

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich 



Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur **www.de-dietrich.com** pour profiter des avantages de la marque.*

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

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

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• La cuisson vapeur _____	04
• Consignes de sécurité _____	05
• Respect de l'environnement _____	06
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	07
• Encastrement _____	07
• Raccordement électrique _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Principe de fonctionnement _____	09
• Présentation de votre four _____	09
• Accessoires _____	10
• Présentation du programmeur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment régler l'heure _____	12
• durées de cuissons préprogrammées pour les différentes fonctions _____	12
• Cuisson vapeur immédiate _____	13
• Arrêt en cours de cuisson _____	14
• En fin de cuisson _____	14
• Gestion de l'eau _____	14
• Cuisson différée _____	15
• Utilisation de la fonction minuterie _____	16
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	16
5 / DESCRIPTION DES FONCTIONS ET TABLEAU DE CUISSON _____	18
• Tableau de cuisson du four _____	19-20
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	21
• Nettoyage de la cavité _____	21
• Nettoyage du tuyau d'arrivée d'eau _____	21
• Nettoyage du générateur vapeur _____	21
• Nettoyage de la goulotte _____	21
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	22
• Changement de l'ampoule _____	23
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	24

• LA CUISSON VAPEUR

Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfique si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faites la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poêle.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Acheter ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détailés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

**Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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

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

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

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

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie.

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

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

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

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

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



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



Attention

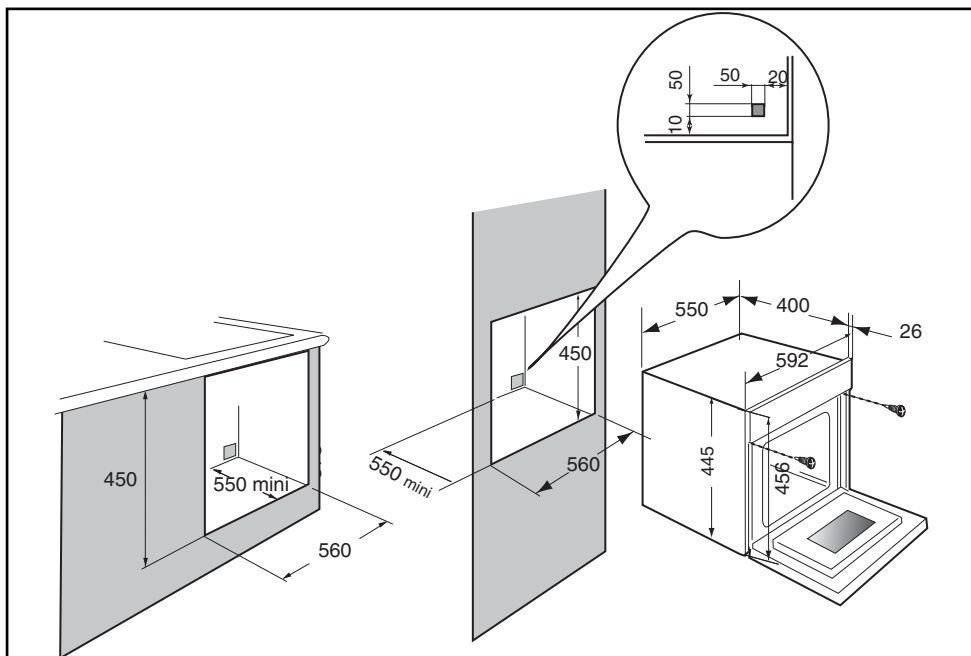
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées.

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

- 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.

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

- 1) Effectuez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 2) Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil

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

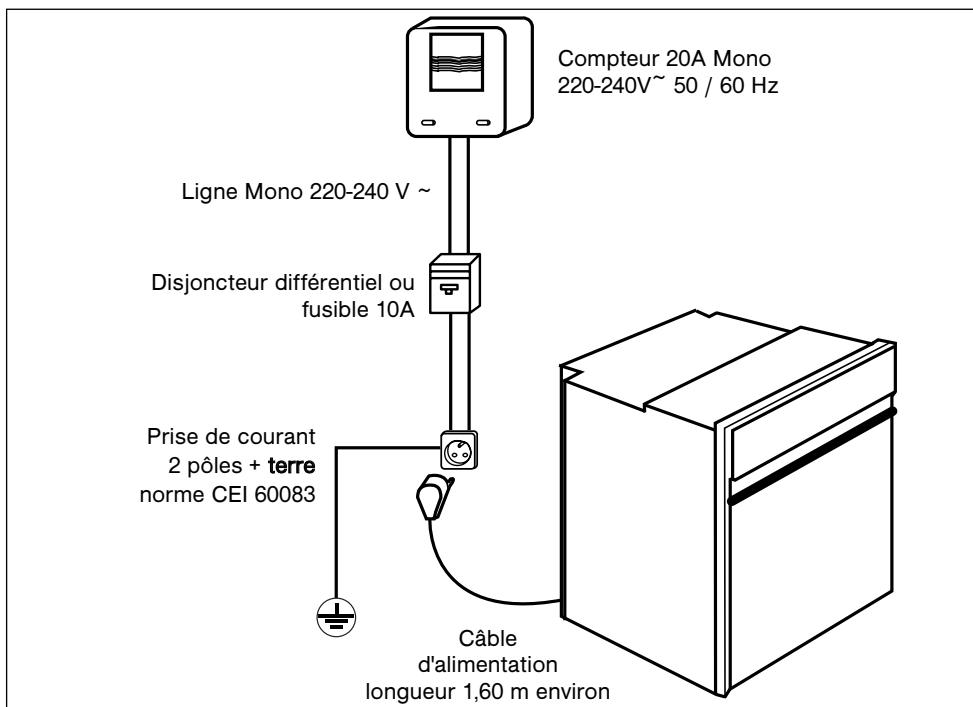


Attention

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

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.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

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

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'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.



Attention

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

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.



Attention

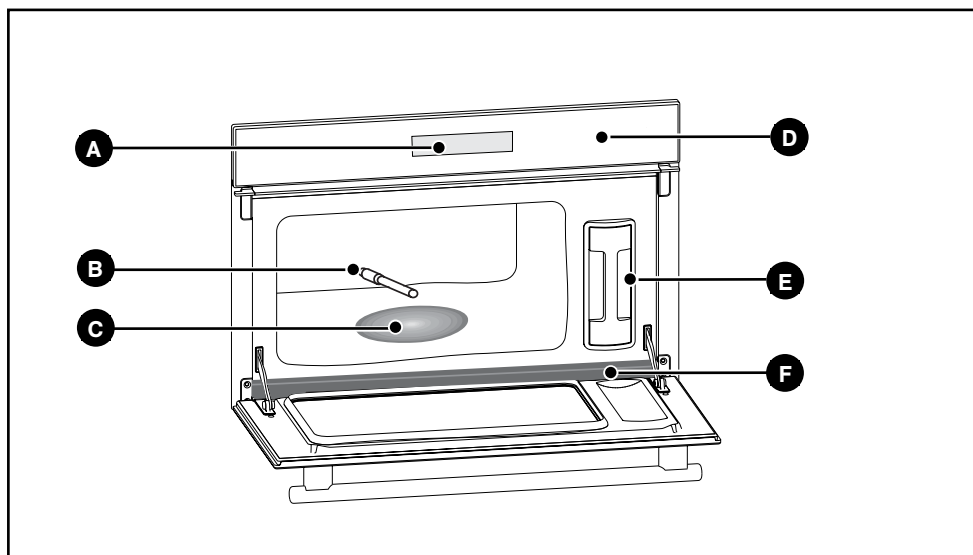
Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.



Attention

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A

Afficheur

B

Tuyau d'arrivée d'eau

C

Générateur de vapeur

D

Bandeau de commandes

E

Réservoir

F

Goulotte

• ACCESSOIRES

• Plat support aliment (fig.1)

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation

• Plat à condensats (fig.2)

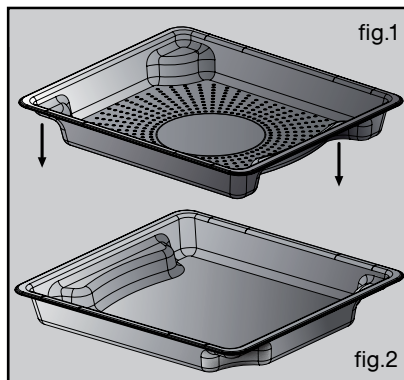
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation



Conseil

Pour la cuisson, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (schéma ci-contre).

