

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*

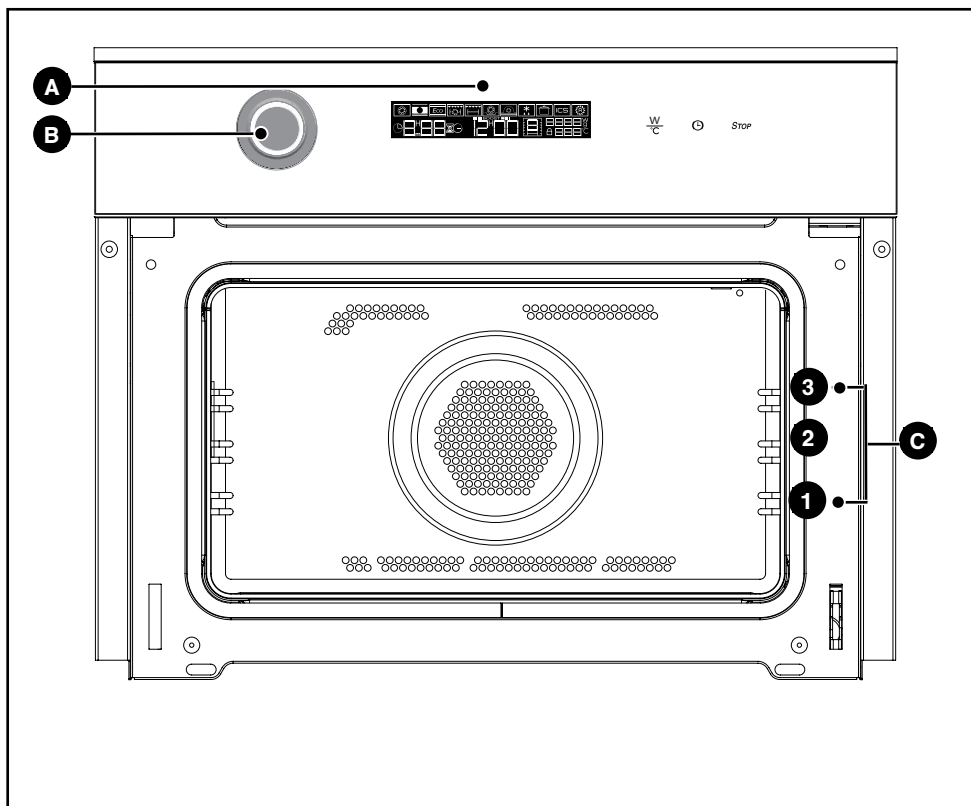


Important :

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

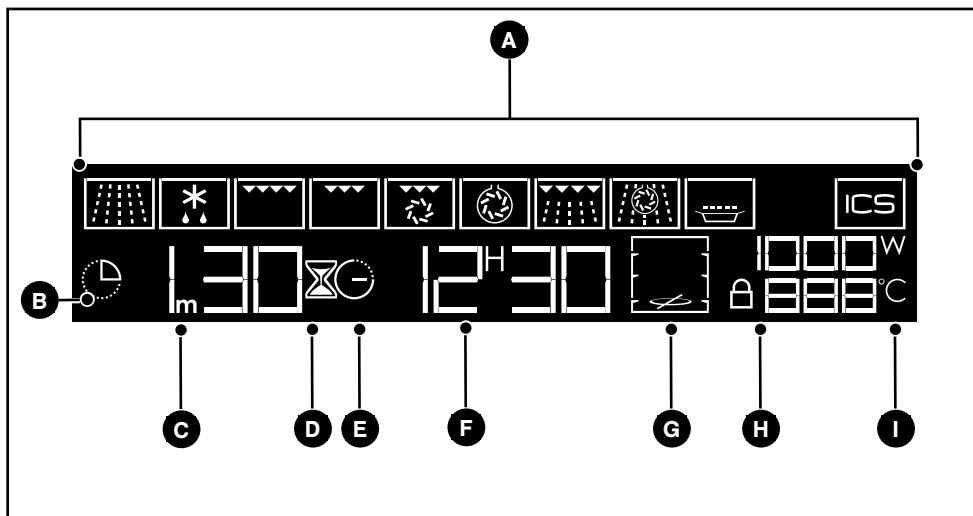
| | |
|--|----|
| 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Présentation de votre four _____ | 4 |
| • Présentation du programmateur _____ | 5 |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Utilisation du programmateur | |
| ◦ Comment régler l'heure _____ | 6 |
| ◦ Cuisson immédiate _____ | 7 |
| • Cuisson programmée | |
| ◦ Départ immédiat _____ | 8 |
| ◦ Départ différé _____ | 9 |
| • Utilisation de la fonction minuterie _____ | 10 |
| • Verrouillage des commandes _____ | 11 |
| • Mode veille _____ | 11 |
| • Réglage du contraste _____ | 12 |
| • Mode démo _____ | 12 |
| • Gestion du plateau tournant _____ | 13 |
| MODES DE CUISSON DU FOUR _____ | 14 |
| • Micro-ondes _____ | 16 |
| ◦ Utilisation des niveaux de puissance _____ | 16 |
| ◦ Réchauffage sur 2 niveaux _____ | 16 |
| ◦ La fonction maintien au chaud _____ | 17 |
| ◦ Réaliser une décongélation _____ | 18 |
| ◦ Guide décongélation _____ | 19 |
| ◦ Chaleur tournante+Micro ondes _____ | 20 |
| ◦ Grill+Micro ondes _____ | 21 |
| ◦ Turbo grill _____ | 22 |
| ◦ Chaleur tournante _____ | 23 |
| ◦ Fonction automatique ICS _____ | 25 |
| ◦ Guide des Fonction automatique ICS _____ | 26 |
| 3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION _____ | 29 |
| 4 / SERVICE APRES-VENTE | |
| • Interventions _____ | 30 |

