

FR INSTRUCTIONS D'EMPLOI
EN USER MANUAL
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four De Dietrich
De Dietrich Oven
Horno De Dietrich
Forno De Dietrich
De Dietrich Ofen

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

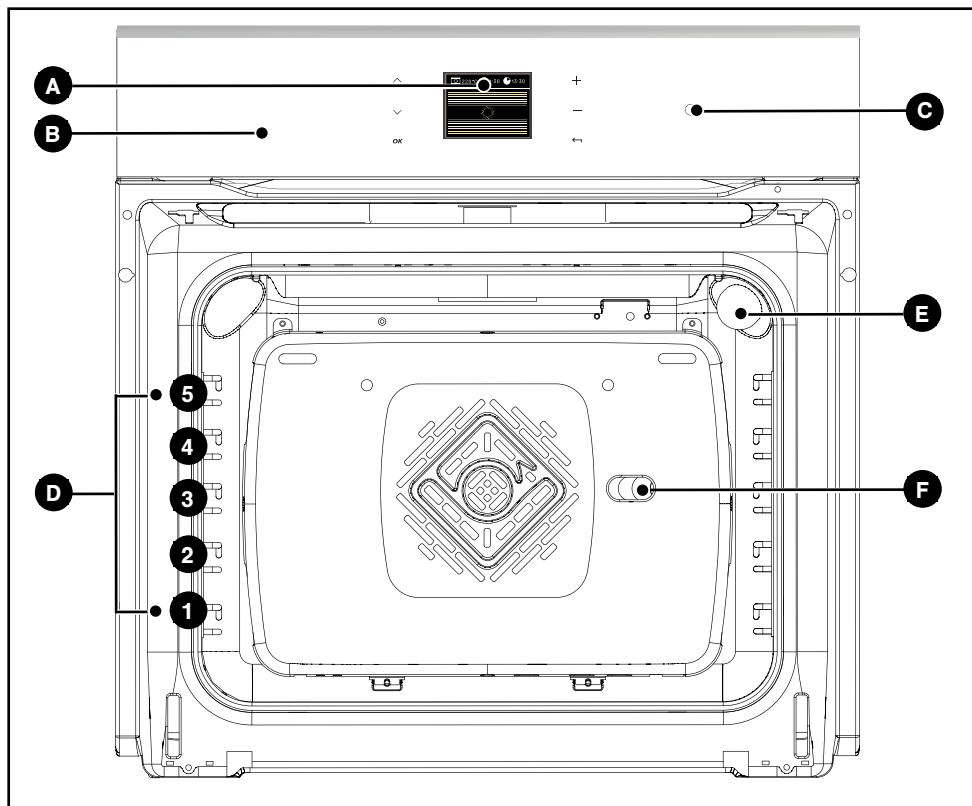
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Service Consommateurs : 0892 02 88 04

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Réalisation d'une cuisson _____	6
• Utilisation du programmeur	
◦ Comment régler l'heure _____	7
• Utilisation de la fonction "EXPERT" _____	8
• Utilisation de la fonction "GUIDE CULINAIRE" _____	14
• Utilisation de la fonction "I.C.S." _____	16
• Utilisation de la fonction "BASSE TEMPERATURE" _____	24
• Utilisation de la fonction "INFORMATIONS" _____	26
◦ Minuterie _____	26
◦ Nettoyage _____	27
◦ Heure / Date _____	28
◦ Verrouillage touches _____	28
◦ Son/Bip! _____	28
◦ Consommation _____	29
◦ Langues _____	29
◦ Mode démo _____	30

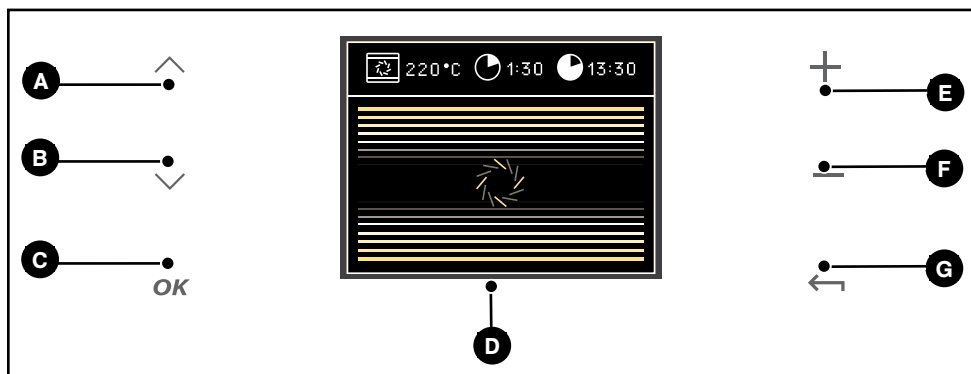
• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Programmeur
- B** Touches de commandes
- C** Touche *Wake up*

- D** Gradins fil
- E** Lampe
- F** Trou pour tournebroche

• PRESENTATION DES COMMANDES



A Touche de sélection (vers le haut)

B Touche de sélection (vers le bas)

C Touche de validation

D Afficheur

E } Touches de réglages (+ ou -)
F } du temps/température

G Touche de retour en arrière

• **REALISATION D'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"** directement en appuyant sur le bouton de sélection.

- 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 "GUIDE CULINAIRE"**.

- 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"**.

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- Appuyez sur **OK** (fig.1).
- Sélectionnez "Informations" par appui sur  (fig.2).
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Choisissez la ligne "3. Heure/Date" par appui sur  (fig.3).

Affichage heure/date

Affichage jour

- Validez par la touche **OK**.

Réglez en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.4)

- Affichage suivant par appui sur 
- Réglage par appui sur les touches **+** ou **-**
- Validez par la touche **OK**.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION “EXPERT”

Cette fonction 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” (fig.1).
 - Appuyez à nouveau sur la touche **OK**.
 - Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante par appui sur  (fig.2).
- (pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :

- 1- Chaleur tournante
- 2- Chaleur combinée
- 3- Chaleur Eco
- 4- Traditionnel
- 5- Turbo - gril
- 6- Gril fort
- 7- Gril moyen
- 8- Maintien chaud
- 9- Décongélation
- 10- Mémoires

- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.

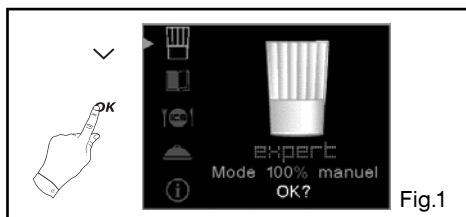


Fig.1



Fig.2



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.

• TEMPERATURE

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 :

- Appuyez sur la touche + ou - (fig.1) et choisissez la T° désirée.
- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.



Fig.1

• DUREE DE CUISSON ET HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case  (fig.1) par appui sur .

Entrez la durée de cuisson par appui sur + (fig.2).
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement (fig.2). 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 (fig.3). Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez sur **OK** pour valider.

Votre four se mettra en veille (symbole ) dans l'afficheur) jusqu'au démarrage de la cuisson (heure de fin - durée de 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 sur une touche quelconque lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, puis sélectionnez "Arrêter" et appuyez sur **OK**.



Fig.1



Fig.2



Fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION “OPTION BIOGRIL +”

Elle n'est pas active sur les fonctions suivantes : Eco, gril ventilé, maintien au chaud, gril fort et gril moyen.

Après avoir réglé une durée de cuisson, en appuyant une fois sur “OK”, le four propose “option biogrill +” (fig.1).

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction “gratin” du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence (temps non modifiable).

Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche  puis validez par “OK”.

Apparaît dans l'écran :

Mémorisation de vos réglages de cuisson.

Choisissez d'enregistrer ou pas vos réglages puis validez par “OK” (Voir chapitre suivant).

Validez à nouveau sur “OK” pour lancer la cuisson (fig.2).

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

Exemple de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple chaleur combinée)
- Sélectionnez la température (exemple 180°C)
- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)
- Sélectionnez le programme “biogrill +”

Le bouillon va chauffer 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.



Fig.1



Fig.2

• UTILISATION DE LA FONCTION “MEMOIRES”

- Mémorisez une cuisson

La fonction “Mémoires” permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction “Expert”. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Après avoir réglé vos paramètres de cuisson, il vous est proposé de les mémoriser (fig.1).

Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche  puis validez par “OK”.

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres (fig. 2).



Fig.1

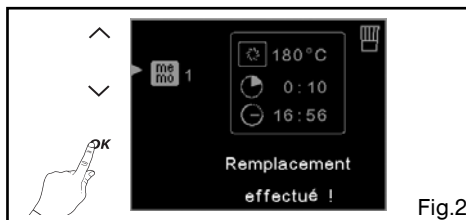


Fig.2

- Utilisez une cuisson enregistrée dans la fonction “Mémoires”

Allez dans le menu “Expert”.

- Validez par “OK”.

- Faites défiler les fonctions jusqu'aux fonctions “Mémoires” avec la touche  (fig.1).

- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée et validez par “OK”.

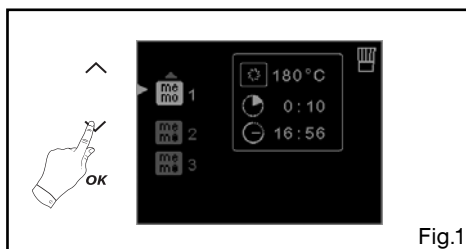


Fig.1

*

**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.

*

**CHALEUR ECO**(température préconisée **190°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**.

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôti de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

**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 lèche-frite 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.



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).



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).

• UTILISATION DE LA FONCTION "GUIDE CULINAIRE"

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

- Appuyez sur "OK" (fig.1).

Le four propose alors différentes familles d'aliments.

- Appuyez sur  pour choisir parmi les familles proposées (fig.2) :

- Validez votre choix en appuyant sur "OK".

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant sur "OK" (fig.3).

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

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

- Validez en appuyant sur "OK".
Le four se met en marche.

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



Fig.1



Fig.2

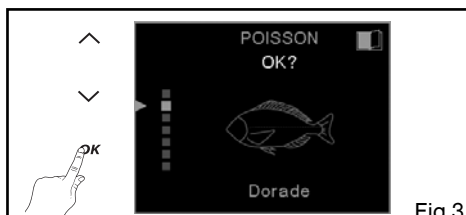


Fig.3



Fig.4



Fig.5

N°1 VIANDES BLANCHES :

N°1	poulet (plat)
2	poulet (tourne-broche)
3	canard
4	cuisse de dinde
5	lapin
6	oie
7	pintade
8	porc échine
9	porc filet
10	terriner
11	veau rôti

N°2 VIANDES ROUGES :

N°1	agneau épaule
2	agneau gigot
3	agneau selle
4	bœuf à point
5	bœuf saignant
6	faisan
7	lièvre râble

N°3 POISSONS :

N°1	brochet
2	dorade
3	merlans
4	rôti de poissons
5	saumon
6	terriner poisson
7	truites

N°4 LEGUMES :

N°1	endives
2	flan de légumes
3	gratin dauphinois
4	lasagnes
5	poivrons farcis
6	tomates farcies

N°5 TARTES/QUICHES :

N°1	quiche
2	tarte brisée
3	tarte feuilletée
4	tarte au fromage
5	tarte levée
6	tourte aux fruits
7	tourte viande
8	soufflé
9	pain

N°6 GATEAUX :

N°1	brioche
2	cake
3	choux
4	gâteau chocolat
5	gâteau yaourt
6	génoise
7	kuglof
8	meringues
9	quatre- quarts
10	sablés/cookies

• DETAILS COMPLEMENTAIRES POUR LES CUISSONS “GUIDE CULINAIRE”

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

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.

• UTILISATION DE 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:

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.

- Appuyez sur la touche "ICS" (fig.1)

Le four propose un choix de 12 plats:

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

- Appuyez sur  pour sélectionner votre plat (fig.2).

Exemple: Soufflé 

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 (fig.3).



Fig.1



Fig.2



Fig.3

• UTILISATION DE 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 (voir la flèche en fig.1)

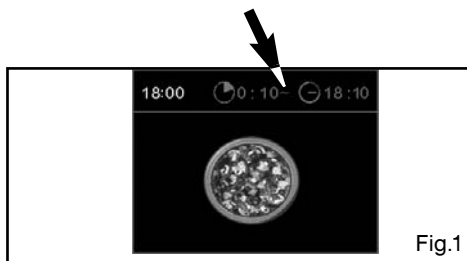


Fig.1

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.



Pizza

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



Tartes salées

- quiches fraîches
- quiches surgelées
- paniers surgelés



Rôti de Boeuf

- 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

- 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...



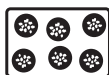
Tartes sucrées

- 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 chou 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 détrempier: 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.

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.

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.

Pizza Base: 1 pâte pour pizza

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

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

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

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

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons préculits,

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

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

Farçissez-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.

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. Enfourez.

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.

Égouttez 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.

• UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débiter four froid.

Sélectionnez "BASSE TEMPERATURE" (fig.1).

Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur la touche **✓**

- 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**.

Il apparaît alors : la durée de cuisson (non modifiable) et l'heure de fin de cuisson que vous pouvez modifier (fig.3).



Fig.1

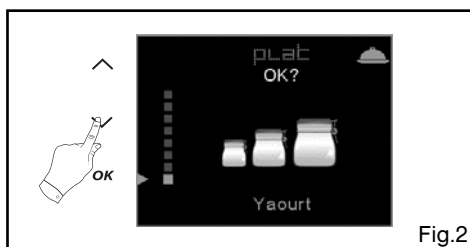


Fig.2



Fig.3

- Préconisation du niveau de gradin (fig.1).

Validez votre choix en appuyant sur **OK**.

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).



