



# FOUR OVEN

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

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



**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

## CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

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

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



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

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

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

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>4</b>
<b>• 1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT.....	7
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....	7
<b>• 2 ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>8</b>
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	8
<b>• 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>9</b>
LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR.....	10
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE).....	11
<b>• 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b> .....	<b>12</b>
RÉGLAGES .....	12
VERROUILLAGE CLAVIER (SÉCURITÉ ENFANTS) .....	13
MENU RÉGLAGES .....	13
MODES DE CUISSON.....	14
DÉMARRAGE D'UNE CUISSON .....	15
<b>• 5 ENTRETIEN</b> .....	<b>17</b>
NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR .....	17
<b>• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS</b> .....	<b>20</b>
ANOMALIES ET SOLUTIONS .....	20
<b>• 7 CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>21</b>
<b>• 8 ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION</b> .....	<b>23</b>
<b>• 9 RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE</b> .....	<b>24</b>
<b>• 10 SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	<b>25</b>
RELATIONS CONSOMMATEURS .....	25
INTERVENTIONS .....	25

---

# 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.

À 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.



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

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

— Cet appareil 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.

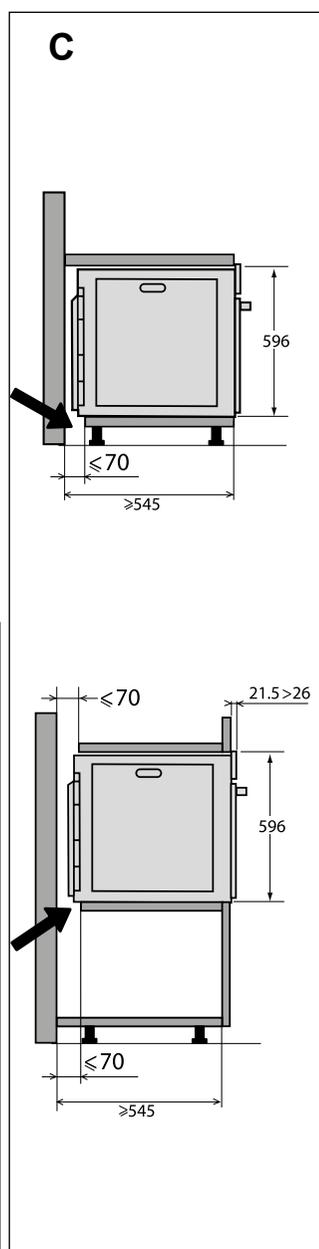
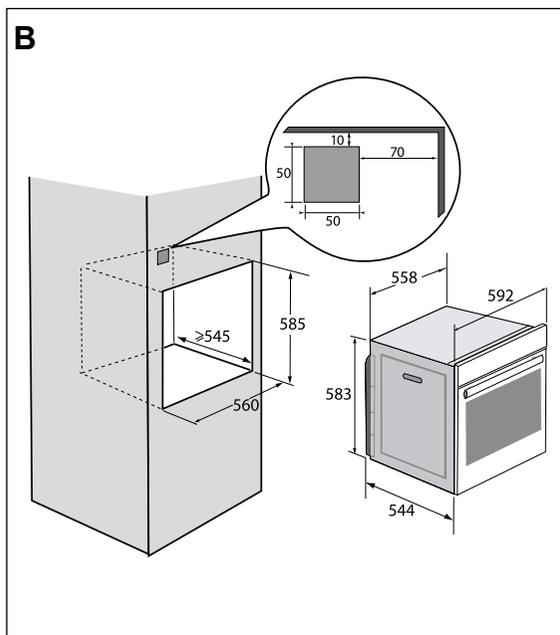
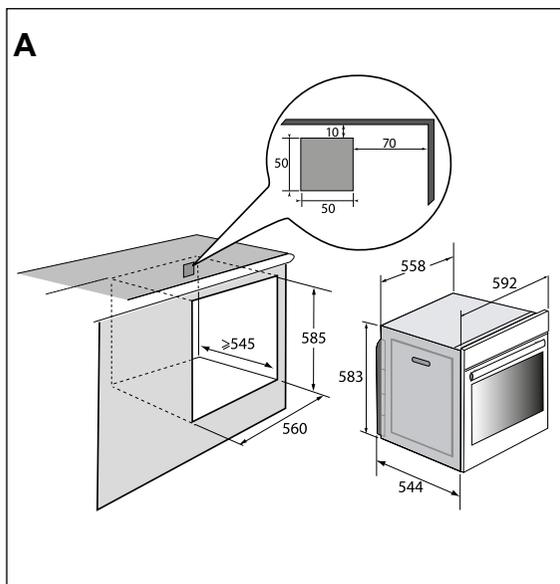
Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

Selon modèle, votre four est équipé d'une sonde à viande. Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.