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**

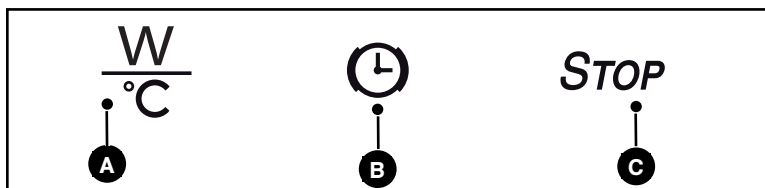


- A** Programmeur
- B** Manette de commandes
- C** Grands fil

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|---|
| A Affichage des modes de cuisson | F Affichage de l'horloge |
| B Indicateur de durées de cuisson | G Indicateur de gradins/Arrêt plateau tournant |
| C Affichage durée de cuisson/minuterie | H Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) |
| D Indicateur de minuterie | I Affichage de la température du four |
| E Indicateur fin de cuisson | |



- | |
|---|
| A Touche de réglage de température/puissance |
| B Touche de réglage de temps, durée, fin de cuisson et minuterie |
| C Touche arrêt |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

1

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00.

1

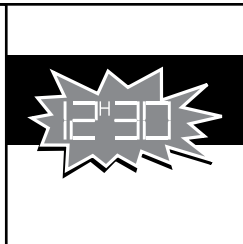
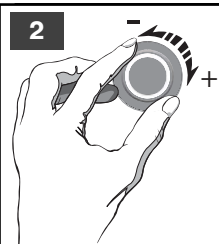


2

-Réglez l'heure à l'aide de la manette.

Exemple : 12H30.

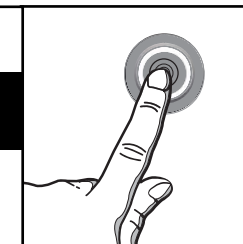
2



3


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

3



- 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

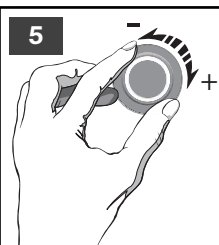
-Ajustez le réglage de l'heure avec la manette.

Appuyez sur la manette pour valider.

4


  STOP


5



Attention


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

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

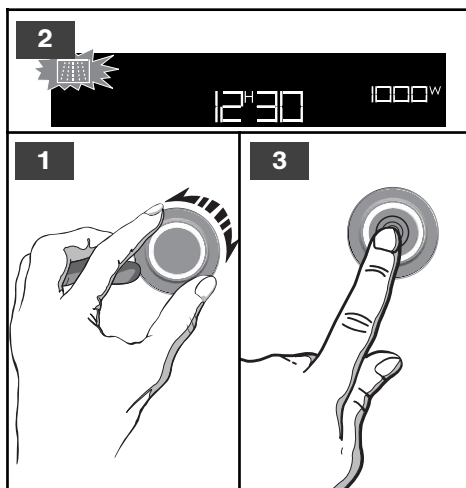
• Cuisson immédiate

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

1 - Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

2 - Exemple:  → Puissance 1000W,

3 - Validez d'un simple appui sur la manette.

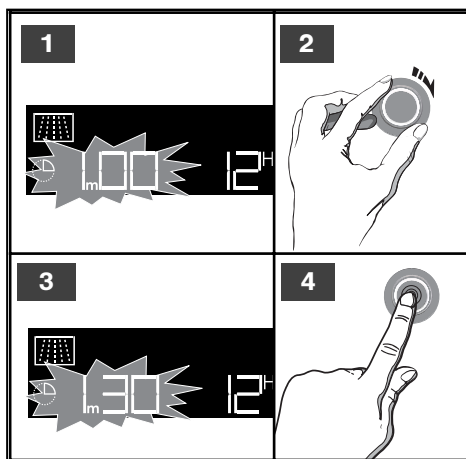


1 -La durée de cuisson clignote dans l'afficheur.

2 -Ajustez la durée à l'aide de la manette.

3 -Exemple: 1mn30s

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



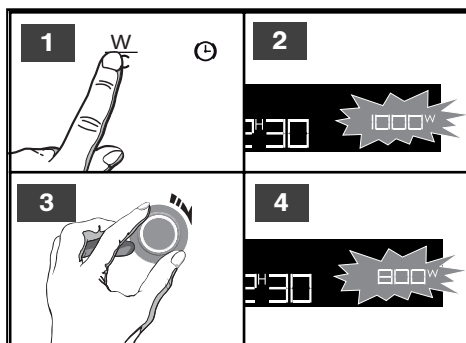
Il est possible de modifier la puissance ou la température.