• UTILISATION DE LA FONCTION "INFORMATIONS"

Appuyez sur **OK**.

Vous accédez aux réglages suivants avec la touche  (fig.1):

- 1 Minuterie
- 2 Nettoyage
- 3 Heure /Date
- 4 Verrouillage touches
- 5 Son : Bip !
- 6 Consommation
- 7 Langues

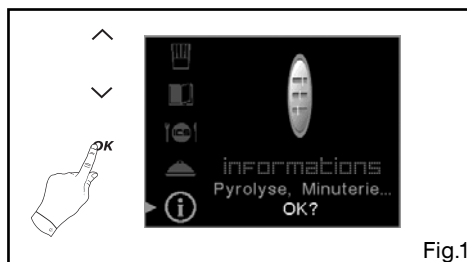


Fig.1

• 1 - Minuterie

Sélectionnez la fonction, appuyez sur **OK**.

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

Entrez le temps souhaité par les touches + ou - (fig.2).



Fig.1

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur **OK**.

L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes. Appuyez sur **OK** pour afficher l'horloge.



Fig.2

• 2 - Nettoyage

Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Informations" (fig.1). Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité (zone grisée sur "SALISSURE") et vous propose deux temps de nettoyage. Choisissez le plus adapté :

- Pyrolyse 2h00

Système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) 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 par la touche + (fig.2).

N.B. : Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf: fonction "Consommation") votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour faire des économies. 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, l'heure de fin de pyrolyse ainsi que le verrouillage de la porte symbolisé par .

- Pyrocontrol compris entre 1h30 et 2h15

Pyrocontrol est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure au minimum 2 h (1h30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) permettant un gain d'énergie.

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée par la touche + (fig.3). Validez par OK.

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig.4).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte.

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



Fig.1



Fig.2



Fig.3

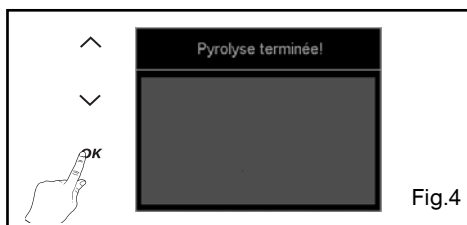


Fig.4



Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

• 3 - Heure / Date

Voir Chapitre:

Utilisation du programmeur

- Comment régler l'heure (page 7).

• 4 - Verrouillage des touches

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par .

Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.1



Fig.2

• 5 - Son : et Bip !

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par .

Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.1



Fig.2

• 6 - Consommation

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur **OK**.



Fig.1

• 6 - Consommation

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

Appuyez sur OK (fig.1):

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".

Entrez ou modifiez les périodes P1- P2 - P3 en appuyant sur + ou - (fig.2) puis validez par OK . Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différées.

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.



Fig.1

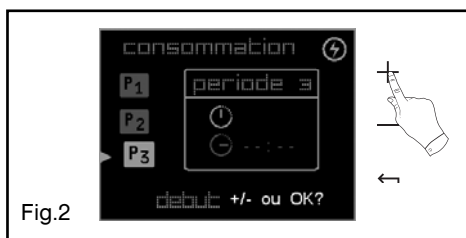


Fig.2



Attention

Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses en appuyant sur "-" en réduisant l'heure de fin jusqu'à l'apparition de "--:-"

• 7 - Langues

Sélectionnez la fonction (fig.1).

Appuyez sur OK.

Faites votre choix parmi les langues proposées en appuyant sur ∇ .

Appuyez sur OK.



Fig.1

• 8 - Mode *démo*

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

- Appuyez simultanément sur les touches  et  en restant appuyé 10 secondes (fig.1).

DEMO apparaît à l'écran.

Le four est en mode **démo** (fig.2).

Pour retourner en mode normal appuyer de nouveau appuyez sur les touches  et  pendant 10 secondes.

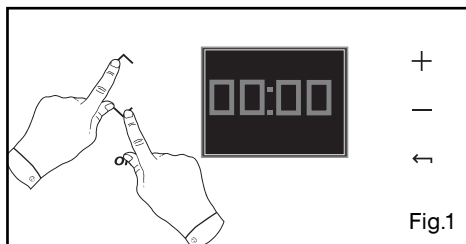


Fig.1

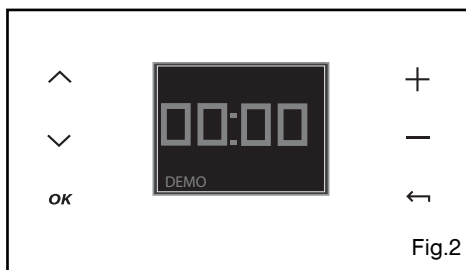


Fig.2



Attention

Lorsque votre four se trouve en mode "DEMO" les éléments chauffants ne sont pas actifs.

De Dietrich Oven

EN USER MANUEL

De Dietrich 



Dear valued customer,

*To discover a **De Dietrich** product is to experience the range of unique emotions which only high-value items can produce.*

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each appliance an elegant and refined little masterpiece in its own right, each in perfect harmony with the others.

*Next, comes the irresistible urge to touch it. **De Dietrich's** design makes extensive use of robust and prestigious materials. The accent is placed firmly upon authenticity.*

*By combining state-of-the-art technology with top quality materials, **De Dietrich** produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food.*

We hope that you enjoy using this new appliance and we would love to receive your suggestions and to answer any questions you may have. Please feel free to contact our customer service department via our website.

To benefit from the many advantages offered by the brand, we recommend that you register your product at: www.de-dietrich.com.

*Thank you for choosing a **De Dietrich** product.*

De Dietrich

You can find a full range of information about the brand at www.de-dietrich.com

Visit the De Dietrich Gallery, 6 rue de la Pépinière (Paris eighth district)

Open from Tuesday to Saturday from 10 am to 7 pm

Customer service department: 0892 02 88 04

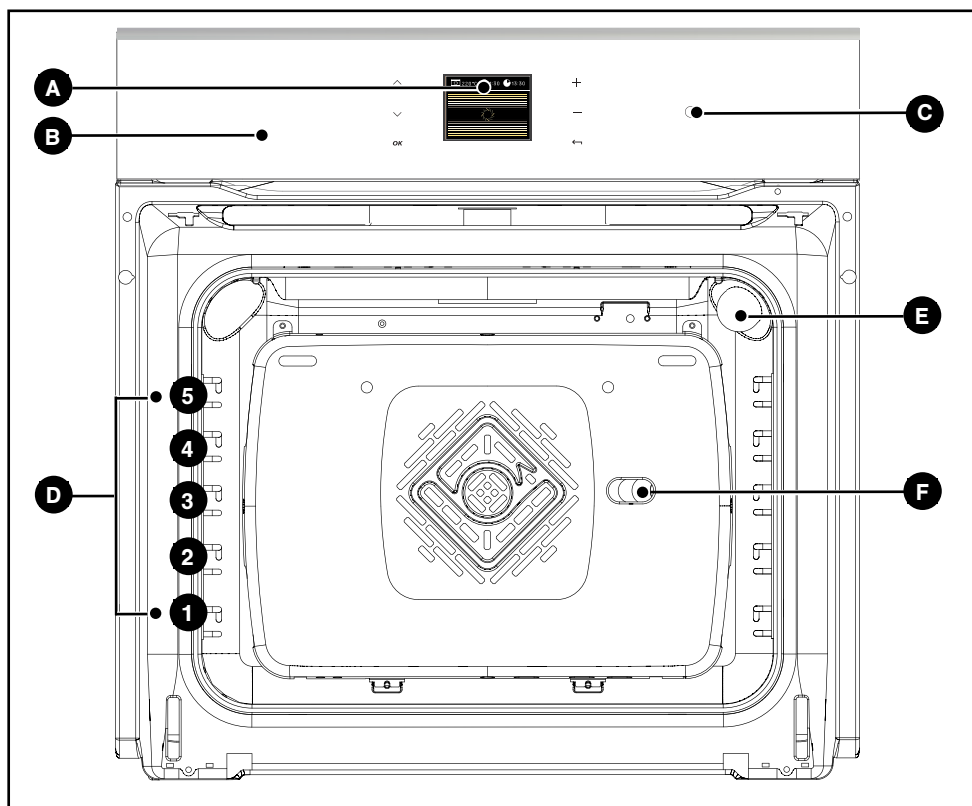
1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

- Introduction to your oven _____ 4
- Swivelling fascia _____ 5
- Description of controls _____ 5

2 / USING YOUR APPLIANCE

- Cooking _____ 6
- Using the programmer
 - How to set the time _____ 7
- Using the “EXPERT” function _____ 8
- Using the “COOKING GUIDE” function _____ 14
- Using the “ICS” function _____ 16
- Using the “LOW TEMPERATURE” function _____ 24
- Using the “INFORMATION” function _____ 26
 - Timer _____ 26
 - Cleaning _____ 27
 - Time / Date _____ 28
 - Lock controls _____ 28
 - Sound / Beep! _____ 28
 - Consumption _____ 29
 - Languages _____ 29
 - Demo mode _____ 30

• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



A Programmer

B Selection touch control

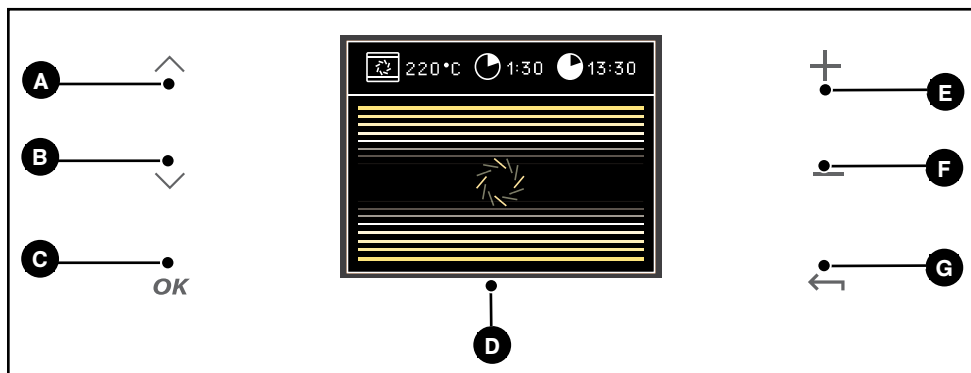
C *Wake up* touch

D Wire shelf supports

E Lamp

F Hole for rotisserie

• DESCRIPTION OF CONTROLS



A Selection touch control (at the top)

B Selection touch control (at the bottom)

C Validation touch control

D Display

E } Adjustment buttons (+ or -)
F } for time / temperature

G "Go back" touch control

• **COOKING**

This oven allows you to access three different types of programming depending on the knowledge you have about preparing the recipe in question:

- A recipe for which you know all the settings (you will choose on your own the type of cooking, temperature and cooking time): select the **"EXPERT" function** directly by pressing the selection button.

- A recipe for which you need the oven to help you (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking): select the **function "COOKING GUIDE"**.

- A recipe managed automatically by the oven: you will select from a list of the 12 most popular dishes, the one you would like to cook (temperature, cooking time and cooking program are defined by the oven): select the **"ICS" function** (Intelligent Cooking System).

- A recipe by a specific program managed electronically by the oven to give you an incomparably tender result for meat and exceptional flavour; select the **"LOW TEMPERATURE" function**.

• USING THE PROGRAMMER

• How to set the time

- Press **OK** (fig.1).
- Select "Information" by pressing **✓** (fig.2).
- Confirm by pressing **OK**.
- Select line "3. Time/Date" by pressing **✓** (fig.3).

Time/date display
Day display

- Confirm by pressing **OK**.

Set it by pressing the touch controls **+** or **-** (fig.4).

- Press **✓** to display:
- Set by pressing the touch controls **+** or **-**.
- Confirm by pressing **OK**.



Fig.1



Fig.2



Fig.3

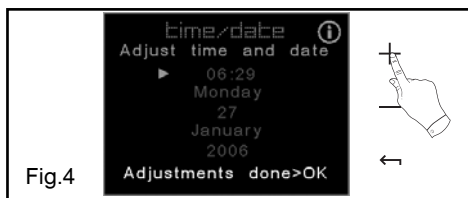


Fig.4

• USING THE “EXPERT” FUNCTION

This function lets you set all the cooking settings yourself: temperature, type of cooking, cooking time

- Confirm by pressing **OK**. You access the “Expert” screen (fig.1).

- Confirm by again pressing **OK**.

- Select the cooking type from the following list by pressing **✓** (fig.2).

(For this choice, refer to the attached cooking guide):

- 1- Fan
- 2- Combined heat
- 3- Eco heat
- 4- Conventional
- 5- Turbo - grill
- 6- High grill
- 7- Medium grill
- 8- Keep warm
- 9- Defrosting
- 10- Memory

- Confirm your selection by pressing **OK**.



Fig.1



Fig.2



Warning

90 seconds after closing the door or start a cooking lamp turns off the oven cavity.

A simple press a button lights the lamp.

• TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This temperature can be adjusted as follows:

- Press the touch control + or - (fig.1) and select your desired temperature.

- Confirm your selection by pressing **OK**.



Fig.1

• COOKING TIME AND COOKING FINISH TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the option  (fig.1) by pressing .

Enter the cooking time by pressing + (fig.2).

- Confirm your selection by pressing **OK**.

When you set the cooking time, the cooking finish time (option ) increases automatically (fig.2). You can change this end of cooking time if you want to delay the programme start. In this case, select the case  and proceed in the same way to set the cooking time (fig.3). Once you have selected the cooking end time, press **OK** to confirm.

Your oven goes into standby mode ( symbol in the display) until cooking starts (cooking end time - total cooking time)

Note: You may opt not to select a cooking time. In this case, leave the cooking time and cooking finish time blank and go directly to "OK". Confirm to start cooking. The oven will turn off when you press any touch control when you think your dish has been cooking long enough, then select "Stop" and press **OK**.



