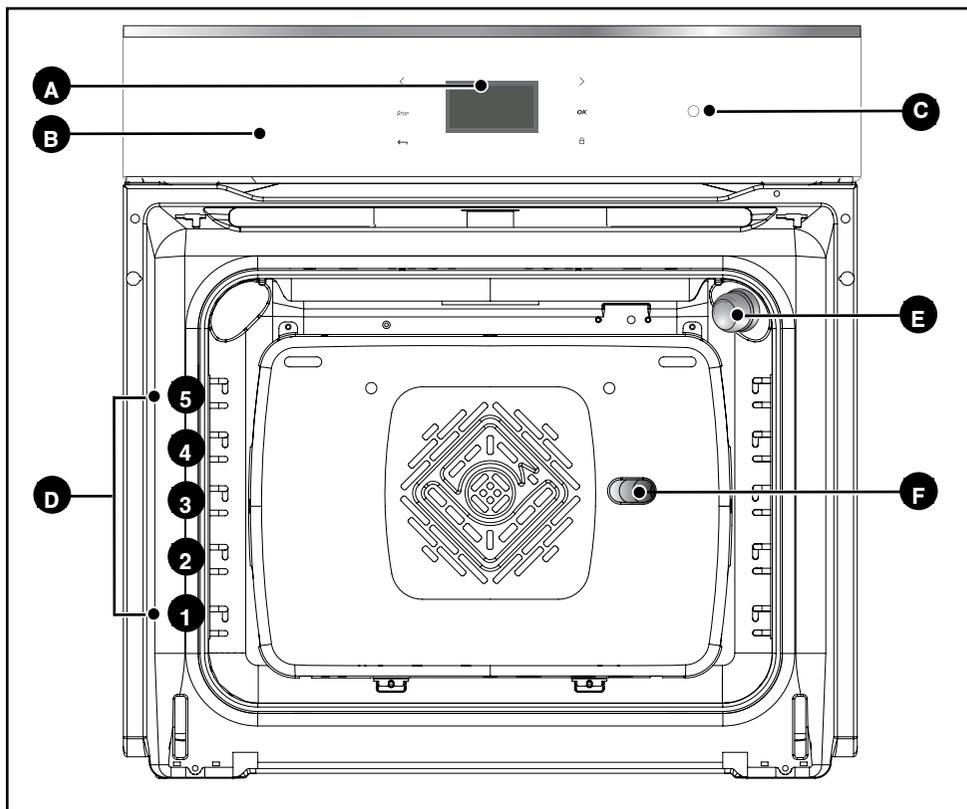


1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- Présentation de votre four _____ 4
- Présentation des commandes _____ 5

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Réalisation d'une cuisson _____ 6
- Réglages à la mise sous tension _____ 7
- Remise à l'heure _____ 7
- Mise en mode veille _____ 8
- Fonction "EXPERT" _____ 8
 - Guide de cuissons "Expert" _____ 9
 - Option Gril+ _____ 12
 - Démarrage de la cuisson _____ 13
- Fonction "RECETTES" _____ 14
 - Conseil et astuces _____ 17
- Fonction "I.C.S." _____ 18
 - Guide des fonctions "ICS" _____ 20
 - Conseils et astuces _____ 22
 - Quelques recettes _____ 23
- Fonction "BASSE TEMPERATURE" _____ 26
- Fonction "REGLAGES" _____ 27
 - Heure _____ 27
 - Son _____ 27
 - Affichage _____ 27
 - Consommation _____ 28
 - Langue _____ 28
 - Services _____ 29
 - Mode Démo _____ 29
- Fonction "MINUTERIE" _____ 30
- Fonction "NETTOYAGE" _____ 31
- Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____ 33