1 -Appuyez sur la touche $\frac{W}{C}$ jusqu'à faire clignoter l'afficheur , puis relâchez.

2 - La puissance (1000W) clignote le réglage est alors possible

3 - Reglez la puissance à l'aide de la manette.

4 - Exemple : 800 Watts
- Validez en appuyant sur la manette.



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

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

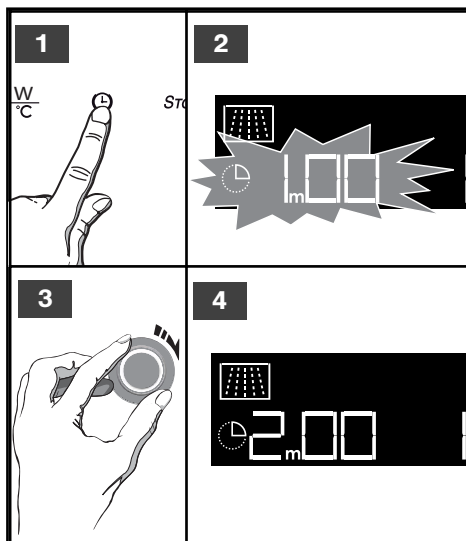
- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).

1 - Appuyez sur la touche .

2 - L'affichage clignote à 1:00 pour indiquer que le réglage est alors possible.



3 - A l'aide de la manette reglez la durée de cuisson.

4 - Exemple: 2 min de cuisson.
Appuyez sur la manette pour valider.

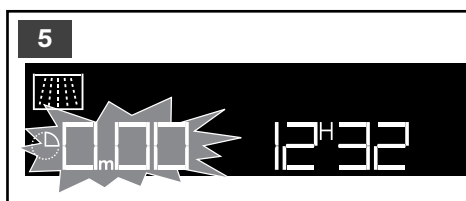


5 - En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

-   clignotent.

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



Attention


Toutes les cuissons se font porte fermée.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

1 - Appuyez sur 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.

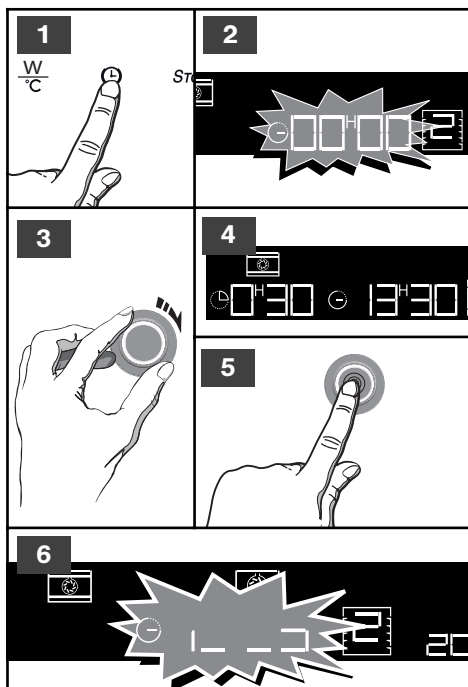
La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

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


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

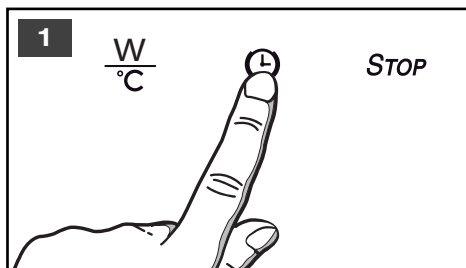



• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- 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.

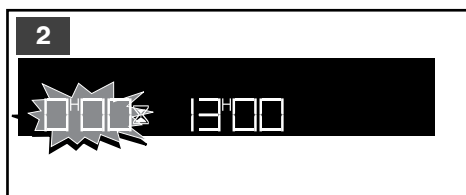
1 - Appuyez sur la touche .



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 seconde 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 en appuyant sur la touche  puis en ramenant le temps à 0:00.


• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

FOUR A L'ARRÊT

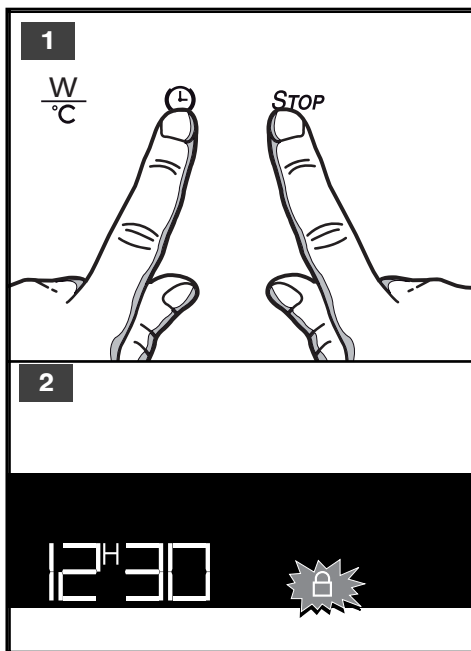
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

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

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

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches **STOP** et  pendant quelques seconde.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



• 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 situé sous l'afficheur ne peut être activés.