• USING THE “OPTION BIOGRILL +” FUNCTION

It is not active during the following functions: Eco, fan grill, keep warm, high grill and medium grill.

After setting your cooking time, if you press “OK” once, the oven will suggest “option biogrill+” (fig.1).

This function allows you to combine the chosen cooking method with a function that “browns” your dish at the end of cooking; this can be accomplished by turning on the grill for the last five minutes of the programme.

Select “yes” by pressing the  touch control, then confirm “OK”.

The following appears in the screen:

Memorisation of your cooking settings.

Choose to record your settings or not, then confirm by “OK” (see following chapter).

Confirm “OK” again, then start the cooking (fig.2).

To avoid overly fast browning, do not place dishes too close to the grill. Use the 1st or 2nd shelf support (counting from the bottom).

Programming example:

French onion soup:

- Select a cooking sequence (eg, combined heat)

- Select the temperature (eg, 180°C)

- Select a cooking time (eg, 25 mins)

- Select the program “biogrill +”

The broth will heat for 20 minutes and the gratin will be formed during the remaining 5 minutes.



Fig.1



Fig.2

• USING THE “MEMORY” FUNCTION

- Memorise a cooking.

The MEMORY function makes it possible to memorise 3 cooking modes that you have tried out with the “Expert” function. Thus you no longer have to go to the trouble of always entering the same data. With identical dishes and quantities prepared, you will always get the same result.

When you finish entering your cooking settings, you will be asked if you want to memorise them (fig.1).

Select “yes” by pressing the  touch control, then confirm “OK”.

The screen then offers a choice between recording the parameters in an empty memory cell or replacing a memorised programme of your choice with the new parameters (fig.2).



Fig.1

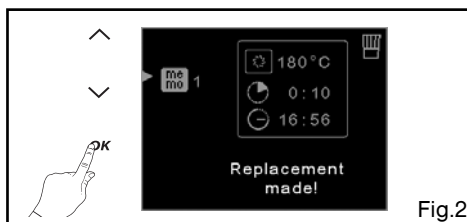


Fig.2

- Use a cooking recorded in the “Memory” function

Go to the menu item “Expert”.

- Confirm “OK”.

- Using the  touch control, scroll through the functions until you get to “Memory” (fig.1).

- Select the memory depending on the cooking you want and confirm “OK”.

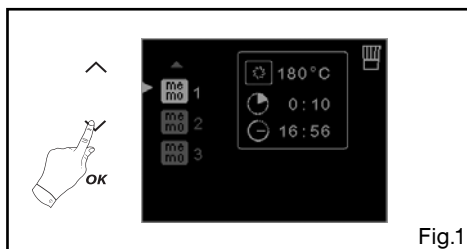


Fig.1

*

**FAN**

(recommended temperature **190°C** min 35°C max 250°C)

- Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven by the fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.

For cooking multiple items on up to 3 levels.

**COMBINED HEAT**

(recommended temperature **180°C** min 35°C max 230°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fans.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.
- Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed preferable on an earthenware dish.

*

**ECO HEAT**

(recommended temperature **190°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements.
- This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking.
- The ECO position is used for energy label performance.
- All types of cooking are done **without preheating**.

**CONVENTIONAL**

(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for slow, gentle cooking: **rich game...** For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).

**TURBO GRILL + SPIT**

(recommended temperature **190°C** min 100°C max 250°C)

- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The spit keeps turning until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all poultry and roasts on the spit, for cooking leg joints thoroughly, and cuts of beef. To keep fish steaks moist.



HIGH GRILL + SPIT

(recommended positions **4** - min 1 - max 4)

- Cooking is done by the upper element without the fan.
- Preheat the oven for 5 minutes.
- Recommended for browning vegetable dishes, pasta, fruit, etc, placed under the grill.



MEDIUM GRILL + SPIT

(recommended positions **2** - min 1 - max 4)

- Cooking is done by the upper element.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The spit keeps turning until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all **roasts** on the spit, for sealing and thoroughly cooking **leg, cuts of beef**. To keep **fish steaks** moist.



KEEP WARM

(recommended temperature **60°C** min 35°C max 100°C)

- This position allows you to keep your dishes hot by occasional heating from the bottom of the oven along with the fan.
- Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kugelhupf... without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).



DEFROSTING

(recommended temperature **35°C** min 35°C max 75°C)

- Dishes are defrosted by a limited amount of heat and the fan.
- Ideal for delicate dishes (fruit tart, custard pie, etc).
- Meat, buns, etc, are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch drips from the defrosting which are not edible).

• USING THE “COOKING GUIDE” FUNCTION

This function selects for you the appropriate cooking parameters based on the food being prepared and its weight.

- Press “OK” (fig.1).

The oven then suggests different food categories.

- Press  to select from the categories offered (fig.2):

- Confirm your selection by pressing “OK”.

- Then select the specific dish to prepare and confirm by pressing “OK” (fig.3).

Once you have selected a food category, the oven will ask you to enter its weight (field  fig.4) or the material your cookware is made of (aluminium, porcelain, etc) in the case of cakes, quiches, tarts and vegetables or the size of the food, for example: bun.

- Enter the weight or cookware type and the oven will automatically calculate and display the ideal cooking time. If you wish, you can change the cooking finish time by selecting the field “” and selecting the new end of cooking time.

- Place your dish in the oven on the recommended shelf support level (from 1 at the bottom to 5 at the top) (fig.5).

- Confirm by pressing “OK”.

The oven begins heating.

-The oven beeps and turns off when the cooking time is finished and your screen then indicates that the dish is ready.

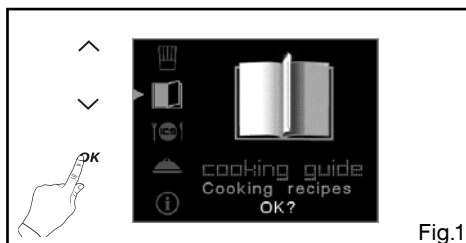


Fig.1

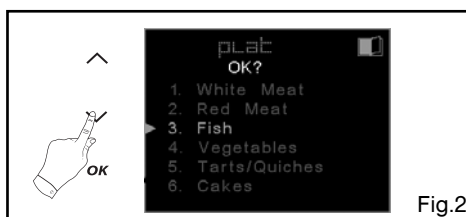


Fig.2

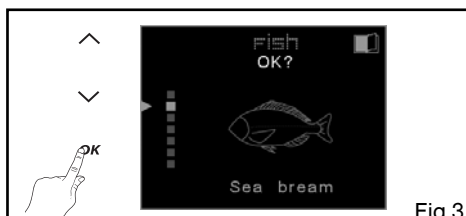


Fig.3



Fig.4



Fig.5

No. 1 WHITE MEAT:

No.1	chicken (dish)
2	chicken (spit)
3	duck
4	turkey leg
5	rabbit
6	goose
7	guinea fowl
8	pork loin
9	pork fillet
10	terrine
11	veal roast

No. 2 RED MEAT:

No.1	shoulder of lamb
2	leg of lamb
3	saddle of lamb
4	beef medium done
5	beef rare
6	pheasant
7	hare

No. 3 FISH:

No.1	pike
2	breem
3	whiting
4	roast fish
5	salmon
6	fish terrine
7	trout

No.4 VEGETABLES:

No.1	endives
2	vegetable flans
3	potato gratin
4	lasagna
5	stuffed peppers
6	stuffed tomatoes

No. 5 TARTS/QUICHES:

No.1	quiche
2	short crust
3	flaky crust
4	cheese tart
5	rising crust
6	fruit tart
7	meat pie
8	soufflé
9	bread

No. 6 CAKES:

No.1	bun
2	cake
3	puff pastry
4	chocolate cake
5	yoghurt cake
6	genoise
7	kugelhupf
8	meringues
9	pound cake
10	biscuits/cookies

• *ADDITIONAL DETAILS FOR "COOKING GUIDE" COOKING*

All the cooking is done WITHOUT preheating the oven.

COOKING PROGRAMME: CAKES/TARTS:

Choosing the type of baking mould:

Aluminium: Coloured anti-stick moulds and flexible silicone moulds are very suitable for moist batters (quiches or fruit tarts).

COOKING PROGRAMME: TERRINES

Place the terrine in a double-boiler (set it in a larger dish that is half-full of boiling water).

• USING THE “ICS” FUNCTION

The ICS (Intelligent Cooking System) function will completely simplify cooking for you because the oven will automatically calculate all the cooking parameters (temperature, cooking time, cooking mode) based on the selected dish thanks to its electronic sensors located in the oven that constantly measure the moisture level and temperature variations.

OPERATING THE ICS FUNCTION:

This cooking mode takes place in two phases:

1) a data search phase during which the oven begins heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

- Press the “ICS” button (fig.1).

The oven offers a choice of 12 dishes:

- **Pizza**
- **Savoury tart**
- **Roast beef** (rare, medium or well done)
- **Roast pork**
- **Chicken**
- **Lamb pink** (rare or well done)
- **Fish**
- **Stuffed vegetables**
- **Tart**
- **Cakes**
- **Small biscuits**
- **Soufflé**

- Press  to select your dish (fig.2).

Example: Soufflé 

After selecting your dish, confirm by pressing “OK”.

You can change the cooking finish time before putting your dish into the oven at the recommended shelf level.

- Confirm by pressing the **OK** button to start cooking (fig.3).



Fig.1



Fig.2



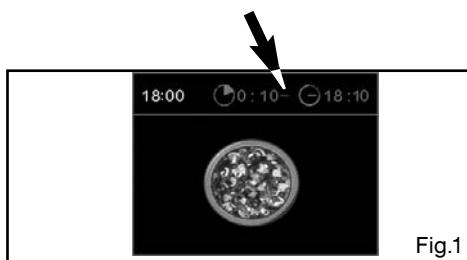
Fig.3

• USING THE “ICS” FUNCTION

N.B.: No preheating is required to use the ICS function. Cooking **ABSOLUTELY** must begin in a cool oven. You should wait for the oven to cool down completely before beginning a second cooking programme.

IMPORTANT: Do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data.

This search phase is represented by the symbol “~” beside the cooking time (see arrow in fig.1).



2) a second cooking phase: the oven has calculated the necessary time, the symbol “~” disappears. The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase. You can now open the door (e.g. to baste a roast).

- The oven beeps and turns off when the cooking time is over and your screen then indicates that the dish is ready.

DELAYED START FUNCTION:

To program a delayed start,

- Select the cooking end function ☹ and change the cooking end time.

PLEASE NOTE: If you want to programme a subsequent ICS cooking cycle, wait until the oven has cooled completely. However, you can use the “Expert” function even if the oven is hot.



Pizza

- Fresh store-bought pizza
- Ready-to-use pizza dough
- Home-made pizza dough
- Frozen pizza



Tarts (savoury)

- Fresh quiches
- Frozen quiches
- Frozen mini-pastry



Roast Beef

- Roast beef
(prepared rare)
 - ⚠ • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly.
- You can turn it over when the cooking time becomes fixed.**



Roast Pork

- Pork roasts
 - Loin
 - Tenderloin



Chicken

- Chickens weighing 1 to 1.7 kg
- Duck, guinea fowl, etc.



Lamb

- Leg of 1kg to 2,500kg
 - ⚠ • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly.
- You can turn it over when the cooking time becomes fixed.**



Fish

- Whole fish
(sea bream, pollock, trout, mackerel, etc.)
- Roasted fish



Vegetables stuffed

- Tomatoes, stuffed peppers & vegetables
- Lasagna (fresh or frozen)
- Shepherd's pie, brandade, etc.



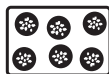
Tarts (sweet)

- Fresh tarts
- Frozen tarts



Cakes

- Home-style cakes: sweet or savoury loaves, pound cake.
- Ready-to-mix batters in packets.



Small Biscuits

- Small individual pastries: cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.



Soufflé

- Use a tall mould with straight edges and a diameter of 21cm.

-
- Place it on the grid for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).
 - Place the pizza on the baking tray for a soft crust.
-

- Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom.
 - Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.
-

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
 - If you prefer meat rare; if you prefer it well done, opt for a traditional cooking function.
 - Trim away as much fat as possible: it causes smoke.
 - At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving.
-

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme: the colder the meat is, the closer it will be to the end of cooking.
 - Use an earthenware dish. Add one to two tablespoons of water.
 - At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving. Add salt when cooking is finished.
-

- Turnspit cooking: do not forget to place the drip tray on the first shelf support to catch the drippings.
 - Cooking in a dish: Opt for earthenware dishes to avoid splattering.
 - Pierce the skin of poultry to avoid splattering.
-

- Take the meat out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
 - Select a leg that is round and plump rather than long and lean.
 - Wrap the meat in aluminium and let it sit after cooking.
-

- Use this function only for whole fish cooked with herbs and white wine.
(Grilled fish or papillote preparations require that the oven be preheated.)
-

- Properly adjust the dimensions of the dish to the quantity of food to be cooked to avoid juices spilling over.
-

- Use a non-stick aluminium mould:
 - The crust will be crispy on the bottom.
-

- Cakes made in a cake mould, round, square... and always placed on the grid.
It is possible to place two cake moulds side by side.
-

- Small individual cakes made on a pastry tray and placed on the grid.



Puff pastry must be cooked on "CAKES" to achieve good results.

- Butter the mould and do not touch the inside with your fingers or the soufflé will not rise.
-

Pizza

To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the grid and the pizza.