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**

A Programmeur

B Touches de commandes

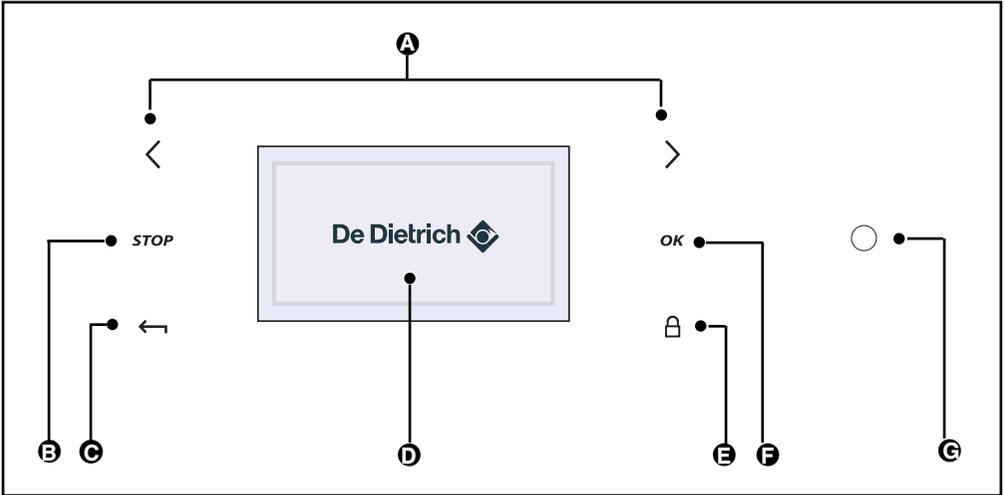
C Touche *Wake up*

D Gradins fil

E Lampe

F Trou pour tournebroche

• PRESENTATION DES COMMANDES



- A** Touches de sélection
- B** Arrêt du four ou de la programmation
- C** Retour au niveau précédent
- D** Afficheur des informations
- E** Verrouillage du clavier
- F** Touche de validation
- G** Touche "wake up" (fin de mise en veille)

Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

Liste des indications :

-  Programmation en cours
-  Porte verrouillée
-  Clavier verrouillé
-  Nettoyage conseillé



• **REALISER UNE CUISSON**

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"**.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "RECETTES"**.

- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction "I.C.S"** (Intelligence Cooking System).

- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles; sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.

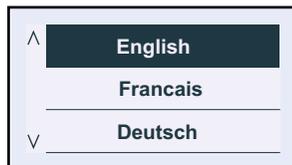
• REGLAGES A LA MISE SOUS TENSION

• La langue

Le four affiche directement l'écran suivant.

Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < ou >.

Validez avec la touche OK.



• L'heure

Un deuxième écran apparaît ensuite vous permettant de régler l'heure.

Sélectionnez l'heure grâce aux touches < ou > puis appuyez sur OK.

L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et validez par la touche OK.

Procéder de même pour les minutes (1).

Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h (2).

Sélectionnez avec les touches < ou > puis validez en appuyant sur OK.

(1)



(2)



Afficheur digital

• Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez sur la touche OK.

Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction "Expert").



- Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran "Réglages", validez sur OK, l'écran "heure" s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.



• MISE EN MODE VEILLE

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé) et la touche  se met à clignoter. L'écran est alors en mode veille.

Pour activer votre four et rétablir la luminosité de l'afficheur, effectuez un appui long sur la touche  (touche "wake up").
L'écran affiche à nouveau l'heure.

• LA FONCTION "EXPERT"

• La fonction "Expert"

La fonction **Expert** vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche OK. Vous accédez à l'écran "Expert".

- Appuyez à nouveau sur OK puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < ou > (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson page suivante) :

- Chaleur tournante
- Chaleur combinée
- Traditionnel éco
- Turbo grill (+ Tournebroche)
- Gril fort (+ Tournebroche)
- Gril moyen (+ Tournebroche)
- Maintien au chaud
- Pain
- Décongélation

Validez votre choix en appuyant sur OK.



Exemple



Attention

**90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint .
Un simple appui sur une touche rallume la lampe.**

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



* CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINÉE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.



* TRADITIONNEL ECO

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

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



TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

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

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

• GUIDE DE CUISSON “EXPERT”



GRIL FORT + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées **4** - mini 1 - maxi 4)

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



GRIL MOYEN + TOURNE-BROCHE

(positions préconisées **2** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot**, **côtes de bœuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

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

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Posez la boule de pain sur le plat à pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.



DECONGELATION

(température préconisée **35°C** mini 35°C maxi 75°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

• LA FONCTION “EXPERT”

Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson.

• La température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case “Température” en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case “Température” clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.



En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case “Puissance gril”, réglez à l'aide des touches < ou > (de 1 à 4) la puissance désirée et validez.

• La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case .

Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < ou > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.



NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur “OK”. Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant 2 fois sur la touche “STOP” lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

- **LA FONCTION “EXPERT”**

- **L'option “Gril +”**

Sélectionnez la case “Standard” puis validez sur la touche OK, “Standard” se met à clignoter. Il est possible d'accéder à la fonction “Gril +” en appuyant sur la touche < ou > et validez.

Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

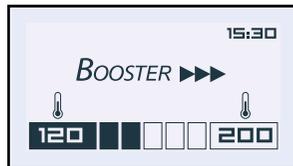
NB : “Gril +” est utilisable sur les modes de cuisson “Expert” et “Recettes” hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud et traditionnel Eco.



• LA FONCTION “EXPERT”

• Démarrage de la cuisson

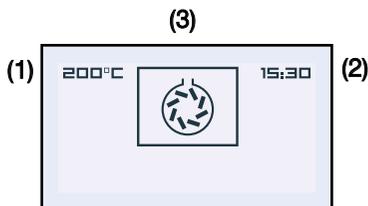
Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster) selon le type de cuisson. Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.



Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l'écran suivant s'affiche alors :

Cuisson sans sélection de durée

- (1) la température à l'intérieur du four
- (2) l'heure
- (3) le type de cuisson choisi (animation).



Cuisson avec durée définie

- (1) la température
- (2) l'heure
- (3) le type de cuisson choisi (animation).
- (4) la durée de cuisson
- (5) la durée de cuisson restante (clignote)
- (6) l'heure de fin de cuisson



EN FIN DE CUISSON :

Cuisson sans sélection de durée

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par un appui sur la touche STOP. Confirmez l'arrêt de la cuisson par la touche OK.

Cuisson avec durée définie

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Une animation vous souhaite “Bon Appétit” !



• LA FONCTION "RECETTES"

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

1. Appuyez sur les touches < ou >. Sélectionnez "Recettes". Validez.

2. Le four propose alors différentes familles d'aliments.

Appuyez sur les touches < ou > pour choisir parmi les familles proposées :

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Poissons
- Légumes
- Gâteaux
- Tartes et quiches

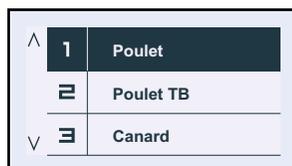
Votre choix effectué, validez sur OK.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans certains cas comme les gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

Rentrez le poids (ou le matériau), le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

Dès que vous validez sur OK, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.



• LA FONCTION “RECETTES”

5. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

6. Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche.

7. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et une animation vous souhaite “Bon Appétit” !



• Détails complémentaires pour cuissons en fonction : “Recettes”

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : VIANDES ROUGES

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES

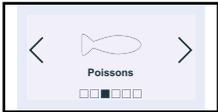
Choix du matériau du moule de cuisson :

Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur).

• Liste des plats fonction "Recettes"

Familles du menu recettes	RECETTES
VIANDES BLANCHES 	canard cuisse de dinde faisan lapin lièvre, râble oie pintade porc, échine porc, filet poulet (> 1 700g) poulet TB terrine veau, rôti
VIANDES ROUGES 	agneau, épaule agneau, gigot agneau, selle rôti de boeuf à point rôti de boeuf saignant
POISSONS 	brochet dorade merlans saumon truites terrine de poisson rôti de poisson
LEGUMES 	endives flans de légumes gratin dauphinois lasagnes poivrons farcis tomates farcies
GATEAUX 	brioches cake choux gâteau chocolat gâteau yaourt génoise kuglof meringues quatre quarts sablés, cookies
TARTES, QUICHES 	quiche tarte brisée tarte feuilletée tarte levée tarte au fromage tourte aux fruits tourte à la viande soufflé

• **CONSEILS ET ASTUCES**

• **Boeuf, porc, agneau**

- Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

• **Poissons**

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• **Tartes, quiches**

- Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

• **Pizza**

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

• LA FONCTION "I.C.S."

La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

- Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à la fonction "ICS" puis validez.

Le four propose un choix de 14 plats:

- **Pizza**
- Tarte salée
- **Bœuf (saignant, à point, bien cuit)**
- Rôti de porc
- Poulet
- **Agneau (rosé, bien cuit)**
- Poisson
- Légumes farcis
- Tarte sucrée
- Gâteaux
- Petits biscuits
- Soufflé

- Appuyez sur les touches < ou > pour sélectionner votre plat.

Exemple: Pizza 

Une fois le plat sélectionné, validez par OK.