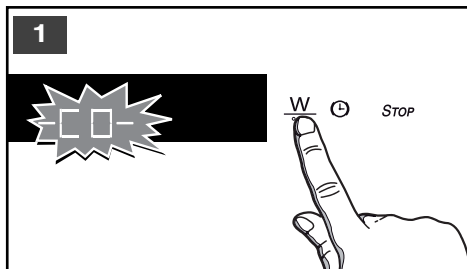
Pour réactiver l'affichage,utiliser le selecteur de fonctions.

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

• REGLAGE DU CONTRASTE

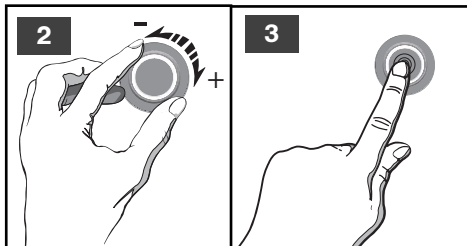
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.6)

1 - Appuyez sur la touche $\frac{W}{C}$ jusqu'à l'affichage de $-CO-$.



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

3 - Appuyez sur la manette pour valider.

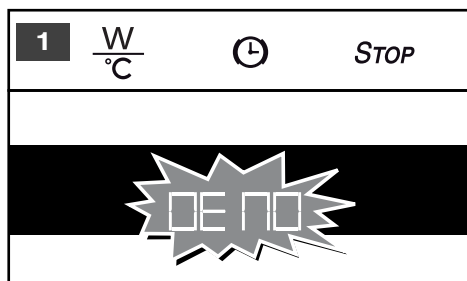


• MODE DEMO

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

1 - Appuyez simultanément durant 10s sur les touches $\frac{W}{C}$ ⌚ **STOP** jusqu'à l'affichage de $DEMO$.

- Pour retourner en mode normal appuyez de nouveau sur les touches $\frac{W}{C}$ ⌚ **STOP** jusqu'à l'extinction de $DEMO$.




Attention

Lorsque le four est en mode DEMO les éléments chauffants sont inactifs.


• GESTION DU PLATEAU TOURNANT

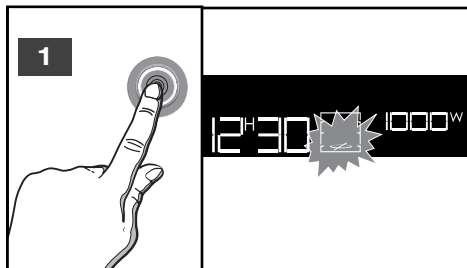
Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

1 Arrêt du plateau tournant

- Pour désactiver la rotation du plateau tournant, effectuez un appui long sur la manette. Un symbole  (arrêt) apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant

- Appuyez à nouveau sur la manette jusqu'à la disparition du symbole  dans l'afficheur.



**MICRO-ONDES**

(puissance préconisée **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)

**DECONGELATION**

(puissance fixe **200 W**)

**CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES**

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 500 W)

**GRIL MOYEN + MICRO-ONDES**

(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)

**GRIL FORT + MICRO-ONDES**

(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)

**MAINTIEN AU CHAUD**

(puissance fixe **100 W**)

**GRIL FORT**

(position préconisée **3** - mini 1 - maxi 3)

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

**TURBO GRIL**

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 200°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

**GRIL MOYEN**

(position préconisée **2** - mini 1 - maxi 3)

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

**CHALEUR TOURNANTE**

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 2 niveaux.

• MICRO-ONDES



UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

| Puissance | Utilisation |
|-----------------------|---|
| 1000 W / 900 W | Réchauffage rapide des boissons, eau, plat contenant beaucoup d'eau. Cuisson des aliments qui contiennent beaucoup d'eau (potage, sauce, tomates...). |
| 800 W / 700 W | Cuisson des légumes frais ou surgelés. |
| 600 W | Fondre le chocolat. |
| 500 W | Cuisson des poissons et crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Mijotage des légumes secs. Réchauffage ou cuisson des aliments délicats à base d'oeufs. |
| 400 W / 300 W | Mijotage des laitages, des confitures. |
| 200 W | Décongélation manuelle. Ramolir le beurre, la glace. |
| 100 W | Décongélation de pâtisserie à base de crème. |

PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 1000 W

• RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer 2 assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette sur le plateau tournant et l'autre sur la grille au 3ème gradin.



Conseils:

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvre-assiette ou une autre assiette renversée :

- Pour obtenir un réchauffage plus homogène.
 - Pour éviter le dessèchement des aliments.
 - Pour diminuer le temps de réchauffage.
 - Pour empêcher les projections dans le four.
- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.

| Type d'aliments | Quantité | Temps |
|---|----------------------|-----------|
| Aliments homogènes tels que purée, petit pois, céleris, etc... | 2 assiettes de 200 g | 4 à 6 min |
| Aliments hétérogènes tels que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc... | 2 assiettes de 300 g | 6 à 8 min |