Tarts / Quiches

Avoid glass and porcelain dishes: because they are too thick, they extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy. With fruit, the bottom of the tart risks becoming soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking. With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

Fish

When buying it, it should smell pleasant and not too “fishy”. The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

Beef / Pork / Lamb

You **must** take all meat out of the refrigerator well before cooking it: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle. Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Turn the meat using spatulas: if you pierce the meat the blood drips out. Always let meat sit after cooking for 5 to 15 minutes: wrap it in a sheet of aluminium and place it just inside a warm oven: This allows the blood drawn toward the outside during cooking to return to the middle and moisten the roast.

Use earthenware roasting dishes: glass promotes grease splattering.

Do not cook in the enamelled drip tray.

Avoid piercing the leg of lamb with cloves of garlic as the lamb will lose its juices; instead, slide the garlic in underneath the skin, or bake the unpeeled garlic beside the leg and crush it when it has finished cooking to flavour the gravy; sieve it and serve very hot in a gravy boat.

Pizza Base: 1 pizza crust

*with vegetables: 6 tablespoons tomato sauce + 100g diced courgettes + 50g diced bell peppers + 50g sliced aubergine + 2 small sliced tomatoes + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

*with roquefort and smoked bacon: 6 tablespoons tomato sauce + 100g smoked bacon + 100g roquefort in small chunks + 50g walnuts + 60g grated gruyere.

*with sausage and cottage cheese: 200 g drained cottage cheese spread on the crust + 4 sausages, sliced + 150g ham slivers + 5 olives + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

Quiches: Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm

1 ready-to-use short crust pastry

3 beaten eggs + 50 cl heavy cream

salt, pepper, nutmeg.

Various garnishes:

200g precooked larding bacon

or - 1 kg cooked endives + 200g grated gouda

or - 200g broccoli + 100g small bacon pieces + 50g blue cheese

or - 200g salmon + 100g spinach, cooked and drained

Roast beef PARSLEY SAUTERNES Sauce with ROQUEFORT:

Cook 2 tablespoons of sliced shallots in butter until translucent. Add 10 cl Sauternes, let it evaporate. Add 100g Roquefort, let it melt slowly. Add 20 cl liquid cream, salt, pepper. Bring to a boil.

Roast pork Pork with prunes

Ask the butcher to carve a hole through the length of the roast. Stuff 20 prunes inside. Serve sliced with its juices or cold with an endive salad.

Chicken

Stuff it with a good bouquet of fresh tarragon or rub it with a mixture of 6 crushed cloves of garlic with a pinch of coarse salt, and some peppercorns.

Lamb Anchovy sauce:

Puree 100g black olives, 50g capers and 3 anchovies, 1/2 clove of garlic and 10 cl olive oil. Add 10 cl crème fraîche. Serve with sliced leg of lamb.

Fish

Black sea bream with dry cider:

- 1 bream weighing 1.5 kg.
- 500g button mushrooms.
- 2 sour apples.
- 2 shallots.
- 2 tablespoons heavy cream.
- 100g butter.
- 1/2 litre cider. Salt, pepper.

Gut and scale the fish. Place it in a buttered dish on the finely minced shallots and sliced mushrooms. Add the cider, salt and pepper and some cubes of butter. Put it in the oven. In the butter cook the unpeeled quartered apples. When cooking is complete, transfer the fish to a warm dish, strain the juice and deglaze the dish with the cream. Add the cream to the juice, serve with apples and mushrooms.

Stuffed vegetables

Leftovers from pot au feu, leg of lamb, pork roasts, and roasted poultry can be finely chopped for an excellent base.

Flaky praline apple tart

- 1 flaky pastry crust rolled and pricked with a fork.
- 200 ml cream brought to a boil with a vanilla pod.
- 2 beaten eggs with 30g sugar, add the cooled cream.
- 2 apples cut into cubes rolled in 70g crushed pralines.

Add cream and apples to crust. Place in the oven.

Pound cake with citrus fruits

- Caramel: 20 lumps of sugar (200g).
- Cake: 4 eggs.
- 200g granulated sugar.
- 200g flour.
- 200g good butter.
- 2 teaspoons baking powder.
- Fruits: 1 small tin of citrus fruits in syrup.

Drain the fruit. Prepare a caramel icing. When it has taken on colour, turn it out into a cake pan; tip it around to distribute the caramel. Let cool. In the bowl of an electric blender, mix the softened butter with the sugar. Add the whole eggs one at a time, then the sifted flour. Finish with the baking powder. Place the citrus sections in a flower pattern on the caramel icing. Pour in the batter. Place in the oven on the "CAKES" setting. Unmould in a pretty dish and serve cold. Other fruits can be used, such as apples, pears or apricots.

Individual chocolate cakes

12 individual aluminium ramekins.
60g butter.
200g bitter chocolate (more than 50% cocoa).
100g caster sugar.
4 eggs.
1 packet of baking powder.
70g sifted flour.

Melt the chocolate with the butter over very low heat. Work the egg yolks into the sugar until the mixture becomes smooth. Add the flour, melted chocolate with butter and finish with the baking powder. Beat the egg whites into stiff peaks and gently fold them into the mixture. Lightly butter and flour the aluminium ramekins and pour the batter into them (without dripping any on the edges). Place the ramekins on the baking tray and choose the "BISCUITS" mode. Unmould and let cool on a grid. Serve with vanilla crème anglaise or coconut ice cream.

Soufflés

Béchamel sauce base:
1/2 litre milk.
60g flour.
100g butter.
4 egg yolks + whites beaten into stiff peaks.
salt, pepper, nutmeg.

Depending on the type of soufflé, you will add 150g shredded gruyere or 1 kg cooked, chopped spinach or 1 kg cooked, chopped cauliflower or 150g shredded leftover cooked fish or 150g chopped ham.

• USING THE “LOW TEMPERATURE” FUNCTION

Cooking absolutely must begin in a “LOW TEMPERATURE” oven.

Select “LOW TEMPERATURE” (fig.1).

Select the type of cooking from the following list and press the ✓ touch control.

- Roast veal (4h15)
- Roast beef rare (3h00)
- Roast beef well done (4h00)
- Roast pork (4h15)
- Lamb pink (1h50)
- Lamb well done (4h00)
- Chicken (6h00)
- Small fish (1h15)
- Large fish (1h35w)
- Yoghurt (3h00)

Example: Yoghurt (fig.2).

Confirm your selection by pressing **OK**.

The following are now displayed: the cooking time (not modifiable) and the cooking end time that you can modify (fig.3).



Fig.1

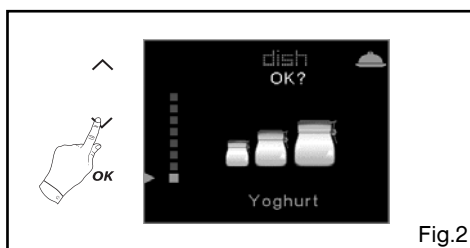


Fig.2



Fig.3

- Recommended shelf support level (fig.1).

Confirm your selection by pressing **OK**.

The oven automatically turns off, beeps for 2 minutes and tells you that it is ready.

Press **OK** to stop the beeping.

For meats, there is an automatic stay warm function (duration: 1 hour).

For yoghurts, there is a “rapid cooling” phase (duration: 1 hour).



Fig.1

• USING THE “INFORMATION” FUNCTION

Press **OK**.

You access the following settings with the  touch control (fig.1):

- 1 Timer
- 2 Cleaning
- 3 Time /Date
- 4 Locking the controls
- 5 Sound / Beep !
- 6 Consumption
- 7 Languages

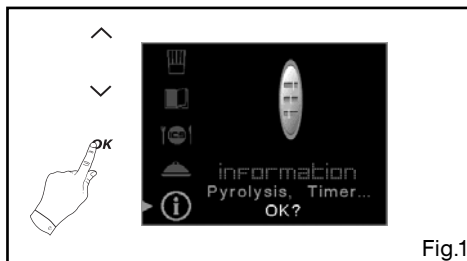


Fig.1

• 1 - Timer

Select the function, press **OK**.

This function is accessible as long as the oven is not in cooking mode.

Enter the desired time using the touch controls + or - (fig.2).



Fig.1

The timer starts counting down the time as soon as you confirm it by pressing **OK**.

The beeps stop automatically after a few seconds. Press **OK** to display the clock.



Fig.2

• 2 - Cleaning

Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.

Select "Cleaning" from the "Information" menu (fig.1). Your oven indicates the dirtiness of the cavity (grey zone in "DIRT") and suggests two cleaning modes:

Choose the appropriate setting:

- Pyrolysis 2h00

Pyrolysis system where the duration is preselected: it takes 2h30 (2 hours of pyro + 30 minutes cooling) and cleans the inside of the oven intensely and perfectly.

To delay the start time, select the end time and change it by entering the desired end time for the pyrolysis cycle by using the touch control + (fig.2).

Note: If you have entered details of peak and off-peak times, (see "Consumption" function) your oven recommends cleaning the oven at off-peak times to save money. However, you can change this recommendation by changing the end of pyrolysis time and starting the cleaning cycle immediately if you choose. Enter by pressing "OK".

The cleaning cycle begins. Your screen indicates: the time, the pyrolysis end time as well as the locking of the door symbolised by .

- Pyrocontrol between 1h30 and 2h15

Pyrocontrol is a pyrolysis system with a pre-set duration: it takes at least 2 hours (1h30 of pyro + 30 minutes of cooling) allowing you to save energy.

If you wish to delay the start time, select the end time and change it by entering the desired end time for the pyrolysis cycle using the touch control + (fig.3). Confirm by pressing "OK".

- End of pyrolysis

Your oven tells you when the pyrolysis cleaning cycle is finished (fig.4).

When the unlocking takes effect, you can open the door.

Simply remove the ash residue in the cavity with a damp sponge.

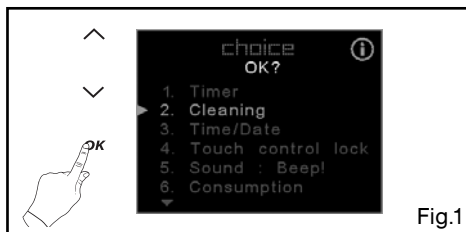


Fig.1



Fig.2



Fig.3

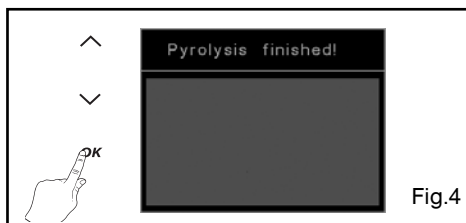


Fig.4



Warning

Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware. The side grills are pyrolysis safe and may be left inside the oven during pyrolysis.

• 3 - Time / Date

See Chapter:

Using the programmer

- How to set the time (page 127).

• 4 - Lock controls

Select the function (fig.1).

Press **OK**.

Make your selection using **▼**.

Confirm your selection "yes or no" (fig.2) and press **OK**.

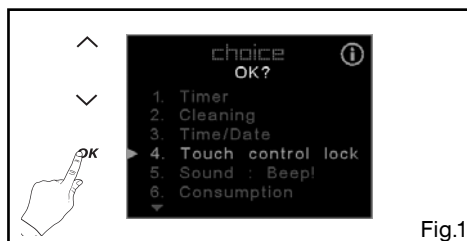


Fig.1



Fig.2

• 5 - Sound / Beep!

Select the function (fig.1).

Press **OK**.

Make your selection using **▼**.

Confirm your selection "yes or no" (fig.2) and press **OK**.



Fig.1



Fig.2

• 6 - Consumption

Select the function (fig.1).

Press **OK**.

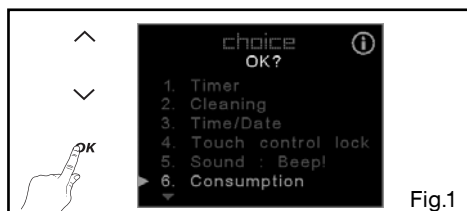


Fig.1

• 6 - Consumption

By accessing this screen, you will be able to view the energy consumption of your oven since the last time it was reset to zero.

Press OK (fig.1):

If you have an energy bill arrangement with off-peak hours, you can consult the corresponding time periods and obtain detailed information about your consumption during peak and off-peak hours.

Enter or change the periods P1 - P2 - P3 by pressing + or - (fig.2) then confirm OK.

You can enter up to three different periods

If you entered off-peak hours, whenever you program a **pyrolysis cycle**, your oven will automatically suggest that you schedule the cycle to begin cleaning during the next off-peak period.

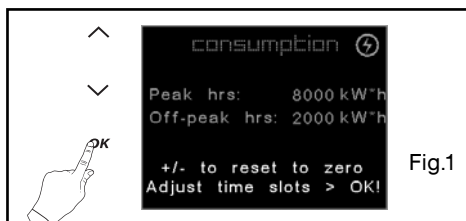


Fig.1

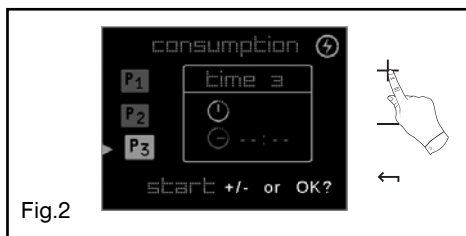


Fig.2



Warning

If you wish to start pyrolysis immediately, you need to cancel the off-peak programming times by pressing “-” and reducing the finish time until you see “-:-” appear.

• 7 - Languages

Select the function (fig.1).

Press **OK**.

Select from among the languages shown by pressing **✓**.

Press **OK**.