Pour le rangement, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.



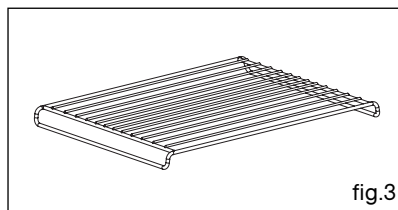
• Grille (fig.3)

Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement.



Conseil

La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.



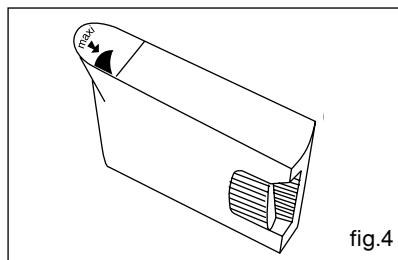
• Réservoir amovible (fig.4)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).



Conseil

La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.



Attention

L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

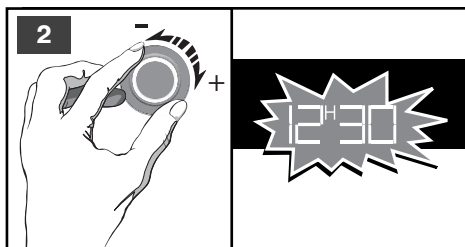
1

- A la mise sous tension
L'afficheur clignote à 12H00.



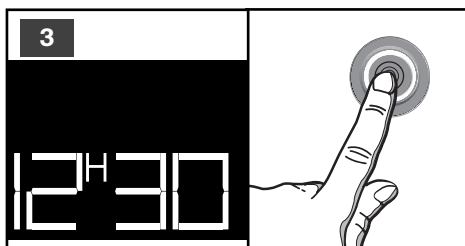
2

- Réglez l'heure à l'aide de la manette.
Exemple : 12H30.



3

- Appuyez sur la manette pour valider.
L'affichage ne clignote plus.



- Pour modifier l'heure de l'horloge

4

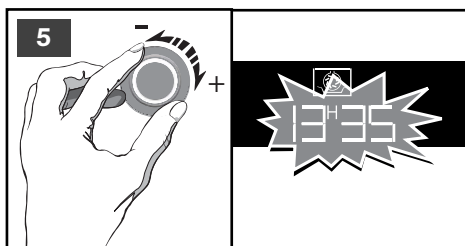
- Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez.
Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.



5

- Ajustez le réglage de l'heure avec la manette.

Appuyez sur la manette pour valider.



Attention

S'il n'y a pas de validation l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• CUISSON VAPEUR IMMEDIATE À 100°C

VOTRE FOUR POSSEDE 8 FONCTIONS DE CUISSON A LA VAPEUR (voir tableau p.18)



• Cuisson immédiate

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

1 – Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

2 – Exemple:

Température de préconisation 100°C.
Durée 25 minutes

3 – **RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON:**
– Appuyez sur la touche

– 0:25 clignote

4 – Ajustez à l'aide de la manette.
Exemple : 30 minutes.

5 – **Modifier la température de cuisson**
– Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$. la température clignote.
Ajustez à l'aide de la manette.
Exemple : 95°C

– Assurez vous que votre porte est bien fermée.

6 – Appuyez sur la manette pour valider.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