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

- Validez en appuyant sur le bouton OK pour démarrer la cuisson.



• LA FONCTION "I.C.S."

N.B.: Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est représentée par le symbole  à côté de la durée de cuisson.

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

2. Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, le symbole  disparaît. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

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

FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez la fonction fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson.

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "ICS", attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "Expert" est possible même à four chaud.



phase de calcul (recherche)



phase de cuisson



Pizza

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



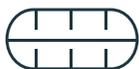
Tartes salées

- quiches fraîches
- quiches surgelées
- paniers surgelés



Boeuf (saignant, à point, bien cuit)

- Rôtis de boeuf (cuisson saignante)
-  • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
- Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**



Rôti de Porc

- Rôtis de porc
 - échine
 - filet



Poulet

- poulets de 1 kg à 1,700 kg
- canette, pintade...



Agneau (rosé, bien cuit)

- Gigot de 1kg à 2,500kg
-  • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
- Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**



Poissons

- Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...)
- rôti de poisson



Légumes farcis

- tomates, poivrons... farcis
- lasagnes (frais ou surgelés)
- hachis parmentier, brandade...



Tartes sucrées

- Tartes fraîches
- Tartes surgelées



Gâteaux

- Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
- Préparations toutes prêtes proposées en sachets.



Petits Biscuits

- Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.



Soufflé

- utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
 - posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.
-

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
 - retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.
-

- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson :
 - vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
 - Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
 - en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.
-

- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
 - utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
 - en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.
-

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
 - cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
 - Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.
-

- sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
 - choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
 - laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.
-

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc.
- (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).
-

- adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.
-

- utilisez un moule en aluminium non adhésif :
 - la pâte sera plus croustillante dessous.
-

- gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.
-

- petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie posée sur la grille.
-  la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.
-

- beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.
-

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches:

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Bœuf / Porc / Agneau

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce; filtrez et servez très chaud en saucière.

Poissons :

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Pizza Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières +5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
- 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
- 2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
- 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

Rôti de bœuf Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtain de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau Sauce aux anchois:

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Poissons

Dorade grise au cidre brut:

- 1 dorade de 1,5 kg
- 500 g de champignons de Paris.
- 2 pommes acides.
- 2 échalotes.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 100 g de beurre.
- 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Quiches : Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse
- sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

- 200 g de lardons préculs,
- ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
- ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
- ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Quatre-quarts aux agrumes

- Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
- Gâteau : 4 œufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 200g de bon beurre
- 2 cuillerées à café de levure
- Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

- 12 ramequins individuels en aluminium
- 60 g de beurre
- 200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

Soufflés

Base de la béchamel :

- 1/2 litre de lait
- 60g de farine
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'œufs+ les blancs battus en neige
- sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

• LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

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

Sélectionnez “BASSE TEMPERATURE” avec les touches < ou > et validez.

Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur les touches < ou > et utilisez la grille pour positionner tous vos aliments sauf les yaourts en pots qui seront disposés sur le plat émail.

- Rôti de veau (4h15)
- Rôti de bœuf saignant (3h00)
- Rôti de bœuf bien cuit (4h00)
- Rôti de porc (4h15)
- Agneau rosé (1h50)
- Agneau bien cuit (4h00)
- Poulet (6h00)
- Petits poissons (1h15)
- Gros poissons (1h35)
- Yaourt (3h00)

Exemple : Yaourt (fig.2).

Validez votre choix en appuyant sur OK.

- La préconisation du niveau de gradin s'affiche.

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson si besoin (1) puis validez en appuyant sur OK.

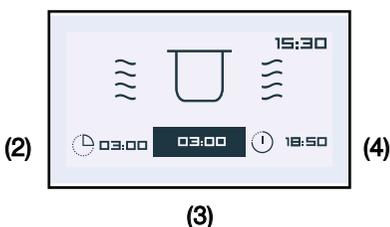
En cours de cuisson l'écran affiche: la durée de cuisson (2) **non modifiable**, la durée restante de cuisson (3) ainsi que l'heure de fin de cuisson (4).

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.

Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).



• LA FONCTION “REGLAGES”

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir l'écran “Réglages”.
Validez en appuyant sur OK.