Fig.1

• 8 - Demo Mode

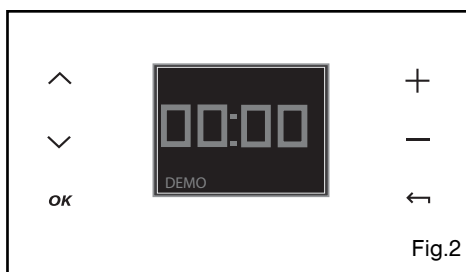
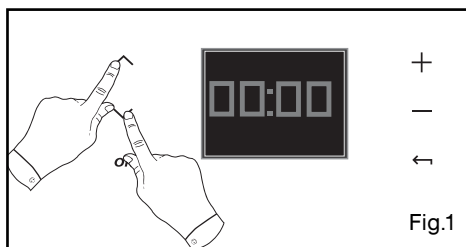
Adjust the time to 0:00 (see section "Resetting the time") then confirm.

Press and hold down the  and  buttons simultaneously for 10 seconds until "DEMO" is shown in the display.

To exit from DEMO mode:

Set the time to 0:00. Confirm.

Press and hold down the  and  buttons simultaneously for 10 seconds until "DEMO" disappears from the display.



Warning

When your oven is in "DEMO MODE", the heaters are not active.

Horno De Dietrich

ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

De Dietrich 



Estimado cliente, estimada clienta:

*Descubrir los productos **De Dietrich**, es sentir las emociones únicas que sólo nos aportan algunos objetos de valor.*

La atracción es inmediata nada más verlos. La calidad del diseño se refleja en la estética intemporal y en el cuidado en los acabados que los convierten en objetos elegantes y refinados, en perfecta armonía entre sí.

Inmediatamente, sentimos un irresistible deseo de tocarlos; porque el diseño De Dietrich se apoya en materiales robustos y prestigiosos; se da prioridad a lo auténtico.

*Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, **De Dietrich** se asegura la fabricación de productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.*

Le deseamos mucha satisfacción en la utilización de este nuevo aparato y estaremos encantados de recibir sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a que nos las haga llegar a través de nuestro servicio de atención al cliente o de nuestra página web.

*Le animamos a que inscriba su producto en **www.de-dietrich.com** para disfrutar de las ventajas de la marca.*

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

*Conozca todas las noticias de la marca en **www.de-dietrich.com**
Visite La Galería De Dietrich, 6 rue de la Pépinière, en París VIII
Abierto de martes a sábado de las 10:00 a las 19:00.
Servicio de atención al cliente: +33(0)892 02 88 04*

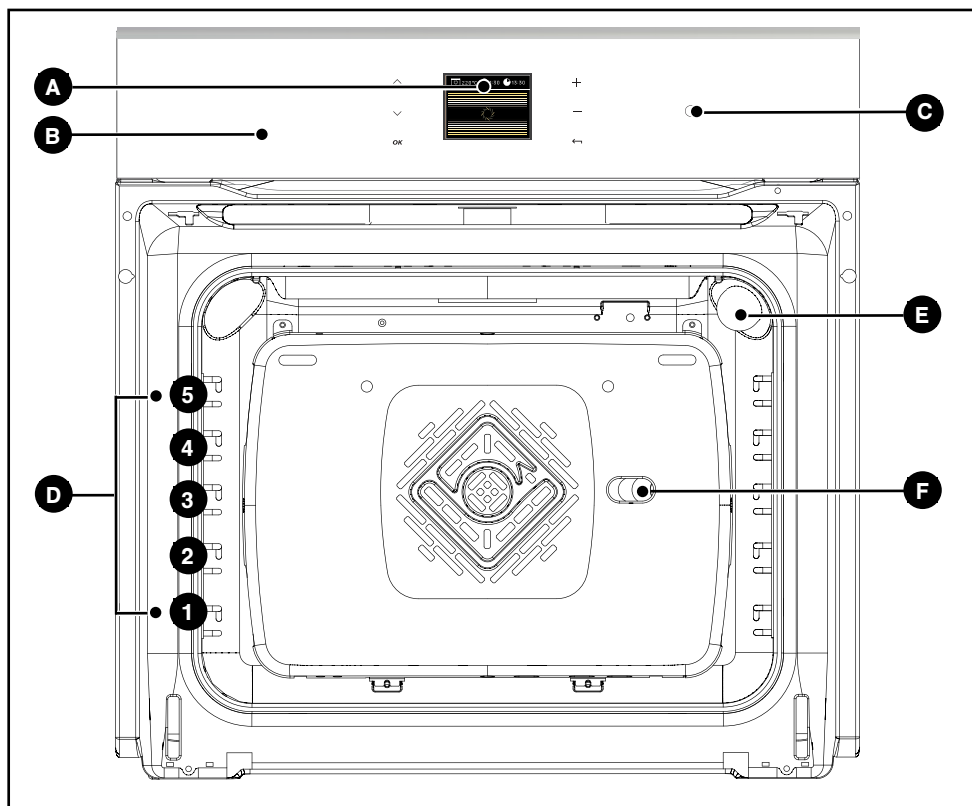
1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- Presentación del horno 4
- Panel pivotante 5
- Descripción de los mandos 5

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

- Realización de una cocción 6
- Utilización del programador
 - Cómo ajustar la hora 7
- Utilización de la función “EXPERT” 8
- Utilización de la función “GUÍA CULINARIA” 14
- Utilización de la función “I.C.S.” 16
- Utilización de la función “BAJA TEMPERATURA” 24
- Utilización de la función “INFORMACIONES” 26
 - Minutero 26
 - Limpieza 27
 - Hora / Fecha 28
 - Bloqueo de los mandos 28
 - Sonido / Bip 28
 - Consumo 29
 - Modo demo 30

• PRESENTACIÓN DEL HORNO



A Programado

B Teclas de mandos.

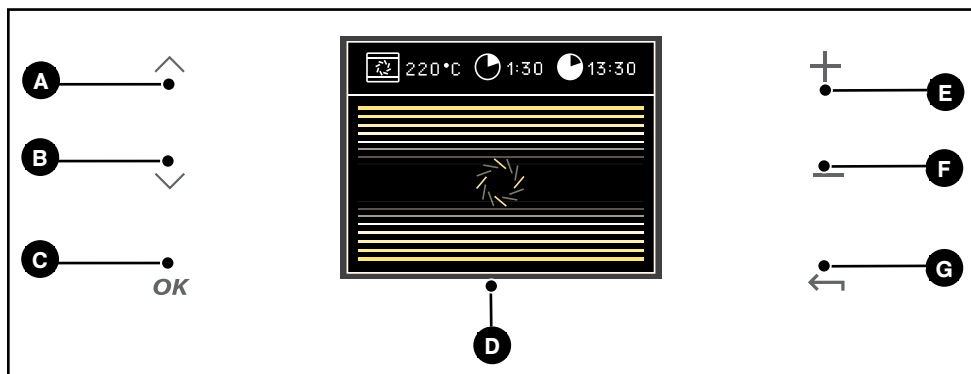
C Mando *WAK UP*

D Niveles de altura varilla

E Lámpara

F Agujero para asador

• PRESENTACIÓN DE LOS MANDOS



A Botón de selección (hacia arriba)

B Botón de selección (hacia abajo)

C Botón de validación

D Pantalla

E } Botones de ajuste (+ o -)
F } del tiempo / temperatura

G Botón para retroceder

• **REALIZACIÓN DE UNA COCCIÓN**

Este horno le permite acceder a 4 tipos de programación diferentes según el grado de conocimientos que tenga sobre la cocción de la receta:

- Una receta de la que conoce todos los parámetros (usted mismo selecciona la temperatura, el tipo de cocción y la duración de la misma): seleccione la **función "EXPERT"** directamente pulsando el botón de selección.

- Una receta para la que necesita asistencia del horno (seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso, y el horno se ocupa de seleccionar los parámetros que mejor se adapten: la temperatura, la duración y el tipo de cocción): seleccione la **función "GUÍA CULINARIA"**.

- Una receta gestionada automáticamente por el horno: seleccione en una lista de 12 platos, los más corrientes, aquellos que quiere cocinar (la temperatura, la duración de cocción y el tipo de cocción los define el horno): seleccione la **función "I.C.S"** (Intelligence Cooking System).

- Una receta mediante un programa específico gestionado electrónicamente por el horno para conseguir una cocción caracterizada por la ternura de la carne y los sabores excepcionales; seleccione la **función "BAJA TEMPERATURA"**

• UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

• *Cómo ajustar la hora*

- Pulse **OK** (fig.1).
- Seleccione "informaciones" pulsando (fig.2).

- Valide pulsando **OK**.

- Elija la línea "3. Hora / Fecha" pulsando **▼** (fig.3).

Visualización hora/fecha

Visualización día

- Valide pulsando **OK**.

Regule pulsando los botones **+** o **-** (fig.4).

- Visualizar siguiente pulsando **▼**.

- Ajuste pulsando los botones **+** o **-**.

- Valide pulsando **OK**.



Fig.1



Fig.2

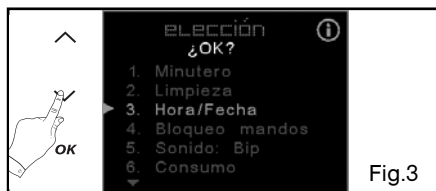


Fig.3



Fig.4

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “EXPERT”

Esta función le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y duración de cocción

- Pulse el botón **OK**. Accederá a la pantalla “Expert” (fig.1).

- Pulse de nuevo el botón **OK**.

- Seleccione el tipo de cocción en la lista siguiente pulsando **✓** (fig.2).

(Para hacer la elección, consulte la guía de cocción adjunta):

1- Calor giratorio

2- Calor combinado

3- Calor Eco

4- Tradicional

5- Turbo grill

6- Grill fuerte

7- Grill medio

8- Mantener caliente

9- Descongelación

10- Memorias

- Valide la elección pulsando el botón **OK**.



Fig.1



Fig.2



Atención

90 segundos después de cerrar la puerta o de iniciarse una cocción, la luz del horno se apaga.

- Pulsando brevemente cualquiera de los mandos se reactivará la iluminación.

• TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomienda la temperatura de cocción ideal. Esta temperatura se puede modificar de la siguiente forma:

- Pulse el botón **+ o -** (fig.1) y elija la T° que desea.

- Valide la elección pulsando el botón **OK**.



Fig.1

• DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y HORA DE FINAL DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando la casilla  (fig.1), pulsando .

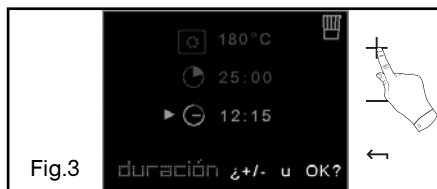
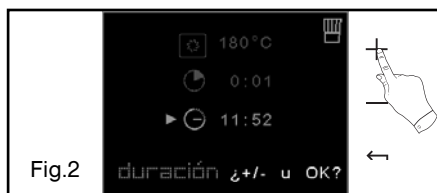
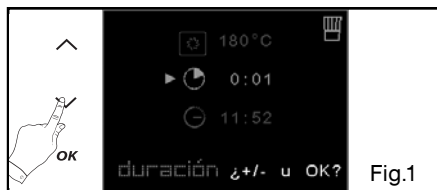
Introduzca la duración de la cocción pulsando + (fig.2).

- Valide pulsando el botón **OK**.

Cuando ajuste la duración de cocción, la hora de final de cocción (casilla ) se incrementará automáticamente(fig.2). Puede modificar la hora de final de cocción si quiere aplazarla. En ese caso, seleccione la casilla  y proceda de la misma forma que con el ajuste de la duración de cocción (fig.3). Una vez seleccionada la hora de final de cocción, pulse **OK** para validar.

El horno se pondrá en espera (símbolo  en la pantalla) hasta que se inicie la cocción (hora de final - duración de cocción).

Nota: Puede no seleccionar la duración de cocción. En este caso, deje vacías las casillas de duración y de final de cocción y vaya directamente a "OK". Valide para iniciar la cocción. La parada del horno se efectuará pulsando cualquier botón cuando considere usted que el tiempo de cocción de su plato es suficiente; seleccione después "Parar" y pulse **OK**.



• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “OPTION BIOGRILL +”

No está activa en las siguientes funciones:
Eco, grill ventilado, mantener caliente, grill fuerte y grill medio.

Una vez regulada la duración de la cocción, al pulsar una vez “OK”, el horno le propone “opción biogrill +” (fig.1).

Esta función le permite asociar a la secuencia de cocción elegida una función “Dorado” de la preparación al final de la cocción, gracias a la puesta en marcha del gratinador durante los 5 últimos minutos de la secuencia (no se puede modificar esta duración).

Seleccione “sí” pulsando el botón  y valide con “OK”.

La pantalla mostrará:

Memorización de sus ajustes de cocción.

Elija si desea o no grabar sus ajustes y valide con “OK” (Ver capítulo siguiente).

Valide de nuevo con “OK” para iniciar la cocción (fig.2).

No coloque las bandejas demasiado cerca del gratinador para evitar que se dore demasiado rápidamente. Respete la altura 1 ó 2 (empezando por abajo).

Ejemplo de programación:

Gratinado de cebolla:

- Seleccione una secuencia de cocción (por ejemplo, calor combinado).
- Seleccione la temperatura (por ejemplo, 180°C).
- Seleccione una secuencia de cocción (por ejemplo, 25 min).
- Seleccione el programa “briogrill +”.

El caldo se calentará durante 20 minutos y el gratinado se hará en los 5 min restantes.

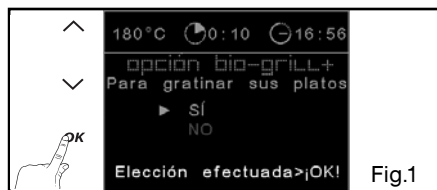


Fig.1



Fig.2

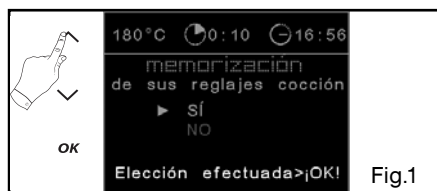
• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “MEMORIAS”

- Memorice la cocción.

