE

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur ↓.

Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

# • 5 CUISSON

## PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ☹, la durée de cuisson ☺ clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

## CUISSON DEPART DIFFERE

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. Appuyez pour valider.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

## MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire :












Dans le mode Expert, sélectionnez une cuisson, sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

**NB: Si les 3 mémoires sont enregistrées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.**

**Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.**

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre, vous pouvez alors différer votre départ de cuisson.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINÉE	15 / 30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULSE	15 min
 GRILL PULSÉ	30 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DÉCONGÉLATION	60 min
 PAIN	40 min
 SÉCHAGE	5 heures

---

# • 5 CUISSON







---

## FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»






(selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Chaleur tournante*</b>	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 <b>Chaleur combinée</b>	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>Traditionnel</b>	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 <b>ECO*</b>	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 <b>Gril pulsé</b>	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 <b>Sole pulsée</b>	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

# • 5 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 <b>Gril variable</b>	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 <b>Maintien au chaud</b>	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 <b>Décongélation</b>	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 <b>Pain</b>	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis 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.
 <b>Séchage</b>	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.

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



## Conseil économie d'énergie.

Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.



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



---

# • 5 CUISSON

---

## FONCTION SECHAGE

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

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

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

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

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

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments



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

# • 5 CUISSON

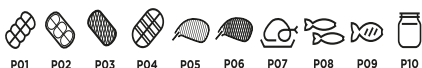
## MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle)

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

Ce mode de cuisson permet d’attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.

Le four propose un choix de 10 plats :



P01 - Rôti de veau (4h00)



P02 - Rôti de bœuf saignant (3h00)



P03 - Rôti de bœuf bien cuit (4h00)



P04 - Rôti de porc (5h00)



P05 - Agneau rosé (3h00)



P06 - Agneau bien cuit (4h00)



P07 - Poulet (6h00)



P08\* - Petits poissons (1h20)



P09\* - Grand poisson (2h10)



P10\* - Yaourts (3h00)

## CUISSON IMMEDIATE

- Tournez la manette jusqu’à la fonction de cuisson «basse température».

Le symbole  et «Lt» s’affichent à l’écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette.

- «P01» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

- Sélectionnez votre plat.


- Une fois le plat sélectionné, exemple: P01 (rôti de veau), posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l’écran (gradin 2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (gradin 1).

\* **NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l’écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s’éteint automatiquement et sonne pendant 10 minutes.

- Appuyez sur une touche pour arrêter les bips.

 **Cuisiner en basse température nécessite d’employer des aliments d’une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l’intérieur et l’extérieur à l’eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.**

---

# • 5 CUISSON

---

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

Appuyez pour valider.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



**Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en basse température, «Hot» s'affichera à l'écran. Laissez alors refroidir le four.**

## MODE "RECETTES"

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

## CUISSON IMMEDIATE

Sélectionnez «Guide» à l'écran en tournant la manette puis validez.

Le symbole  s'affiche et «Guide» défile à l'écran.

35 recettes (ou 15 selon le modèle de votre four) sont préprogrammées. Consultez les 2 tableaux ci-après.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.

Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement.

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche ☹ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.



**Pour les recettes nécessitant un préchauffage, n'effectuez pas de cuisson départ différé.**

# • 5 CUISSON

Aliments	35 Recettes
Poulet	P01
Canard	P02
Magret de canard	* P03
Dinde	P04
Epaule d'agneau rosé	P05
Bœuf saignant	P06
Bœuf à point	P07
Bœuf bien cuit	P08
Roti de Porc	P09
Roti de veau	P10
Côte de veau	* P11
Saumon	P12
Truite	P13
Terrine de poisson	P14
Lasagnes	P15
Gratin de pommes de terre	P16
Tomates farcies	P17
Pommes de terre entières	P18
Pâte feuilletée	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pâte brisée	P22
Pâte levée	P23
Tarte aux fruits	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Gâteau au yaourt	P31
Gâteau chocolat	P32
Brioche	P33
Pain	P34
Baguette	P35

Aliments	15 Recettes
Poulet	P01
Magret de canard	* P02
Bœuf saignant	P03
Pizza	P04
Roti de Porc	P05
Gratin de pommes de terre	P06
Epaule d'agneau rosé	P07
Roti de veau	P08
Saumon	P09
Terrine de poisson	P10
Quiche	P11
Tomates farcies	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

*\* Effectuez un préchauffage avant d'enfourner les plats.*


---

# • 5 CUISSON

---

## LE MODE «CHEF»


Ce mode vous facilitera 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.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

**La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.**

## CUISSON IMMEDIATE

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «Chef».

Le symbole  et «CHEF» s'affichent à l'écran. Validez en appuyant sur la manette. Chef «1» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

Le four propose un choix de 6 plats (voir la liste des plats ci-après).


- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

 **ATTENTION :**


Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

**1-** Une première 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 sinon la cuisson sera annulée.**

Cette phase de recherche est représentée par une animation .

**2-** Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, Cette phase de recherche est représentée par une animation .


La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

**Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.**

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

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

- Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

---

# • 5 CUISSON

---

## LISTE DES PLATS «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



### Pizza (CHEF 1)

de 300 g à 1.2 kg

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

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-la sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.



### Poulet (CHEF 2)

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg  
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.  
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



### Poissons (CHEF 3)

de 400 g à 1 kg

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux) rôti de poisson.  
Ne convient pas aux poissons plats.

Réservez cette fonction pour les poissons entiers.  
Utilisez le plat multi usages.



### Tarte salée (CHEF 4)

quiches fraîches  
quiches surgelées

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.



### Tarte sucrée (CHEF 5)

tartes fraîches  
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



### Petits biscuits (CHEF 6)

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.