Vous accédez aux réglages suivants :

- **Heure** (cf. début de ce chapitre)
- **Son**
- **Affichage**
- **Consommation**
- **Langue**
- **De Dietrich services**

Son:

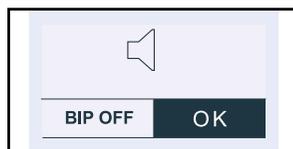
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir “Son”.

Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :

Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.



Affichage:

Réglage du contraste de l'écran:

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à l'écran “Affichage”. Validez.

Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < et >. Validez

Augmenter ou diminuer le contraste grâce aux touches < ou > validez en appuyant sur OK.



• LA FONCTION “REGLAGES”

Consommation:

- Réglage de la consommation d'électricité :

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).



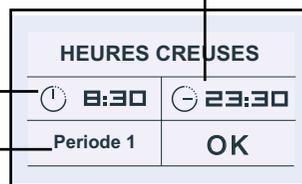
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

Pour entrer ou modifier les données, valider puis entrer les plages horaires par période.

Heure de fin des
“heures creuses”

Début des
“heures creuses”

Vous pouvez entrer jusqu'à
3 périodes différentes



Attention

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



Attention

Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.

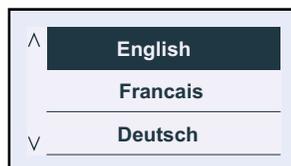
Langue:

- Réglage de la langue :

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.

18 langues sont accessibles :

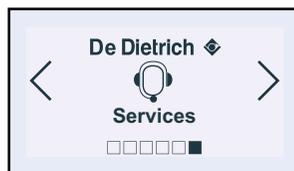
- | | | |
|---------------|----------|-----------|
| - Français | Slovaque | Norvégien |
| - Anglais | Hongrois | Suédois |
| - Allemand | Polonais | Finois |
| - Portugais | Italien | Danois |
| - Espagnol | Grec | |
| - Néerlandais | Russe | |
| - Tchèque | Hébreu- | |



• LA FONCTION “REGLAGES”

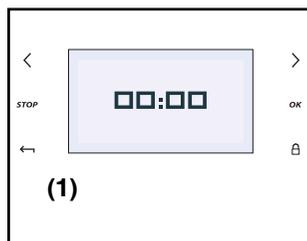
De Dietrich services

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.

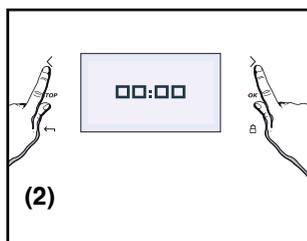


MODE DEMO :

- **Reglez l'heure sur 00:00 (1).**
Voir réglage de l'heure page 7.



Appuyez sur les touches < et > pendant 10 secondes (2).



DEMO apparaît à l'écran.
Le four est en mode **démo**

Pour retourner en mode normal appuyez de nouveau appuyez sur les touches < et > pendant 10 secondes (2).



Attention

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

• LA FONCTION MINUTERIE

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**

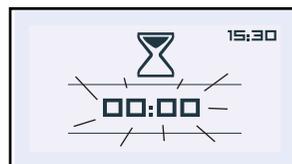
Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir "Minuterie" puis validez.

L'écran affiche 0:00 clignotant.

Entrez le temps souhaité grâce aux touches < ou > et validez par la touche OK.

La minuterie décompte le temps dès la validation et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur la touche Stop pour mettre fin à la sonnerie.



• LA FONCTION NETTOYAGE

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

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

Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil (1).

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en arrêtant votre four.



(1)

• DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson ou lorsqu'il dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).



Attention

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage :

Pyromax et **Pyrocontrol**.

A) Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf. fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

Valider par OK.

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :

- l' heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l' heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)

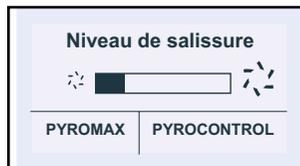
B) Pyrocontrol

Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Validez par OK.

Attention
Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

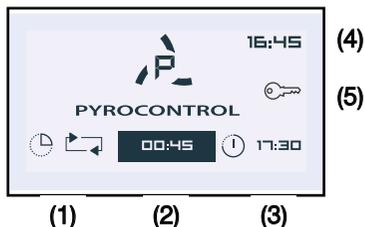


• FIN DE PYROLYSE

Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).

L'écran indique:

- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)



Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre !

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



• VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)

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

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche , sélectionnez ensuite la case "Débloquer" et validez.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.