La función “Memorias” permite guardar en memoria 3 modos de cocción que ya haya ensayado con la función “Expert”. De este modo, no es necesario introducir cada vez los mismos datos. Con un plato y una cantidad de preparación idénticos, siempre obtendrá los mismos resultados.

Una vez ajustados los parámetros de cocción, le propone memorizarlos (fig.1).

Seleccione “sí” pulsando el botón  y valide con “OK”.



Entonces, la pantalla propone grabar los parámetros en una memoria vacía o bien sustituir una memoria por los nuevos parámetros (fig.2).



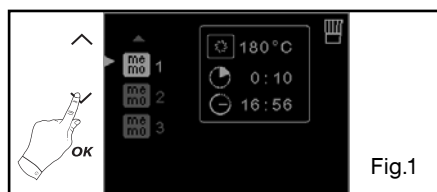
- Utilice una cocción grabada en la función “Memorias”

Vaya al menú “Expert”.

- Valide con “OK”.

- Haga desfilas las funciones hasta las funciones “Memorias” con el botón  (fig.1).

- Seleccione la memoria según la cocción que desee y valide con “OK”.



*

**CALOR GIRATORIO**(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 250°C)

- La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice para mover el aire.
 - Aumento rápido de la temperatura. Algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
 - Recomendado para conservar tiernas las carnes blancas, pescados y verduras.
- Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

**CALOR COMBINADO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 230°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.
- Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de grill para dorar.
- Recomendado para quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja de barro.

*

**CALOR ECO**(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y superior.
- Esta posición permite una ganancia de energía conservando las cualidades de cocción.
- La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Todas las cocciones se realizan **sin precalentamiento**.

**TRADICIONAL**(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Necesita un precalentamiento antes de introducir la bandeja en el horno.
- Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: **caza tierna...** Para soasar **asados de carne roja**. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (**gallo al vino, liebre, etc.**)

**TURBO GRILL + ASADOR ROTATIVO**(temperatura recomendada **190°C** mín. 100°C máx. 250°C)

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero y chuletas de buey. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.

* *Secuencia o secuencias utilizadas para el anuncio escrito en la etiqueta energética de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.*

**GRILL FUERTE + ASADOR ROTATIVO**

(posiciones recomendadas **4** - mín. 1 - máx. 4)

- La cocción se efectúa con la resistencia superior sin movimiento de aire.
- Efectúe un precalentamiento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar platos de verduras, pastas, frutas... colocados sobre la parrilla.

**GRILL FUERTE + ASADOR ROTATIVO**

(posiciones recomendadas **2** - mín. 1 - máx. 4)

- La cocción se efectúa con la resistencia superior.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todos los **asados** en el asador rotativo, para soasar y cocinar hasta el centro un asado de **cordero**, **Chuleta de buey**. Para que los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

**MANTENIMIENTO CALIENTE**

(temperatura recomendada **60°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Esta posición permite mantener calientes sus alimentos mediante dosificación de elemento situado al fondo del horno con el movimiento de aire.
- Recomendado para levantar las masas de pan brioche, kouglof... sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).

**DESCONGELACIÓN**

(temperatura recomendada **35°C** mín. 35°C máx. 75°C)

- La descongelación de los platos se efectúa con una aportación limitada de calor y con el movimiento del aire.
- Ideal para alimentos delicados (tarts de frutas, tarts de crema...).
- La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo de la descongelación, que no es consumible).

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “GUÍA CULINARIA”

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

- Pulse “OK” (fig.1).

El horno propone entonces distintas familias de alimentos.

- Pulse  para elegir entre las familias propuestas (fig.2):

- Valide su elección pulsando “OK”.

- Elija a continuación el plato específico que desea preparar y valide pulsando “OK” (fig.3).

Una vez seleccionado el alimento, el horno le pedirá que introduzca el peso (casilla  fig.4) o el material de la bandeja (aluminio, porcelana, etc...) si se trata de pasteles, quiches, tartas y verduras, o el grosor del alimento, por ejemplo: brioche.

- Introduzca el peso o el material, el horno efectuará los cálculos automáticamente e indicará la duración de cocción ideal. Si lo desea, puede modificar la hora de final de cocción seleccionando la casilla “” y visualizando la nueva hora de final de cocción.

- Introduzca su plato en el nivel recomendado (del 1, abajo, al 5, arriba) (fig.5).

- Valide pulsando “OK”.

El horno se pone en marcha.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado la duración de cocción, y la pantalla le indica que el plato está listo.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

Nº1 CARNES BLANCAS:

Nº1	pollo (bandeja)
2	pollo (asador rotativo)
3	pato
4	muslo de pavo
5	conejo
6	oca
7	pintada
8	costilla de cerdo
9	solomillo de cerdo
10	terrina
11	asado de ternera

Nº2 CARNES ROJAS:

Nº1	paletilla de cordero
2	pierna de cordero
3	falda de cordero
4	buey en su punto
5	buey poco hecho
6	faisán
7	rabadilla de liebre

Nº3 PESCADOS:

Nº1	lucio
2	dorada
3	pescadillas
4	pescado asado
5	salmón
6	terrina de pescado
7	truchas

Nº4 VERDURAS:

Nº1	endibias
2	flan de verduras
3	gratén dauphinois
4	lasaña
5	pimientos rellenos
6	tomates rellenos

Nº5 TARTAS/QUICHES:

Nº1	quiche
2	tarta quebrada
3	tarta de hojaldre
4	tarta de queso
5	tarta con levadura
6	torta de frutas
7	torta de carne
8	sufilé
9	pan

Nº6 PASTELES:

Nº1	brioche.
2	cake
3	choux
4	pasteles de chocolate
5	pasteles de yogur
6	bizcocho
7	kuglof
8	merengues
9	bizcocho cuatro cuartos
10	pastas/cookies

• **DETALLES COMPLEMENTARIOS PARA LAS COCCIONES** **“GUÍA CULINARIA”**

Todas las cocciones se efectúan SIN precalentar el horno.

COCCIONES: PASTELES / TARTAS:

Elección del material del molde de cocción:

Aluminio: moldes de color antiadherentes, moldes flexibles de silicona bien adaptados para las masas húmedas (quiches o tartas de frutas).

COCCIONES: TARRINAS

Ponga la tarrina al baño maría (en una fuente mayor que la tarrina y que contenga agua hirviendo hasta media altura).

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “I.C.S.”

La función ICS (Intelligent Cooking System) le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calculará automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, duración y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos situados en el horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

FUNCIONAMIENTO DE LA FUNCIÓN ICS:

Este modo de cocción se efectúa en 2 fases:

1) una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determinará el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

- Pulse el mando “ICS” (fig.1).

El horno propone una selección entre 12 platos:

- **Pizza**
- **Tartas saladas**
- **Asado de buey** (poco hecho, en su punto o bien hecho)
- **Asado de cerdo**
- **Pollo**
- **Cordero** (rosa, en su punto o bien hecho)
- **Pescado**
- **Verduras rellenas**
- **Tarta dulce**
- **Pasteles**
- **Galletas pequeñas**
- **Suflé**

- Pulse  para seleccionar su plato (fig.2).

Ejemplo: Suflé 

Una vez seleccionado el plato, valide con “OK”.

Puede modificar la hora de final de cocción antes de introducir la preparación en el horno al nivel indicado.

- Valide pulsando el botón **OK** para iniciar la cocción (fig.3).



Fig.1



Fig.2



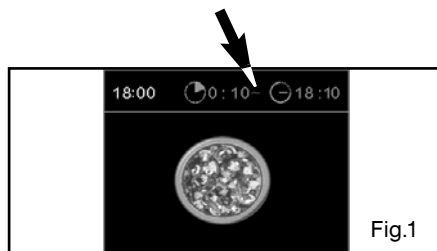
Fig.3

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “I.C.S.”

Nota: Para utilizar la función ICS no se requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar **OBLIGATORIAMENTE** con el horno frío. Es conveniente esperar a que se enfríe totalmente antes de realizar una segunda cocción.

IMPORTANTE: No abrir la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos.

Esta fase de búsqueda está representada con el símbolo “~” junto a la duración de la cocción (ver la flecha en fig.1).



2) una segunda fase de cocción: el horno ha fijado el tiempo necesario, desaparece el símbolo “~”. El tiempo restante indicado tiene en cuenta la duración de cocción de la primera fase. Desde este momento, se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar el asado.

- El horno se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción y su pantalla le indica que el plato está listo.

FUNCIÓN INICIO DE COCCIÓN APLAZADO:

Para efectuar un inicio de cocción aplazado,

- Seleccione la función final de cocción ☉ y cambie la hora de final de la cocción.

OBSERVACIÓN: Si desea encadenar una segunda cocción con ICS, espere a que el horno se enfríe totalmente. Sin embargo, se puede utilizar la función “Expert” incluso con el horno caliente.



Pizza

- Pizzas preparadas frescas
- Pizzas masas preparadas listas usar
- Pizzas masas “hechas en casa”
- Pizzas congeladas



Tartas saladas

- Quiches frescas
- Quiches congeladas
- Cestas congeladas



Asado de Buey

- Asados de buey (cocción poco hecha)
-  • Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + bandeja honda.
Puede darle la vuelta cuando el tiempo de cocción queda fijo



Asado de Cerdo

- Asados de cerdo
 - costilla
 - solomillo



Pollo

- Pollos de 1 a 1,700 kg
- Pato, pintada, etc.



Cordero

- Pierna de cordero de 1kg a 2,500kg
-  • Coloque la pierna de cordero sobre la parrilla del conjunto parrilla + bandeja honda
Puede darle la vuelta cuando el tiempo de cocción queda fijo.



Pescados

- Pescados enteros (besugo, merluza pequeña, truchas, bacalao, etc.)
- Pescado asado



Verduras rellenas

- Tomates, pimientos... rellenos
- Lasañas (frescas o congeladas)
- Pastel de carne picada con puré de patata, brandada, etc.



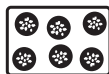
Tartas dulces

- Tartas frescas
- Tartas congeladas



Pasteles

- Pasteles familiares: cake (salados y dulces), bizcocho cuatro cuartos.
- Preparaciones listas presentadas en bolsas.



Galletas Pequeñas

- Pasteles pequeños individuales: galletas, “financiers”, croissants, panecillos, caracolas envasadas, y sándwiches de jamón y queso.



Suflé

- Utilice un molde alto con bordes rectos y 21cm de diámetro

- Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).
- Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.

- Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa estará crujiente por debajo.
- Retire la barquilla de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.

- Saque el asado del frigorífico como mínimo una hora antes de empezar la cocción:
- Conseguirá un asado poco hecho; si prefiere la carne bien hecha, elija una función de cocción tradicional.
- Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda ya que provoca humos.
- Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min. con la carne envuelta en papel de aluminio, antes de cortarla.

- Saque el asado del frigorífico como mínimo una hora antes de empezar la cocción: cuanto más fría esté la carne, más lo estará al finalizar la cocción.
- Utilice una fuente de barro. Añada 1 ó 2 cucharadas soperas de agua.
- Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min. con la carne envuelta en papel de aluminio, antes de cortarla. Sale al final de la cocción.

- Cocción en el rustepollos: no olvide colocar la grasera en el primer nivel para recoger las grasas.
- Cocción en una fuente: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.
- Pinche la piel de las aves para evitar las salpicaduras.

- Saque la carne del frigorífico como mínimo una hora antes de la cocción:
- Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada.
- Después de la cocción, déjela reposar envuelta en papel de aluminio.

- Reserve esta función para los pescados enteros, cocinados con hierbas aromáticas y vino blanco (los pescados asados o cocinados en papillote requieren el precalentamiento del horno).

- Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar, para evitar desbordamientos de jugo.

- Utilice un molde de aluminio antiadherente:
- La masa estará más crujiente por debajo.

- Pasteles preparados en un molde de cake, redondo, cuadrado..., y colocados siempre sobre la parrilla. Posibilidades de cocer 2 cakes en moldes uno al lado del otro.

- Pasteles individuales en la placa de repostería colocada sobre la rejilla.



La masa de buñuelos se debe cocer en la posición “PASTELES” para obtener buenos resultados.

- Unte el molde con mantequilla y no toque el interior con los dedos, de lo contrario el suflé no subirá.

Pizza

Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

Tartas / Quiches

No utilice fuentes de cristal ni de porcelana: al ser demasiado gruesas prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente. Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo. Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

Pescados

Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar. El cuerpo firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

Buey / Cerdo / Cordero

Saque **siempre la carne** del frigorífico bastante antes de prepararla: el choque frío-calor endurece la carne, así conseguirá un asado de buey dorado alrededor, rojo por dentro y caliente en toda la masa. No sale antes de cocer: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne con espátulas: si la pincha, perdería la sangre. Después de la cocción, deje siempre reposar la carne 5 ó 10 minutos: envuélvala en papel de aluminio y póngala en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre, atraída hacia el exterior durante la cocción, refluye e irriga el asado.

Utilice fuentes de barro para asar: el cristal favorece las salpicaduras de grasa.

No cocine en la grasera esmaltada.

Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; páselo y sírvalo muy caliente en salsera.

Pizza Base: 1 masa para pizza

*con verduras: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

*con roquefort, panceta ahumada: 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyere rallado.

*con salchichas, queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

Quiches: Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa quebrada lista para usar.

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa.

sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios:

200 g de torreznos precocinados,

o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado.

o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul.

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas.

Asado de buey Salsa SAUTERNES EMPEREJILADO con ROQUEFORT:

Pochar 2 cucharadas de chalotas finamente picadas con mantequilla. Añadir 10 cl de vino Sauternes y dejar que se evapore. Añadir 100 g de Roquefort, dejar que se funda lentamente. Añadir 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Hervir.