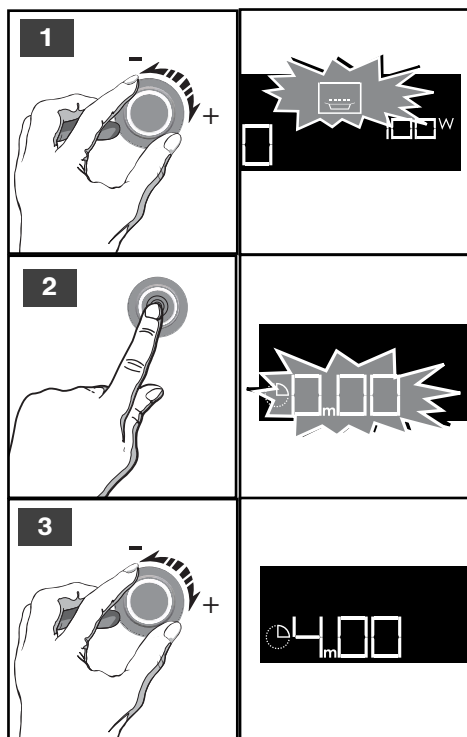
LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.

Programmation en maintien au chaud

- 1** - Sélectionnez la fonction MAINTIEN AU CHAUD, le picto concerné clignote.
- 2** - Appuyez sur la manette pour valider. La durée clignote,
- 3** - A l'aide de la manette reglez la durée de maintien au chaud nécessaire (exemple: 4 minutes).

Appuyez sur la manette pour valider, la lampe s'allume, le four démarre.



Remarques :

Le temps de programmation maximum pour la fonction MAINTIEN AU CHAUD est de 1 heure.

• REALISER UNE DECONGELATION



Ce four vous permet d'accéder à 2 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique P1 ou P2 Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids .

P1 : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille ,et les plats cuisinés.

P2 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

• DECONGELATION

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction **DÉCONGÉLATION AUTO** ou la fonction **MICRO-ONDES**, réglée sur une puissance de **200 W**.

Ce qu'il faut savoir :

Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.

Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Quelques conseils:

Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.

Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée du programme de décongélation :

La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

• GUIDE DE DECONGELATION

| Aliments | Quantité | Temps | Recommandations |
|---------------------------|----------|-----------|--|
| Pâte feuilletée ou brisée | 400 g | 1 - 3 min | Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation. |

| Aliments | Quantité | Temps | Recommandations |
|-----------------------------|----------|-----------|--|
| Coquilles St-Jacques (noix) | 500 g | 5 - 7 min | Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation. |
| Crevettes décortiquées | 100 g | 1 - 2 min | |
| Crevettes roses entières | 200 g | 2 - 4 min | |
| Langoustines / Gambas (10) | 500 g | 6 - 8 min | |

| Aliments | Quantité | Temps |
|--|----------|-------------|
| Poissons entiers / darnes / filets / pavés | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |
| Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc... | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |
| | 1250 g | 23 - 25 min |
| | 1500 g | 28 - 30 min |
| | 1750 g | 34 - 36 min |
| | 2000 g | 39 - 41 min |
| Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc... | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1000 g | 17 - 19 min |

| Aliments | Quantité | Temps |
|---------------------------------|----------|-----------|
| Fraises | 250 g | 7 - 9 min |
| Framboises / griottes | 250 g | 6 - 8 min |
| Groseilles / myrtilles / cassis | 250 g | 5 - 7 min |

• CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES



La fonction chaleur tournante + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500W.



Conseils :

Lors de la cuisson en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.

Cuisson sur 2 niveaux :

Pour cuire simultanément un rôti de veau de 1Kg et un gratin de pommes de terre préparé avec 800 g de pommes de terre, 55 min à 170°C puissance micro-ondes à 300 W. Nous vous suggérons de poser le plat à gratin sur le plateau en rotation et de mettre le rôti de veau dans la lèche-frite insérée au niveau 3.



Attention:

Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + chaleur tournante, ceci pourrait endommager votre appareil.

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).

Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson, laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

| Aliments | Qté | Programmation MO + CT | Temps (min) | Conseils |
|-------------------------|--------|--------------------------|----------------|---------------------------------------|
| Epaule d'agneau avec os | 1300 g | 200 W + 200°C | 32 - 37 | Dans la lèche frite, niveau 2 |
| Faux filet | 800 g | 200 W + 200°C | 23 - 28 | Dans un plat, sur la grille, niveau 2 |
| Poulet / pintade | 1200 g | 200 W + 200°C | 35 - 40 | Dans un plat, sur la grille, niveau 1 |
| Rôti de dindonneau | 800 g | 300 W + 180°C | 32 - 37 | Dans un plat, sur la grille, niveau 2 |
| Rôti de porc | 1200 g | 300 W + 180°C | 47 - 52 | Dans un plat, sur la grille, niveau 2 |
| Rôti de veau | 1000 g | 300 W + 180°C | 37 - 42 | Dans un plat, sur la grille, niveau 2 |

• GRIL + MICRO-ONDES



Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide.

Vous avez à votre disposition deux niveaux de cuisson gril + micro-ondes:

Fonction Gril fort + micro-ondes et Gril doux + micro-ondes.

Vous pouvez les combiner avec les 7 puissances suivantes :100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/
600 W/700 W

GUIDE DE CUISSON GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses que le verre).

Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, niveau 1, tournez-le à mi-cuisson.

Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et de fumée.