# • 1 INSTALLATION



# • 1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

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

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

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



### Conseil

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

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le fil de protection (vert-jaune) est relié

à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

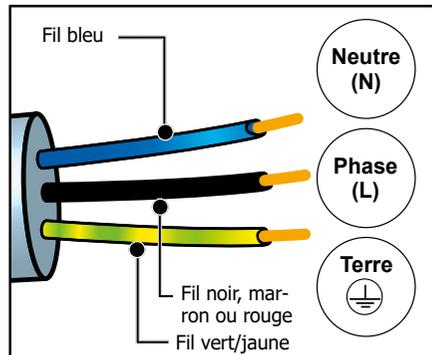
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

Votre appareil est prévu de fonctionner en l'état, sous une fréquence de 50 Hz ou 60 Hz sans aucune intervention particulière de votre part.



### 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.

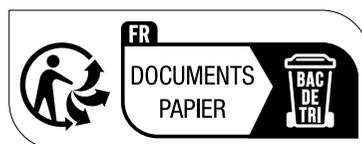
Le recyclage des appareils qu'organise

votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 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.

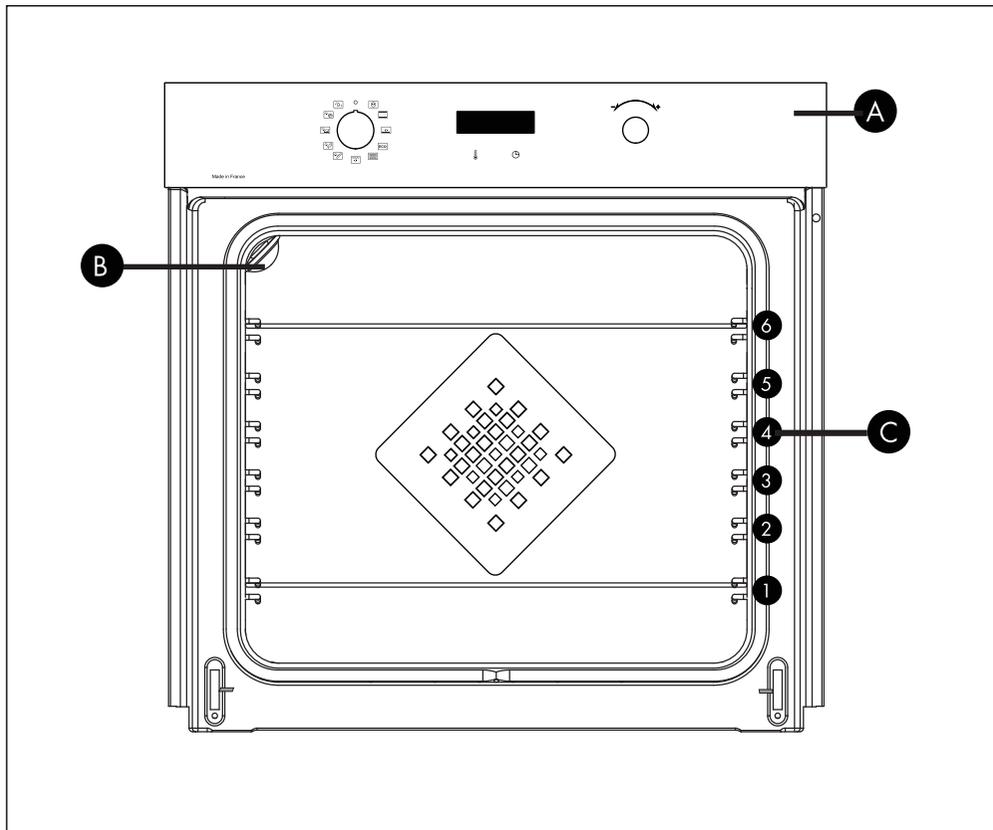
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à la trier.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# • 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