Asado de cerdo con ciruelas pasas

Pida al carnicero que haga un agujero en toda la longitud del redondo e introduzca en su interior veinte ciruelas pasas. Sírvalo cortado en lonchas con el jugo, o frío con una ensalada de endibias.

Pollo

Rellénelo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

Cordero Salsa de anchoas

Mezcle 100 g de aceitunas negras con 50 g de alcaparras y 3 anchoas, 1/2 diente de ajo y 10 cl de aceite de oliva. Añada 10 cl de nata. Sírvalo con la pierna de cordero fileteada.

Pescados

Besugo con sidra brut:

- 1 besugo de 1,5 kg.
- 500 g de champiñones de París.
- 2 manzanas ácidas.
- 2 chalotas.
- 2 cucharadas de nata espesa.
- 100 g de mantequilla.
- 1/2 litro de sidra. Sal y pimienta.

Limpie y descame el pescado. Colóquelo en una fuente untada con mantequilla sobre las chalotas finamente picadas y los champiñones en láminas. Añada la sidra, sal y pimienta y un poco de mantequilla. Introdúzcalo en el horno. Cocer en la mantequilla las manzanas cortadas en cuartos sin pelar. Al final de la cocción, ponga el pescado en una fuente caliente, filtre el jugo y mézclelo con la nata. Añádale la nata con el jugo y sírvalo con las manzanas y los champiñones.

Verduras rellenas

Los restos del cocido, de la pierna de cordero, de los asados de carnes blancas y de aves asadas finamente picados son excelentes bases.

Tarta hojaldrada praliné con manzanas:

- 1 masa de hojaldre extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.
- 200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.
- 2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir a la nata enfriada.
- 2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.

Disponer la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.

Bizcocho a los cítricos

- Caramelo: 20 terrones de azúcar (200g)
- Pastel: 4 huevos
- 200 g de azúcar en polvo
- 200g de harina
- 200 g de buena mantequilla
- 2 cucharaditas de levadura
- Frutas: 1 lata pequeña de cítricos en almíbar.

Escurre las frutas. Prepare un caramelo. Cuando haya cogido color, viértalo al molde para bizcocho, inclínalo para que el caramelo quede bien repartido. Déjelo enfriar. Mezcle en el recipiente de un robot eléctrico, la mantequilla reblandecida con el azúcar. Incorpore los huevos enteros uno a uno y, después, la harina tamizada. Termine con la levadura. Disponga los cuartos de los cítricos en forma de rosetón sobre el caramelo. Vierta la masa. Hornee en la posición "PASTELES". Desmolde en una fuente bonita y sírvalo frío. Las frutas pueden ser manzanas, peras o albaricoques.

Pastelillos de chocolate

- 12 moldes individuales de aluminio.
- 60 g de mantequilla.
- 200 g de chocolate amargo (más del 50% de cacao).
- 100 g de azúcar en polvo.
- 4 huevos.
- 1 sobre de levadura química.
- 70 g de harina tamizada.

Fundir el chocolate con la mantequilla a fuego muy lento. Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla se vuelva lisa. Añadir la harina, el chocolate fundido con la mantequilla y, después, la levadura. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado a la preparación. Untar con mantequilla y enharinar ligeramente los moldes individuales de aluminio, verter la mezcla dentro (sin que gotee en los bordes). Colocar los moldes individuales en la placa de repostería y seleccionar "GALLETAS". Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Acompañar con crema inglesa a la vainilla o helado de coco.

Suflés

Base de bechamel:

- 1/2 litro de leche.
- 60g de harina.
- 100g de mantequilla.
- 4 yemas de huevo + las claras batidas a punto de nieve.
- sal, pimienta y nuez moscada.

Según el tipo de suflé, hay que añadir 150 g de gruyer rallado, o 1 kg de espinacas cocidas trituradas, o 1 kg de coliflor cocida triturada, o 150 g de restos de pescado cocido machacado, o 150 g de jamón picado.

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “BAJA TEMPERATURA”

La cocción debe empezar **OBLIGATORIAMENTE** con el horno frío.

Seleccione “BAJA TEMPERATURA” (fig.1).

Elija el tipo de cocción entre la lista siguiente pulsando el botón **✓**.

- Asado de ternera (4h15)
- Asado de buey poco hecho (3h00)
- Asado de buey bien hecho (4h00)
- Asado de cerdo (4h15)
- Cordero rosa (1h50)
- Cordero bien hecho (4h00)
- Pollo (6h00)
- Pescado pequeño (1h15)
- Pescado grande (1h35)
- Yogur (3h00)

Ejemplo: Yogur (fig.2)

Valide su elección pulsando **OK**.

Entonces, aparece: la duración de la cocción (que no se puede modificar) y la hora de final de cocción que puede modificar (fig.3).



Fig.1

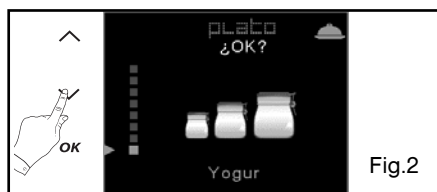


Fig.2

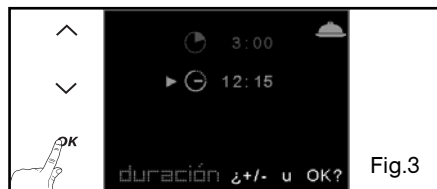


Fig.3

- Recomendación del nivel de altura (fig.1).

Valide su elección pulsando **OK**.

El horno se apaga automáticamente y se escucha un sonido durante 2 minutos indicando que está listo.

Pulse **OK** para detener los pitidos.

Para las carnes, fase de mantenimiento en caliente (duración 1 hora).

Para los yogures, fase de “enfriamiento rápido” (duración 1 hora).



Fig.1

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “INFORMACIONES”

Pulse **OK**.

Accederá a los siguientes ajustes con el botón  (fig.1):

- 1 Minutero
- 2 Limpieza
- 3 Hora / Fecha
- 4 Bloqueo mandos
- 5 Sonido / Bip
- 6 Consumo
- 7 Idiomas



• 1 - Minutero

Seleccione la función, pulse **OK**.

Esta función es accesible fuera de la utilización del horno en cocción.

Introduzca el tiempo deseado con los botones + o - (fig.2).



El minutero empieza a contar el tiempo desde el momento de la validación, cuando se pulsa **OK**.

La parada es automática al cabo de unos segundos. Pulse **OK** para detener el reloj.



• 2 - Limpieza

Retire la batería de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

Seleccione "Limpieza" en el menú "Informaciones" (fig.1). El horno le indica el grado de suciedad de la cavidad (zona en gris sobre "SUCIEDAD") y le propone dos tiempos de limpieza.

Elija el que mejor se adapte:

- Pirólisis 2h00

Sistema de pirólisis cuya duración está preseleccionada: dura 2h30 (2 horas de pirólisis + 30 minutos de enfriamiento y proporciona una limpieza intensa y perfecta de la cavidad del horno.

Para aplazar el inicio, seleccione la hora de final y modifíquela introduciendo la hora de final de pirólisis deseada con el botón + (fig.2).

Nota: Si ha introducido el detalle de las horas valle y las horas altas (ver: función "Consumo"), su horno recomendará que la limpieza funcione a las horas valle para ahorrar. Sin embargo, puede cambiar esta recomendación modificando la hora de final de la limpieza y empezar la pirólisis inmediatamente si lo desea. Validar con OK.

La limpieza comienza. La pantalla indica: la hora, la hora de final de la pirólisis y el bloqueo de la puerta con el símbolo .

- Pirocontrol comprendido

entre 1h30 y 2h15

Pyromax es un sistema de pirólisis cuya duración se preselecciona: dura como mínimo 2h (1h30 minutos de pirólisis + 30 minutos de enfriamiento) que permite ahorrar energía.

Si desea aplazar el inicio, seleccione la hora de final y modifíquela introduciendo la hora de final de pirólisis que desea con el botón + (fig.3). Validar con OK.

- Final de pirólisis

El horno le indica cuándo ha terminado la limpieza por pirólisis (fig.4).

Una vez que el desbloqueo sea efectivo, puede abrir la puerta.

Retire simplemente los residuos de ceniza de la cavidad con una esponja húmeda.

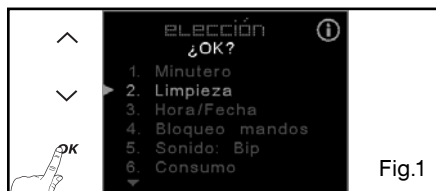


Fig.1



Fig.2

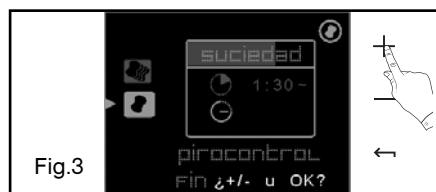


Fig.3



Fig.4



Atención

Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen todos los accesorios no aptos para pirólisis como (guías telescópicas, bandeja pastelera lissium, rejillas cromadas) así como los recipientes del interior del horno. Tanto las rejillas laterales como la bandeja profunda por su recubrimiento especial de esmalte piroclítico se consideran accesorios adecuados y por tanto podemos mantenerlos en el interior del horno al efectuar la pirólisis.

• 3 - Hora / Fecha

Ver Capítulo:

Utilización del programador

- Cómo regular la hora (página 157).

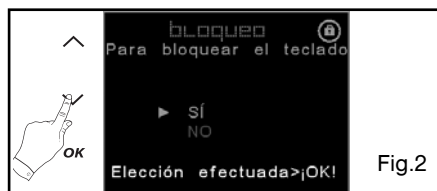
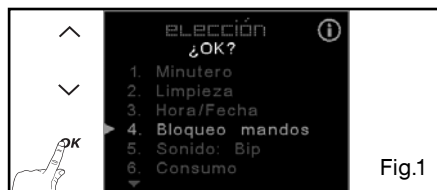
• 4 - Bloqueo de los mandos

Seleccione la función de cocción (fig.1).

Pulse **OK**.

Elija con **↙**.

Valide su elección "sí o no" (fig.2) y pulse **OK**.



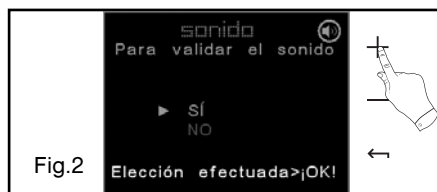
• 5 - Sonido / Bip

Seleccione la función de cocción (fig.1).

Pulse **OK**.

Elija con **↙**.

Valide su elección "sí o no" (fig.2) y pulse **OK**.



• 6 - Consumo

Seleccione la función de cocción (fig.1).

Pulse **OK**.



• 6 - Consumo

Accediendo a esta pantalla, tiene la posibilidad de consultar el consumo eléctrico del horno después de la última puesta a cero.

Pulse OK (fig.1):

Si tiene un contrato con la compañía eléctrica con horas valle, puede introducir las franjas horarias correspondientes para conocer con detalle los consumos “horas punta/horas valle”.

Introduzca o modifique los períodos P1- P2 - P3 pulsando + o - (fig.2) y valide con OK. Puede introducir hasta 3 períodos diferentes.

Si ha introducido franjas de horas valle, **en función pirólisis**, el horno le propondrá sistemáticamente comenzar su ciclo de limpieza a la hora valle más próxima.



Fig.1



Fig.2



Atención

Si desea anular una pirólisis inmediata, deberá anular la programación de las horas valle pulsando “-” reduciendo la hora de final hasta que aparezca “-:-”.

• 7 - Idiomas

Selecione la función de cocción (fig.1).
Pulse **OK**.

Elija entre los idiomas que se proponen pulsando **✓**.

Pulse **OK**.



Fig.1

• 8 - Modo demo

Para activar el modo DEMO:

Ajuste la hora en 0:00 (ver apartado "Puesta en hora") y válidelos.

Pulse simultáneamente los mandos  y  durante 10 segundos hasta que aparezca "DEMO" en la pantalla (fig.1).

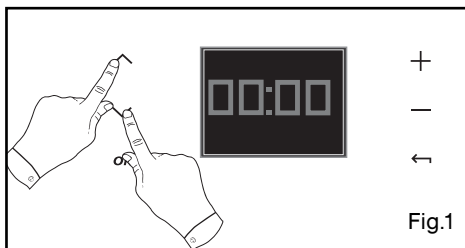


Fig.1

Para eliminar el modo DEMO:

Regule la hora en 0:00 y válidelos.

Pulse simultáneamente los mandos  y  durante 10 segundos hasta que desaparezca "DEMO" de la pantalla.

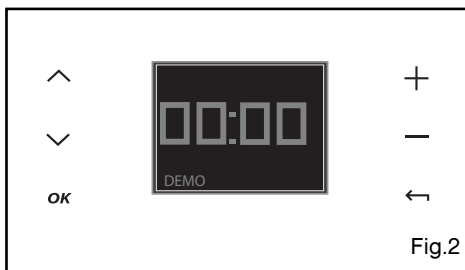


Fig.2



Atención

Cuando el horno está en modo DEMO, los elementos calefactores están inactivos.