Assaisonnez en fin de cuisson, laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant 10 min, cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

| Aliments | Quantité | Programmation | Temps |
|--------------------------------------|----------|-------------------|-------------|
| Epaule d'agneau (sans os et ficelée) | 1300 g | 200 W + Gril Fort | 40 - 45 min |
| Faux filet | 800 g | 200 W + Gril Fort | 18 - 23 min |
| Poulet, pintade | 1200 g | 500 W + Gril Fort | 25 - 27 min |
| Rôti de dindonneau | 800 g | 300 W + Gril Fort | 27 - 32 min |
| Rôti de porc | 1000 g | 300 W + Gril Fort | 35 - 40 min |
| Rôti de veau | 1200 g | 300 W + Gril doux | 50 - 55 min |

• MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir automatiquement l'aliment à sa température de fin de cuisson.



Remarques :

Le temps de programmation maximum pour une fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** est de 15minutes.

• **TURBO GRIL**



Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément la fonction Gril + la ventilation, ce qui permet une cuisson homogène pour les aliments épais.

La température de cuisson est réglable de 50°C à 200°C par pas de 5°C.

GUIDE DE CUISSON TURBO GRIL

Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille au niveau d'insertion 1.

Tournez l'aliment à mi-cuisson.

| Aliments | Quantité | Température | Temps |
|---------------|----------|-------------|-------------|
| Rôti de boeuf | 1000 g | 190°C | 36 - 38 min |
| Poulet entier | 1200 g | 180°C | 75 - 80 min |
| Rôti de porc | 1000 g | 170°C | 90 min |

GRIL (fort et moyen)

Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT** et **GRIL MOYEN**.

En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller les viandes et les poissons, et utilisez le niveau **GRIL MOYEN** pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.

Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

• **GUIDE DE CUISSON GRIL**

Cuisson en fonction **GRIL FORT**. Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez au niveau 3. Tournez l'aliment à mi-cuisson.

| Aliments | Quantité | Temps |
|---|----------------|-------------|
| Andouillettes, boudins, saucisses (piquer avec une fourchette) | 4 à 6 unités | 22 - 30 min |
| Côtes de porc | 4 unités | 27 - 32 min |
| Côtes d'agneau | 4 unités | 15 - 17 min |
| Côte de boeuf | 800 g | 23 - 25 min |
| Poitrine fumée | 4 à 6 tranches | 18 - 25 min |

• CHALEUR TOURNANTE



La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.



Conseils:

La température de cuisson est réglable de 50°C à 250°C par pas de 5°C.

Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.

Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.

Si vous désirez réaliser une décongélation à la suite d'une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir un meilleur résultat.

Cuisson sur 2 niveaux :

Préchauffez le four.

Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans le plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

• GUIDE DE CUISSON CHALEUR TOURNANTE

| Aliments | Température | Niveau d'insertion | Temps |
|--|-------------|---|--------------------------------|
| Viandes | | | |
| Rôti de porc (1 Kg) | 160°C | Sur la grille, niveau 2 | 90 min |
| Rôti de veau (1 Kg) | 180°C | Sur la grille, niveau 2 | 70 - 75 min |
| Rôti de boeuf (1 Kg) | 220°C * | Sur la grille, niveau 2 | 38 - 40 min |
| Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg) | 180°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 50 - 60 min |
| Volaille (1.2 Kg) | 180°C | Sur la grille, niveau 1 | 70 - 75 min |
| Volaille grosse pièce | 180°C | Sur la grille, niveau 1 | 1 h 30 - 2 h |
| Lapin | 230°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 40 - 45 min |
| Poissons (1.2 Kg) | | | |
| Cuisinés (dorade, saumon, colin) | 180°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 35 - 45 min |
| Légumes | | | |
| Gratin dauphinois | 180°C | Sur la grille, niveau 2 | 50 - 55 min |
| Lasagnes | 180°C | Sur la grille, niveau 2 | 40 - 45 min |
| Tomates farcies | 180°C | Sur la grille, niveau 2 | 45 - 55 min |
| Pâtisseries | | | |
| Biscuit de Savoie | 150°C | Sur la grille, niveau 2 | 35 - 45 min |
| Génoise | 150°C | Sur la grille, niveau 1 | 35 - 45 min |
| Biscuit roulé | 150°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 20 - 25 min |
| Cake | 160°C | Sur la grille, niveau 1 | 40 - 50 min |
| Cookies | 180°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 18 - 22 min |
| Sablés | 160°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 20 - 25 min |
| Crème | 160°C | Sur la grille, niveau 2 | 35 - 45 min bain marie |
| Madeleines | 170°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 20 - 30 min |
| Quatre-quarts | 170°C | Sur la grille, niveau 2 | 40 - 50 min |
| Gâteau au fromage blanc | 170°C | Sur la grille, niveau 1 moule à charnière de 26 cm | 65 - 75 min |
| Kouglof | 180°C | Sur la grille, niveau 1 dans un moule spéciale | 45 - 50 min |
| Pâte à choux | 180°C | Dans la lèche frite, niveau 2 | 35 - 40 min selon la taille |
| Tarte pâte brisée | 200°C | Sur la grille, niveau 2 | 40 - 45 min |
| Tarte pâte feuilletée | 250°C * | Sur la grille, niveau 2 | 30 - 40 min |
| Divers | | | |
| Pâté en terrine (1 Kg) | 190°C | Sur la grille, niveau 1 | 1 h 30 |
| Tourte | 170°C | Sur la grille, niveau 2 Moule de 20 cm | 55 - 65 min |
| Cocotte fermée (daube, baeckeoëffe) | 160°C | Sur la grille, niveau 2 selon la préparation | 1 h 30 - 3 h |
| Pain (500 g de farine) | 220°C * | Sur la grille, niveau 2 | 25 - 30 min |


* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

• LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE CUISSON

Avec la fonction automatique de cuisson, le temps et la fonction sont calculés automatiquement en fonction du type d'aliment et de son poids.