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



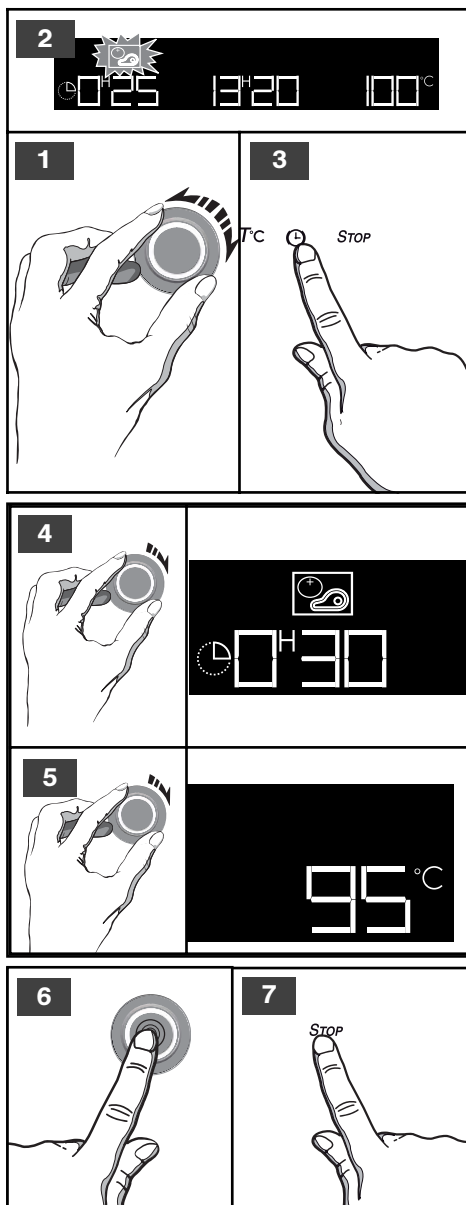
Conseil

Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.



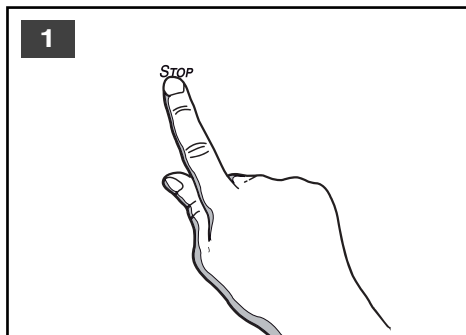
Attention

Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four sans eau dans le réservoir.



• ARRET EN COURS DE CUISSON

1 A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la *STOP* touche (appui long d'environ 1 seconde). Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît. Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.



• EN FIN DE CUISSON

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.

Pour stopper les bips, appuyer sur la touche *STOP* ou ouvrez la porte.



Attention

Videz **IMPERATIVEMENT** le réservoir.

• GESTION DE L'EAU

1 En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, le symbole  clignote et un bip retentit (fig.1).

Ce défaut est lié en particulier à :

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte .



• CUISSON DIFFEREE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

La cuisson différée est possible dans tous les cas **sauf pour les fonctions décongelations** :



Procédez comme une cuisson programmée.

1 - Appuyez sur 2 fois la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

2 - L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

3 - Tournez la manette pour régler l'heure de fin de cuisson.

4 - Exemple: fin de cuisson à 13h30 min

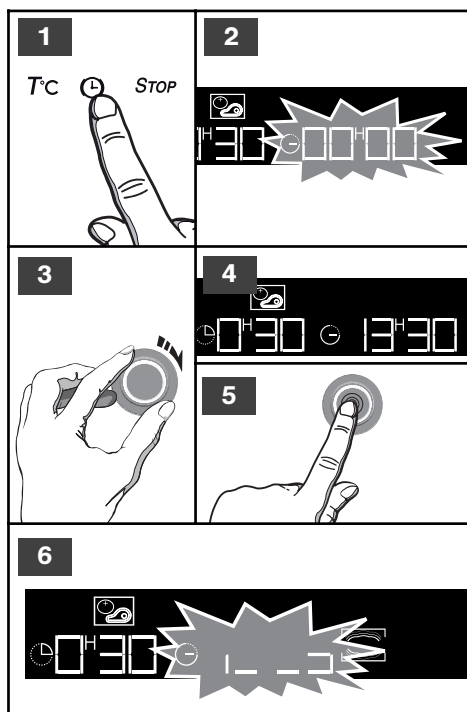
5 - Appuyez sur la manette pour valider.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

-L'affichage repasse à l'heure du jour.

6 - Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.



Conseil :

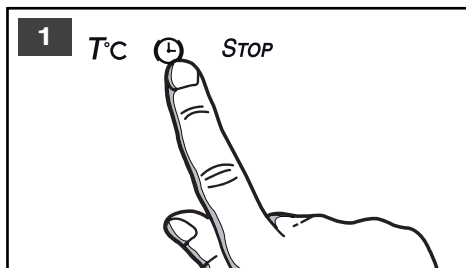
Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche  . Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche STOP.

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

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

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

1 - Appuyez sur la touche .



2 - Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent.



- Ajustez le temps choisi à l'aide de la manette

- Appuyez de nouveau sur la manette pour valider.