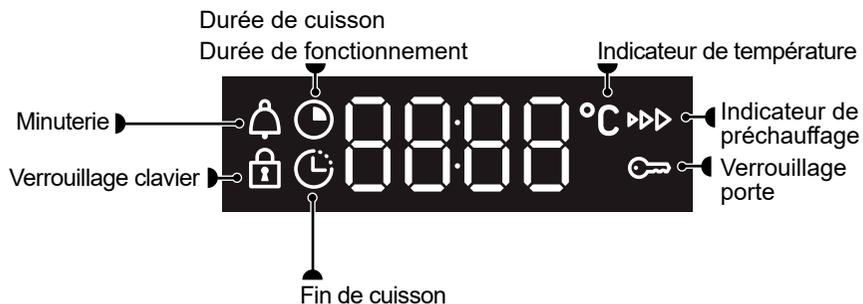


- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins (ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires)
- D**

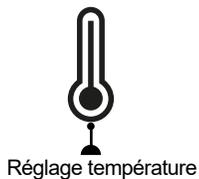
# • 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

## LES COMMANDES ET L’AFFICHEUR

### Afficheur



### Touches



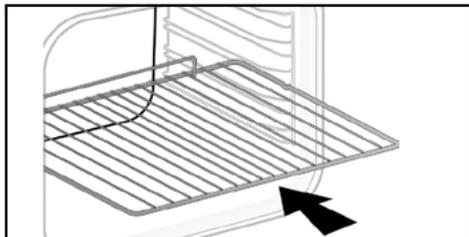
# • 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

## LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

### - Grille sécurité anti-basculement

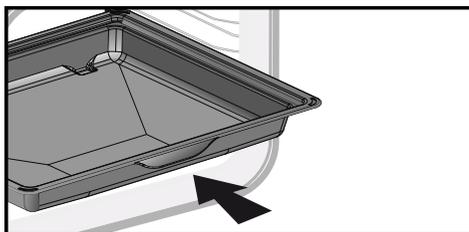
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



### - Plat multi-usages 45 mm

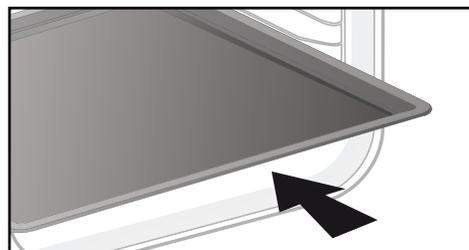
A insérer dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### Plaque pâtisserie 8 mm

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. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



### 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 du plat multi usages 45mm.

### MISE EN GARDE :

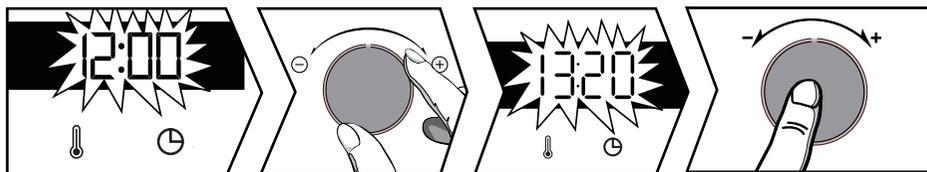
Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## RÉGLAGES

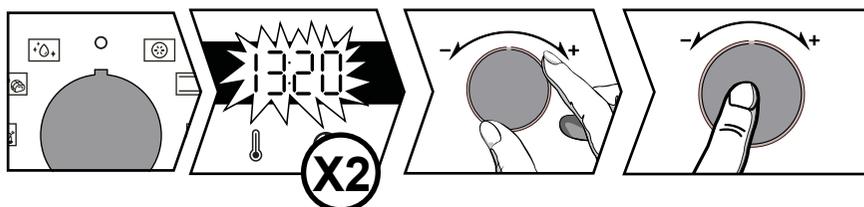
### Mise à l'heure



A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00. Réglez l'heure avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

### Modification de l'heure



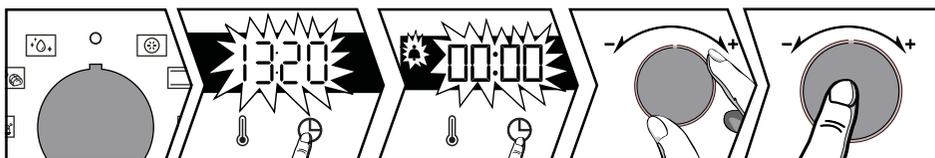
La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. Appuyez de nouveau sur .

Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

### Minuterie

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



La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

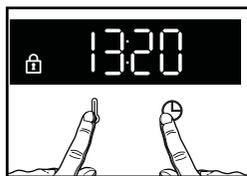
Appuyez sur la touche , le symbole  apparaît. La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette, le compte à rebours se lance, l'heure réapparaît. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

**NB : vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.**



# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

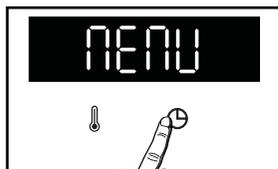
## VERROUILLAGE CLAVIER (SÉCURITÉ ENFANTS)



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

## MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de « MENU » pour accéder au mode de réglage.



Sélectionnez avec la manette les différents réglages. Validez votre choix en appuyant sur la manette, activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, valider avec la manette voir tableau :

	AUTO : En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes. ON : En mode cuisson, la lampe est continuellement allumée, sauf en mode ECO.
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode préchauffage
	Activez/désactivez le mode démonstration
	Information SAV

Pour sortir du « MENU », appuyez de nouveau sur .



# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## MODES DE CUISSON

### Fonctions manuelles



#### Chaleur tournante\*

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



#### Traditionnel

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie. Recommandé pour les cuissons lentes et délicates: gibiers moelleux. Pour saisir rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée des plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



#### Sole pulsée

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



#### Eco\*

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Toutes les cuissons se font sans préchauffage.

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



#### Gril fort

Positions 1 à 4

Préconisation : Position 4

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée.



#### Gril pulsé

Température mini 100°C maxi 250°C

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez le plat multi-usages 45 mm au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



#### Pain

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 205°C

Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

## Fonctions automatiques

Votre four vous propose 3 nouvelles fonctions qui combinent automatiquement deux modes de cuisson afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.



#### Volailles

Recommandé pour la cuisson des poulets.



#### Poissons

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers ( Saumon, Bar, Cabillaud..).



#### Viandes blanches

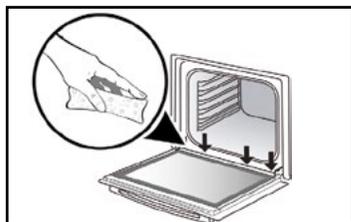
Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.



# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire 500 ml d'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat multi usages 45 mm et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.

Ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-



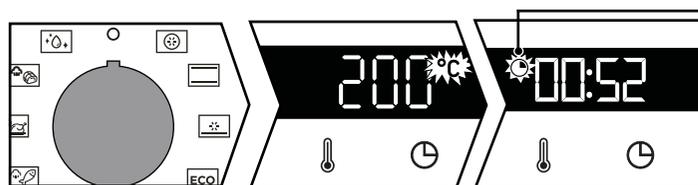
Lors d'une cuisson vapeur, de la condensation se forme sur la glace intérieure.

Il peut se produire que de l'eau issue de cette condensation soit retenue par la goulotte (\*), dans ce cas cette eau doit être époncée en fin de cuisson afin d'éviter une accumulation.

(\*) La goulotte est située en dessous du joint de porte, tout en bas du cadre du four.

## DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

### Démarrage d'une cuisson immédiate



Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

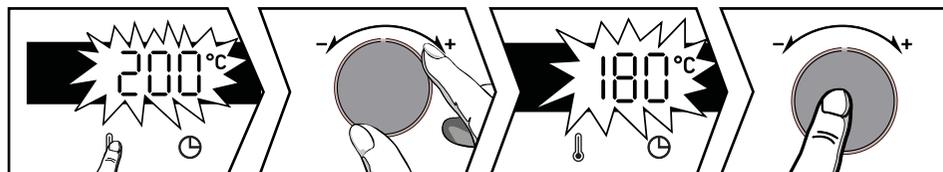
Le programmeur affiche l'heure celle ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix.

### Pour les fonctions manuelles :

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

### Modification de la température



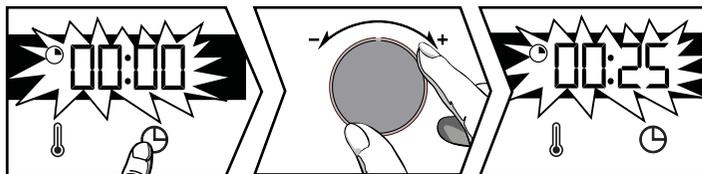
Appuyez sur .

Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.