---

# • 5 CUISSON

---

## QUELQUES RECETTES MODE

### "CHEF"

#### 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 précuits,

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.

#### 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.

#### 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 dés roulés dans  
70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.

---

# • 5 CUISSON

---

## CONSEILS ET ASTUCES

### • 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 bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur.

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'œil 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 cuillère 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.



# • 6 ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

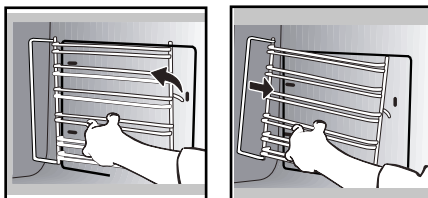
### SURFACE EXTERIEURE

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

### DEMONTAGE DES GRADINS

#### Parois latérales avec gradins-fils :

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



### NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE



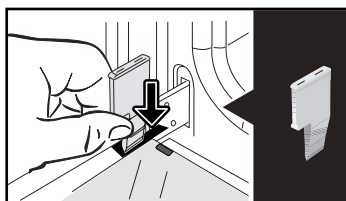
**Mise en garde**  
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

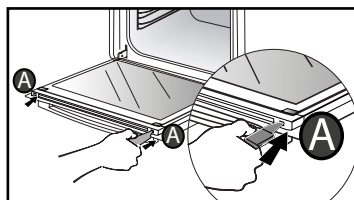
Pour nettoyer les différentes vitres

intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

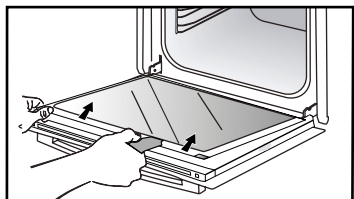
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



Retirez la première vitre clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la vitre.

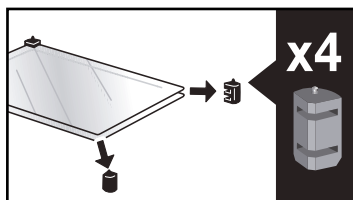


Retirez la vitre.



La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.

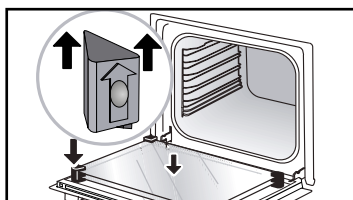
## • 6 ENTRETIEN



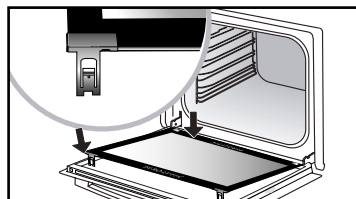
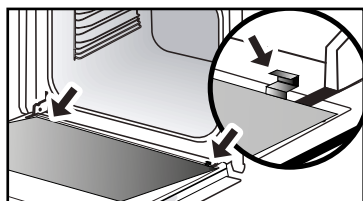
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

**Ne pas immerger les vitres dans l'eau.** Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.



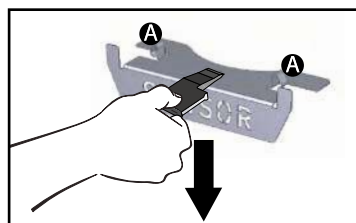
Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.



Retirez la cale plastique. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

### DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la cale plastique fournie pour le démontage des vitres de la porte.



#### Démontage :

Glissez la cale entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.

#### Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

---

# • 6 *ENTRETIEN*

---


## **AUTO-NETTOYAGE PAR PYROLYSE**

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

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

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

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

 **Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.**

## **EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE**

Cycles de pyrolyse proposés:



PyroExpress en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat

de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyrolyse de 2h00


pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

## **NETTOYAGE IMMEDIAT**

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez le sélecteur de fonctions sur une des fonctions d'autonettoyage.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation (appui sur la manette).


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

En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.



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

## **NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE**

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche . L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces

---

## • 6 *ENTRETIEN*

---

actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

### REPLACEMENT DE LA LAMPE

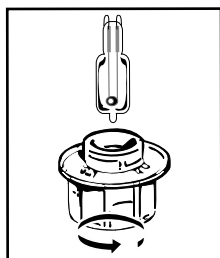


#### Mise en garde

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

#### Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot.

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

---

# • 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

---

**- «AS» s'affiche (système Auto Stop).**

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

**- Code défaut commençant par un «F».**

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

**- Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

**- La lampe du four ne fonctionne pas.**

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

**- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.**

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

**- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

**- Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

**- Bruit de vibration.**

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

# • 8 SERVICE APRES-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

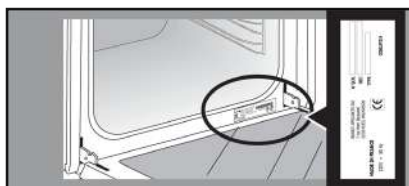
Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.


### NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

## INTERVENTIONS FRANCE

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



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







B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

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

PLATS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Temps de cuisson en minutes
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2									190	2	60
	Rôti de veau (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rôti de boeuf	240	2									200	2	30-40
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3					20-30
	Côtes de porc / veau			210	3									20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Côtes de mouton			210	3									20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscuit roulé	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Pâtes à choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits fours feuilletés	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte pâte brisée	200	1									200	1	30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1									200	1	20-25	
DIVERS	Pâté en terrine	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tourte	200	2									190	2	40-45
	Pain	220	2									220	2	30-40
	Pain grillé			275	4-5									2-3

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

\* Selon modèle



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

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

\* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

### Recette avec levure (selon modèle)

#### Ingrédients:

• 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.**