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

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



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie; pour annuler ramenez le temps sur 0:00 et appuyez sur STOP.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

FOUR A L'ARRÊT

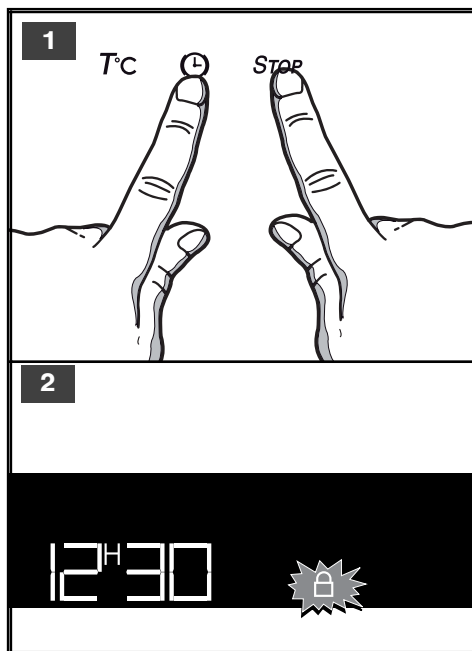
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

1 Le four étant à l'arrêt, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

2 Un "cadenas" vient alors s'afficher à l'écran
-l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four en cours de cuisson ou si vous avez programmé une cuisson.

• LA FONCTION "MODE VEILLE"

- **Votre four est équipé d'une fonction stand by (mise en veille prolongé)**

-L'affichage indique l'heure.

- Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille.

Aucune touche ne peut être activés.

Pour réactiver l'affichage,utiliser le selecteur de fonctions.

- De nouveau l'affichage du four est opérationnel il est alors possible de faire une cuisson.

• **REGLAGE DU CONTRASTE**

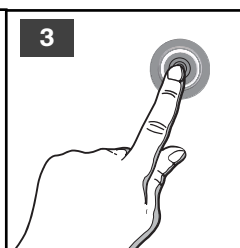
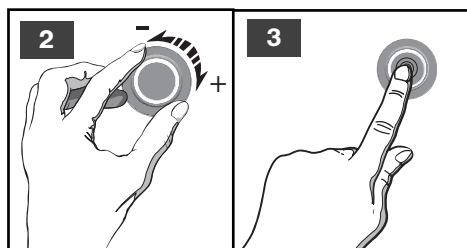
-Réglez l'heure à 00:10(voir réglage de l'heure p.6)

1 - Appuyez sur la touche T^c jusqu'à l'affichage de $\square\square-$.



2 - Ajustez le contraste à l'aide de la manette.

3 - Appuyez sur la manette pour valider.

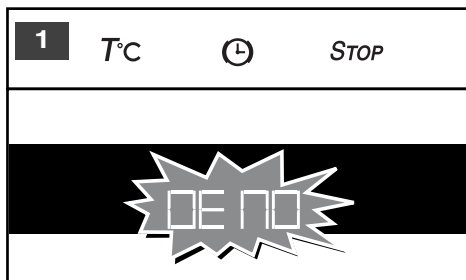


• **MODE DEMO**

- Réglez l'heure à 00:00 (voir réglage de l'heure p.6)

1 - Appuyez simultanément durant 10s sur les touches $T^{\circ}\text{C}$ ⌚ **STOP** jusqu'à l'affichage de **DEMO**.

- Pour retourner en mode normal appuyer de nouveau sur les touches $T^{\circ}\text{C}$ ⌚ **STOP** jusqu'à l'extinction de **DEMO**.



• **DURÉES DE CUISSONS PREPROGRAMMÉES POUR LES DIFFÉRENTES FONCTIONS**

<i>Cuisson</i> Température °C	<i>Temps</i> préprogrammé	<i>Temps réglage</i> mini	<i>Temps réglage</i> maxi
 100	25 min	5 min	1 heure
 85	15 min	5 min	1 heure
 75	15 min	5 min	1 heure
 90	20 min	5 min	1 heure
 95	30 min	5 min	1 heure
 80	15 min	5 min	1 heure
 55	30 min	5 min	1 heure
 60	30 min	5 min	1 heure