Programmation en fonction automatique de cuisson par le poids.

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

1 – Sélectionnez avec la manette le mode  , le logo clignote

2 – Sélectionnez le mode de cuisson **ICS**.
Exemple: P2 → poids, 500G.

3 – Ajustez le poids à l'aide de la manette.
Exemple: 625g
– Validez d'un simple appui sur la manette.

4 – le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent. Le four démarre

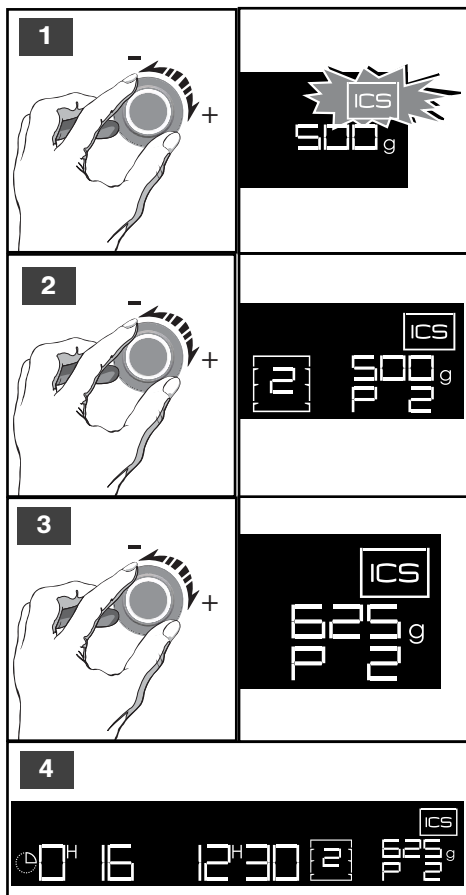


Remarques :

*Vous avez le choix entre 2 programmes automatiques pour la cuisson des légumes, **P5** et **P6**.*

*(voir chapitre **GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE**).*

La programmation automatique des quiches et tartes fraîches ne se fait pas par le poids, mais elle correspond à un diamètre de plat entre 27 et 30 cm.



• GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

| | |
|---|--|
| <p>Dindonneau, porc, veau</p> <p>P1</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôti de dindonneau, de porc ou de veau de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Préférez des rôti sans barde afin de limiter les projections de graisses et de fumée.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner.</p> <p>Posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> <p>Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.</p> <p>Assaisonnez en fin de cuisson.</p> |
| <p>Boeuf</p> <p>P2</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôti de boeuf de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Préférez des rôti sans barde afin de limiter les projections de graisses et de fumée. Et peu épais, vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats.</p> <p>Sortez la viande du réfrigérateur et laissez la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner.</p> <p>Posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> <p>Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.</p> <p>Déglacez les sucs de cuisson contenus dans le plat afin d'obtenir le jus d'accompagnement. Assaisonnez en fin de cuisson.</p> |
| <p>Poisson</p> <p>P3</p> | <p>Cette fonction permet de cuire du poisson de 100 g à 1000 g. Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais.</p> <p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez avec le couvercle du plat ou un film étirable, assaisonnez en fin de cuisson.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|---------------|----------------|-------------|---------------|-------------|------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|----------------------|------|------|-------|-------|-------|-------------|------|------|------|-------|-------|--------------|---|---|---|---|---|----------------|------|------|-------|-------|-------|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| <div>Volaille</div> <div>P4</div> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril.</p> <p>Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèche frite en verre.</p> <p>Avant; piquez la peau pour éviter les éclaboussures.</p> <p>Huilez, salez et poivrez la volaille, la saupoudrer avec les épices de votre choix.</p> <p>Le poulet entier : posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 1.</p> <p>Les cuisses de poulet : jusqu'à 900 g insérer la lèche frite au niveau 2.</p> <p>En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four avant la dégustation.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Légume</div> <div>P5</div> <div>P6</div> | <p>Cette fonction permet de cuire les légumes de 100 g à 1000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Choisir des légumes bien frais et les cuire avec :</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g- 1/2 dl d'eau jusqu'à 500 g- 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g <p>Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez si vous le souhaitez.</p> <p>A la fin de la cuisson, laissez reposer les légumes quelques minutes avant consommation.</p> <p>P5 permet de cuire les légumes plus durs et plus filandreux :</p> <p>Choux de Bruxelles, choux blancs émincés, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri rave coupé en cubes, etc...</p> <p>P6 permet de cuire les légumes tendres qui contiennent plus d'eau :</p> <p>Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards effeuillés, champignons émincés, etc...</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Gratin de pommes de terre</div> <div>P7</div> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer un gratin de pommes de terre de 500 g à 2000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + gril.</p> <p>Utilisez un plat à gratin adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées.</p> <p>Préparation : beurrez le plat à gratin, disposez la moitié des pommes de terre épluchées et coupées en fines rondelles. Parsemez de la moitié du gruyère. Ajoutez le reste de pommes de terre et couvrir avec le reste de gruyère. Mélangez la crème, le lait, l'oeuf et assaisonnez. Versez sur les pommes de terre.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> <p>Après la cuisson, laissez reposer 5 à 10 minutes.</p> <table><tr><td></td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1 kg</td><td>1.5 kg</td><td>2 kg</td></tr><tr><td>Pommes de terre</td><td>300 g</td><td>450 g</td><td>600 g</td><td>900 g</td><td>1200 g</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Lait</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>150g</td><td>250 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oeufs</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gruyère</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Sel, poivre, muscade</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td><td>oui</td></tr></table> | | 0.5 kg | 0.75 kg | 1 kg | 1.5 kg | 2 kg | Pommes de terre | 300 g | 450 g | 600 g | 900 g | 1200 g | Crème fraîche | 50 g | 75 g | 100 g | 150 g | 200 g | Lait | 50 g | 75 g | 150g | 250 g | 300 g | Oeufs | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | Gruyère | 50 g | 75 g | 100 g | 100 g | 150 g | Sel, poivre, muscade | oui | oui | oui | oui | oui |
| | 0.5 kg | 0.75 kg | 1 kg | 1.5 kg | 2 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pommes de terre | 300 g | 450 g | 600 g | 900 g | 1200 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème fraîche | 50 g | 75 g | 100 g | 150 g | 200 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lait | 50 g | 75 g | 150g | 250 g | 300 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oeufs | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gruyère | 50 g | 75 g | 100 g | 100 g | 150 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel, poivre, muscade | oui | oui | oui | oui | oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|--|
| <p>Gratin surgelé</p> <p>P8</p> | <p>Cette fonction permet de réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés (lasagnes à la bolognaise, gratin dauphinois, hachis Parmentier, poisson en gratin, etc...) de 250 g à 1000 g.</p> <p>Le réchauffage ou la cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril.</p> <p>Retirez le produit de l'emballage d'origine et le déposer dans un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. Choisir de préférence un plat aux dimensions de la préparation. Ne pas couvrir.</p> <p>Posez le plat sur le plateau tournant en verre.</p> |
| <p>Pizza surgelée</p> <p>P9</p> | <p>Cette fonction permet de réchauffer ou de cuire et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 750 g.</p> <p>La régénération ou la cuisson se fait en fonction chaleur tournante.</p> <p>Retirez la pizza de l'emballage d'origine et la déposer sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> |
| <p>Quiche fraîche</p> <p>P10</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détrempier sinon elle ne sera pas cuite correctement.</p> |
| <p>Tarte fraîche</p> <p>P11</p> | <p>Cette fonction permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille au niveau d'insertion 2.</p> <p>Conseils : Ne pas utiliser de moule métallique.</p> |

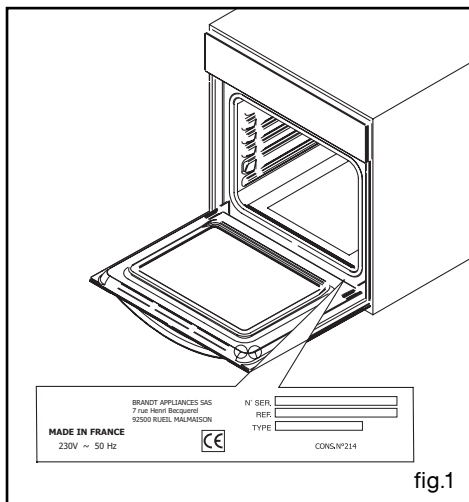
Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

| Essai | Charge | Temps approx. | Sélecteur de puissance | Récipients / Conseils |
|---|-----------------|----------------------------|---------------------------------|--|
| Crème aux œufs (12.3.1) | 1000 g 750 g | 16 - 18 min 13 - 15 min | 500 W | Pyrex 227 Sur le plateau tournant Pyrex 220 Sur le plateau tournant |
| Gâteau de Savoie (12.3.2) | 475 g | 6 - 7 min | 700 W | Pyrex 827 Sur le plateau tournant |
| Pain de viande (12.3.3) | 900 g | 14 min | 700 W | Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant |
| Décongélation de la viande (13.3) | 500 g | 11 - 12 min | 200 W | Sur le plateau tournant |
| Décongélation des framboises (B.2.1) | 250 g | 6 - 7 min | 200 W | Sur une assiette plate Sur le plateau tournant |
| Gratin de pommes de terre (12.3.4) | 1100 g | 23 - 25 min | Gril Doux + 700 W | Pyrex 827 Sur le plateau tournant |
| Poulet (12.3.6) | 1200 g | 24 - 26 min | Gril Fort + 500 W | Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps |
| | | 35 - 40 min | Chaleur tournante 200°C + 200 W | Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas |
| Gâteau (12.3.5) | 700 g | 20 min | Chaleur tournante 220°C + 200 W | Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1 |

• 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**.