# • 4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## Modification de la durée



### Système « Smart Assist »

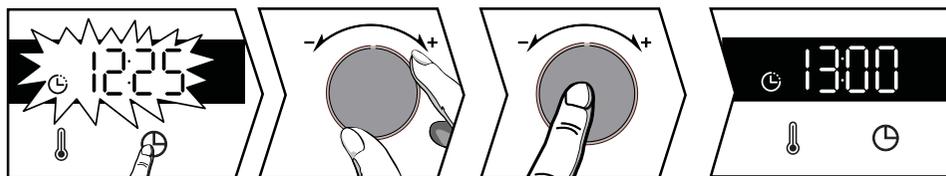
Votre four est équipé de la fonction « Smart Assist » qui lors d'une programmation de cuisson, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSION	DURÉE
	30 min
	7 min
	15 min

Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

## Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur la manette.

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

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

**NB : Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Grill.**



# • 5 ENTRETIEN

## NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

Nettoyage de la cavité par pyrolyse ou nettoyage vapeur

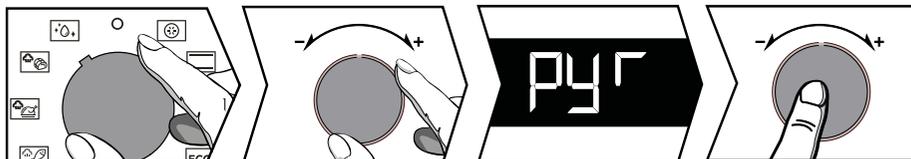


### ATTENTION

Retirez les accessoires et les gradins fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse ou vapeur. Avant de procéder à un nettoyage 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 par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

### Auto-nettoyage immédiat



Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter.

Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions .

Choisir votre pyrolyse ou nettoyage vapeur à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four :

: Pyrolyse de 2 heures,

: PyroExpress\* ou Pyrolyse ECO (1h30)\*,

: Nettoyage vapeur de la cavité.

Validez votre choix en appuyant sur la manette.

À la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00. Ramenez la manette de fonctions sur 0.

La porte se déverrouille à la fin du cycle de nettoyage.

### \*PYROEXPRESS EN 59 MINUTES

= PyroExpress\*

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.

### Nettoyage vapeur de la cavité

Grâce à cette fonction, vous passerez moins de temps à nettoyer votre four, avec une action éco-responsable. Pour cela, pulvérisez votre cavité avec 300 ml d'eau et lancez la fonction nettoyage vapeur en positionnant la manette sur la position pour une durée de 35 min.



# • 5 *ENTRETIEN*

## Auto-nettoyage différé

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche  et réglez la nouvelle heure de fin avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette.

L'auto-nettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée. Remettez la manette de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.

## Nettoyage de la surface extérieure

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

## Démontage des vitres de la porte



**ATTENTION :**

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

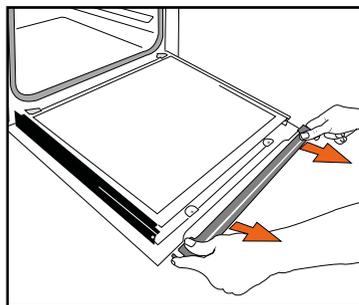
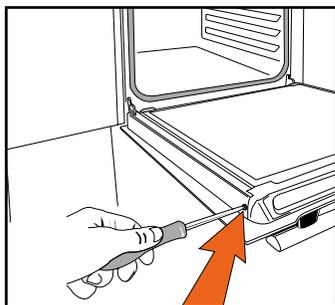
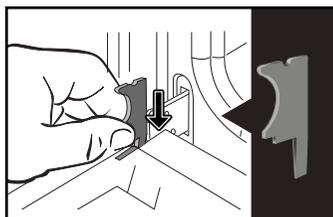
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

## Nettoyage des vitres de la porte

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie avec votre appareil.

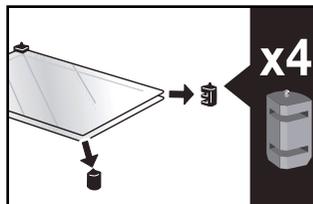
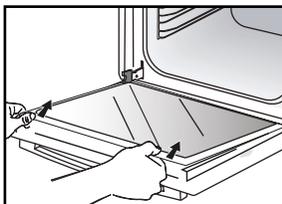
Dévissez les deux vis situées de chaque côté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis torx (T20), ensuite retirez la traverse en tirant vers vous.