<i>FONCTIONS</i> Température °C	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
 100	Cuisson vapeur la plus utilisée	Légumes et viandes
 85	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers (truites)
 75	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
 90	Pour la cuisson des aliments fragiles, fruits, compotes	Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
 95		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés
 80	Chauffage doux	Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
 55	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
 60		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	posés à l'envers dans le plat	• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne «<i>préparations</i>». • Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. <i>Exemple</i> : 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson. • Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
	Asperges	35 à 40 min.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min.	100	Bruxelles	
		22 min. 30 à 35 min.		Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
	Courgettes	10 à 15 min.	100	en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés)	
	Epinards	20 min. 35 min	100		
	Endives	30 min.	100		
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	
	Haricots verts	30 à 35 min.	100	en cubes	
	Navets	15 à 20 min.	100		
	Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/	
Poireaux	25 min.	100	coupés en 2		
Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.	100	coupées en rondelles entières		
COQUILLAGES CRUSTACÉS	Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	90	avec aromates	• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
	Langoustines	12 à 15 min.	90	/	
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	• Temps selon maturité.
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	entier (1 kg)	• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. • Exigez des produits très frais. • Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. • Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
	Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1 kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200 g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250 g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200 g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10 cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.		
VIANDES	Boeuf	15 à 30 min.	100	Rôti 800 g : 55 à 60 min.	• Puis dorez au grill dans un autre plat.
	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet : 35 à 40 min.	
	Volaille (blancs)	20 à 25 min.	100		
	(Paupiettes)	25 min.	95	Rôti dindonneau : 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90	Marteau 400 g	
	Boudins	10 à 15 min.	90		
OEUFs	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille.	
		8 min.	100	<u>Mollet</u> : posé directement sur la grille.	
		10 à 12 min.	100	<u>Dur</u>	
		5 à 6 min.	100	<u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
			90	<u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMIOLE	Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.				
	Riz au lait	30 min.	100	100 g de riz lavé - 20 cl de lait - 2 c. à soupe de sucre	• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
	Semoule	20 min.	100	200 g (1/4 litre d'eau)	

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

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.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA CAVITE (APRÈS CHAQUE CUISSON)

Essayez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

• NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVEE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

• NETTOYAGE DU GENERATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.

Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

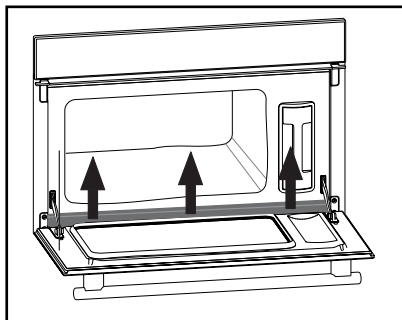
• NETTOYAGE DE LA GOULOTTE

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



Attention

Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<i>Votre afficheur ne s'allume pas</i>	- Défaut d'alimentation du four. - Carte électronique hors service.	- Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après Vente.
<i>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</i>	- La porte est mal fermée. - Le joint de porte est défectueux.	- Faire appel au Service Après vente.
<i>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</i>	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changez la lampe. - Branchez votre four ou changez le fusible.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

**Attention**

- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

**Conseil**

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• CHANGEMENT DE L'AMPOULE

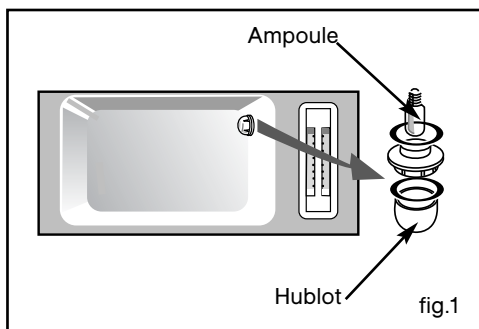
L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

- Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

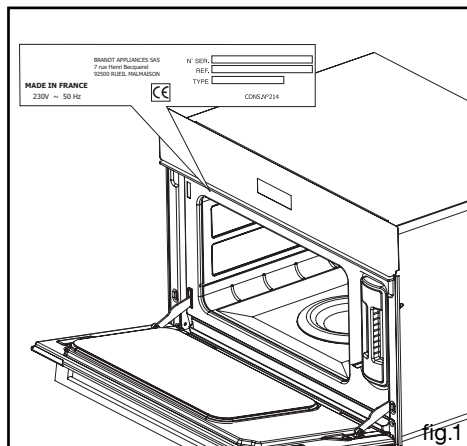


• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

PIÈCES D'ORIGINE

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



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

FagorBrandt SAS, locataire gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.