# • 5 ENTRETIEN



**IMPORTANT :**  
Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1<sup>ère</sup> vitre (face brillante vers vous)



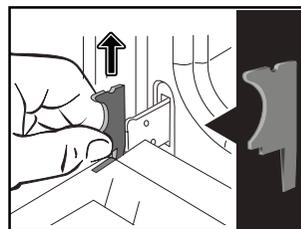
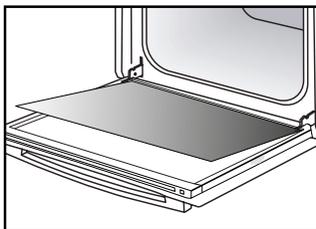
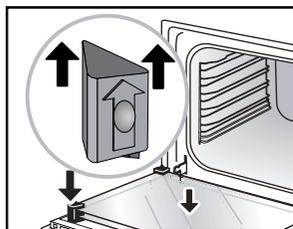
Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.

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

## Remontage des vitres de la porte

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

Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

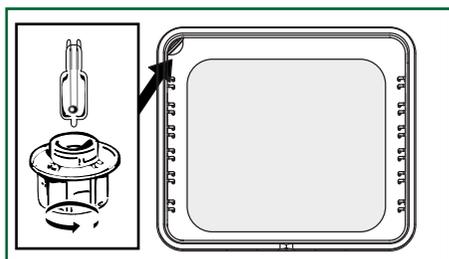


Remplacement de la lampe



**IMPORTANT :**

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 la lampe :

**25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.**

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

Insérez la nouvelle lampe et replacez le ublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



# • 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

## ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
<b>Le four ne chauffe pas.</b>	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.
<b>La lampe du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.</b>	C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas</b>	Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.
<b>Le symbole  clignote dans l'afficheur</b>	Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.
<b>Cuisson au bain-marie.</b>	Veillez privilégier les modes de cuissons ventilés pour vos cuissons au bain-marie.
<b>Bruit de vibration.</b>	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.



# 7 CONSEILS DE CUISSON

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	
<b>Viandes</b>															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf saignant (1kg)	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220					200	26				0
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3				60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3				210	3				20-30
Côtes de porc					210	3									30-40
Côtes de veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3				210	3				20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
<b>Poissons</b>															
Petits poissons					275	4									15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3							15-20
<b>Légumes</b>															
Gratins (aliments cuits)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
<b>Pâtisseries</b>															
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3								180	2		35
Biscuit roulé	220	3										180	2		25-35
Brioche	170	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2										150	2		30-40

\* Selon modèle



# 7 CONSEILS DE CUISSON

PLATS	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐	
	🔑	NIVEAU	🔑	NIVEAU	🔑	NIVEAU	min									
<b>Pâtisseries</b>																
Cookies - Sablés	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2									180	2		40-45
Meringues petit modèle	100	2											100	3		60-90
Meringues grand modèle	100	2											100	3		70-90
Madeleines	220	3					200	3								5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3		30-40
Petits fours feuilletés individuels	220	3					200	3								5-10
Savarin	180	3											175	3		30-35
Tarte pâte Brisée	215	1					200	1					180			30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1								20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1								10-30
<b>Divers</b>																
Brochettes	220	3			210	4										10-15
Pâté en terrine au bain marie	200	2					190	2								80-100
Pizza pâte Brisée	200	2														30-40
Pizza pâte à pain																15-18
Quiches	220	2														35-40
Soufflé													180	25		0
Tourtes	200	2														40-45
Pain	220						200		220							30-40
Pain grillé	180				275	4-5/2										-3
Cocottes fermées (daube)	180	2											180	2		90-180

\* Selon modèle

**⚠** Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

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

## EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres				4	5	6	7	8	9 maxi



# • 8 ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION

SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
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		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.





# • 10 SERVICE APRÈS-VENTE

## RELATIONS CONSOMMATEURS INTERVENTIONS

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com)  
rubrique «SERVICES».

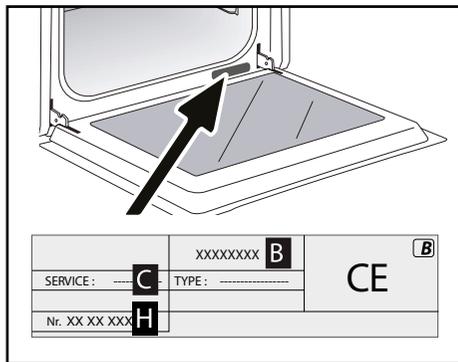
> Par e-mail à l'adresse suivante :  
[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de  
8h30 à 18h00 au

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

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 : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

### PIÈCES D'ORIGINE

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



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

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