Forno

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

De Dietrich 



Estimado(a) Cliente,

*Descobrir os produtos **De Dietrich** é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.*

A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

*A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design **De Dietrich** assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.*

*Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a **De Dietrich** assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.*

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

*Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em **www.de-dietrich.com** para desfrutar das vantagens da marca.*

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações acerca da marca em **www.de-dietrich.com**
Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.
Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04*

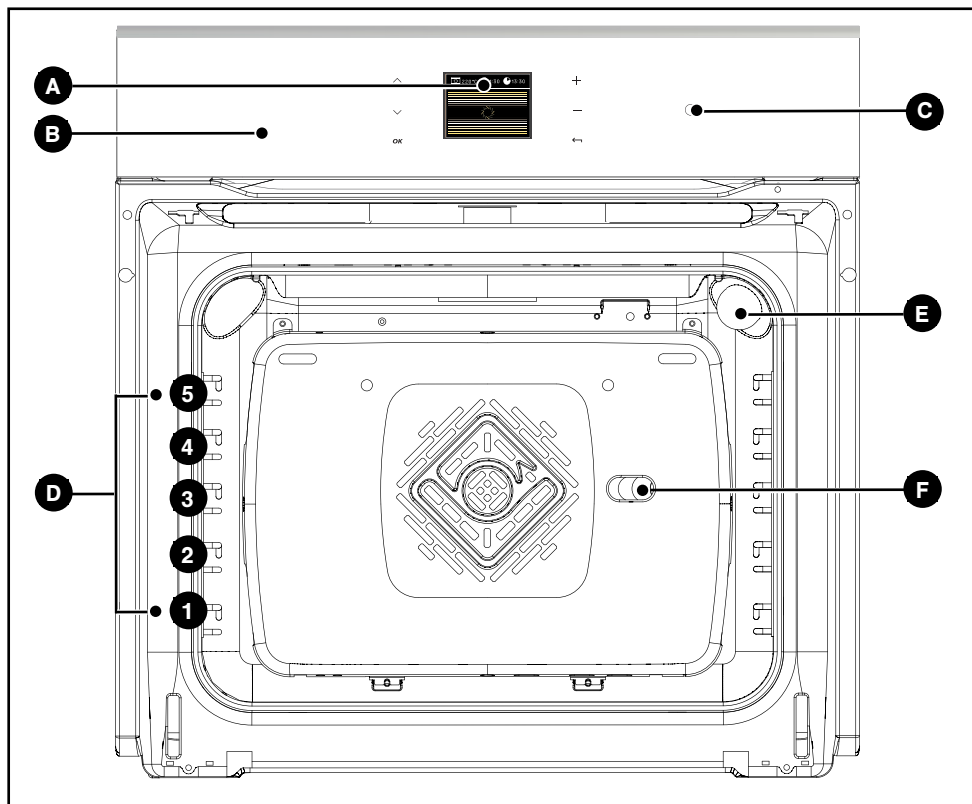
1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

- Apresentação do seu forno _____ 4
- Apresentação dos comandos _____ 5

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

- Realização de uma cozedura _____ 6
- Utilização do programador
 - Como acertar a hora _____ 7
- Utilização da função “EXPERT” _____ 8
- Utilização da função “GUIA DE CULINÁRIA” _____ 14
- Utilização da função “I.C.S.” _____ 16
- Utilização da função “BAIXA TEMPERATURA” _____ 24
- Utilização da função “INFORMAÇÕES” _____ 26
 - Temporizador _____ 26
 - Limpeza _____ 27
 - Hora / Data _____ 28
 - Bloqueio dos botões _____ 28
 - Som / Bip! _____ 28
 - Consumo _____ 28
 - Línguas _____ 29
 - Modo demo _____ 30

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



A Programador

B Botões dos comandos

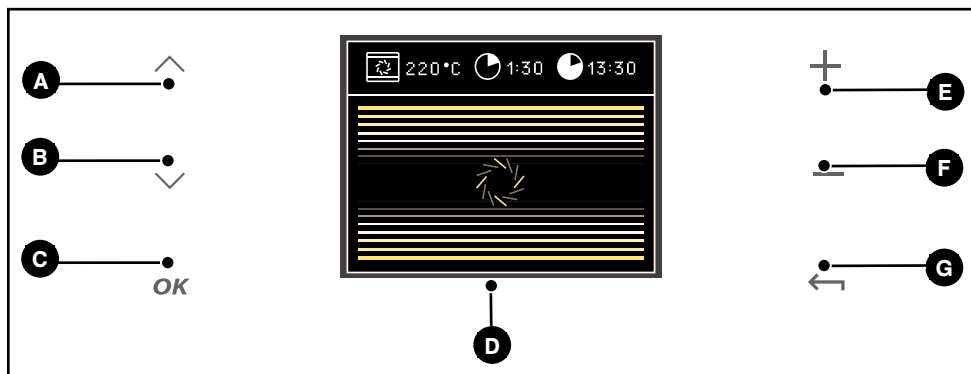
C Botões *Wake up*

D Encaixes do filamento

E Lâmpada

F Buraco para espeto rotativo.

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botão de selecção (para cima)
- B** Botão de selecção (para baixo)
- C** Botão de validação

- D** Visor
- E** } Botões de regulação (+ ou -)
- F** } do tempo/temperatura
- G** Botão de retorno

• **REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA**

Este forno permite-lhe aceder a 4 tipos de programações diferentes, de acordo com o grau de conhecimentos que possuir relativamente à cozedura da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura): Escolha a **função "EXPERT"** directamente, premindo o botão de selecção.

- Uma receita para a qual necessita de uma certa assistência do forno (você escolhe apenas o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados: A temperatura, o tempo de cozedura, o tipo de cozedura): Escolha a **função "GUIA DE CULINÁRIA"**.

- Uma receita gerida automaticamente pelo forno: Você escolhe entre uma lista de 12 pratos mais correntes aquele que pretende cozinhar (temperatura, tempo de cozedura e tipo de cozedura são definidos pelo forno): Escolha a **função "I.C.S"** (Intelligence Cooking System - Sistema de Cozinhar Inteligente).

- Uma receita através de um programa específico gerado electronicamente pelo forno para obter uma cozedura caracterizada por uma carne tenra incomparável e sabores excepcionais. Escolha a **função "BAIXA TEMPERATURA"**.

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

- Prima **OK** (fig.1).
- Escolha "Informações", premindo **✓** (fig.2).



- Valide premindo **OK**.

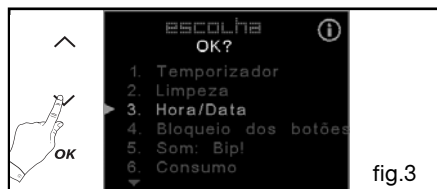
- Escolha a linha "3. Hora/Data", premindo **✓** (fig.3).

Apresentação da hora/data
Apresentação do dia



- Valide premindo **OK**.

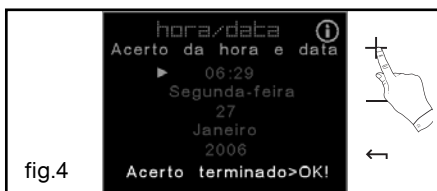
Ajuste, premindo os botões **+** ou **-** (fig.4).



- Apresentação seguinte premindo **✓**.

- Ajuste, premindo os botões **+** ou **-**.

- Valide premindo **OK**.



• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “EXPERT”

Esta função permite-lhe ser você mesmo a definir todos os parâmetros de cozedura: Temperatura, tipo de cozedura, tempo de cozedura

- Prima o botão **OK**. Acederá ao ecrã “Expert” (fig.1).

- Prima novamente o botão **OK**.

- Escolha o tipo de cozedura a partir da lista seguinte, premindo **✓** (fig.2).
(Para esta escolha, consulte o guia de cozedura incluído) :

1- Calor ventilado

2- Calor combinado

3- Calor Eco

4- Tradicional

5- Grelhador Turbo

6- Grelhador forte

7- Grelhador médio

8- Manter quente

9- Descongelação

10- Memórias

- Valide a sua escolha, premindo o botão **OK**.



fig.1



fig.2



Atenção

90 segundos após o fecho da porta ou início da cozedura, a luz da cavidade do forno desliga-se.

- Premir um botão qualquer volta a ligar a luz.

• TEMPERATURA

De acordo com o tipo de cozedura que já tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Prima o botão **+** ou **-** (fig.1) e escolha a T° desejada.

- Valide a sua escolha, premindo o botão **OK**.



fig.1

• DURAÇÃO DE COZEDURA E HORA DO FIM DE COZEDURA

Pode introduzir a duração de cozedura do seu prato, escolhendo a caixa  (fig.1) premindo .

Insira a duração de cozedura, premindo + (fig.2).

- Valide, premindo o botão **OK**.

Quando regular a duração da cozedura, a hora do fim de cozedura (casa ) aumenta automaticamente (fig.2). Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida. Nesse caso, seleccione a casa  e proceda como para a regulação do tempo de cozedura (fig.3). Após escolher a hora de fim de cozedura escolhida, prima **OK** para validar.

O seu forno colocar-se-á em stand-by (símbolo  no visor) até ao início da cozedura (hora de fim – tempo de cozedura).

NB: Pode não seleccionar o tempo de cozedura. Nesse caso, deixe as casas de tempo e de fim de cozedura vazias e vá directamente para “OK” Valide para a cozedura iniciar. A paragem do forno é feita premindo um botão qualquer quando vir que o tempo de cozedura é o suficiente para o seu prato. A seguir, seleccione “Parar” e prima **OK**.



• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “OPÇÃO BIOGRIL +”

É apenas activa nas seguintes funções de cozedura: Eco, grelhador ventilado, manter quente, grelhador forte e grelhador médio.

Após regular o tempo de cozedura e premir uma vez “OK”, o forno propõe a “opção biogrill +” (fig.1).

Esta função permite-lhe associar à sequência de cozedura seleccionada uma função “Alourar” do prato no fim da cozedura, sendo esta efectuada através da colocação do grelhador durante os 5 últimos minutos da sequência (tempo não modificável).

Escolha “sim”, premindo o botão  e valide com “OK”.

Aparece no ecrã:

Memorização das suas regulações de cozedura.

Escolha memorizar ou não as suas regulações e valide com “OK” (Consulte o capítulo seguinte).

Valide novamente com “OK” para iniciar a cozedura (fig.2).

Não coloque os tabuleiros demasiado perto do grelhador, de modo a evitar um alourar demasiado rápido. Utilize o 1º ou 2º encaixe (contando de baixo).

Exemplo de programação:

Gratinado de cebola:

- Escolha uma sequência de cozedura (exemplo de calor combinado).
- Escolha uma temperatura (exemplo, 180°C).
- Escolha um tempo de cozedura (exemplo, 25 minutos).
- Escolha o programa “biogrill +”.

O caldo aquece durante 20 minutos e o gratinado efectua-se durante os 5 minutos restantes.

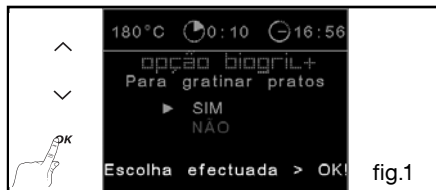


fig.1



fig.2

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “MEMÓRIAS”

- Memorizar uma cozedura.

A função “MEMÓRIAS” permite memorizar 3 modos de cozedura que tiver experimentado com a função “Expert”. Assim, já não tem de introduzir constantemente os mesmos dados. Com um tabuleiro e uma quantidade de preparado idênticos, obterá sempre o mesmo resultado.

Após ter regulado os seus parâmetros de cozedura, é-lhe proposto memorizá-los (fig.1).

Escolha “sim”, premindo o botão  e valide com “OK”.

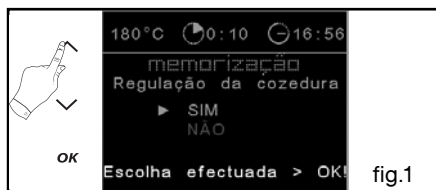


fig.1

O ecrã propõe-lhe então guardar os parâmetros numa memória vazia ou substituir uma memória à escolha pelos novos parâmetros (fig.2).

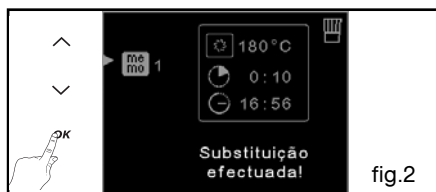


fig.2

- Utilize uma cozedura memorizada na função “Memórias”

Entre no menu “Expert”.

- Valide com “OK”.

- Corra as funções até às funções “Memórias”, com o botão  (fig.1).

- Escolha a memória de acordo com a cozedura desejada e valide com “OK”.

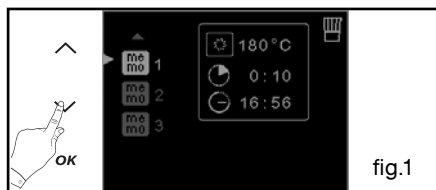


fig.1

*

**CALOR VENTILADO**

(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 250°C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento situado no fundo do forno e pela ventoinha de ventilação de ar.
 - Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

**CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

*

**CALOR ECO**

(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.

**TRADICIONAL**

(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra...** Para assar **carne vermelha**. Para apurar em recipientes fechados os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("**coq au vin**", **guisados de coelho**).

**GRELHADOR TURBO + ESPETO ROTATIVO**

(temperatura recomendada **190°C** mín. 100°C máx. 250°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

**GRELHADOR FORTE + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas **4** mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados no grelhador.

**GRELHADOR MÉDIO + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas **2** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todos os **assados** no espeto rotativo, para dourar por fora e cozer perna, **costeleta de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada **60°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Esta posição permite manter quente os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada **35°C** mín. 35°C máx. 75°C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc... é feita a 50°C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “GUIA DE CULINÁRIA”

Esta função selecciona para si os parâmetros de cozedura adequados, de acordo com o alimento a preparar e o seu peso.

- Prima “OK” (fig.1).

O forno propõe-lhe então diferentes famílias de alimentos.

- Prima  para escolher entre as famílias propostas (fig.2):

- Valide a sua escolha, premindo o botão “OK”.

- Escolha a seguir o prato específico a preparar e valide, premindo “OK” (fig.3).

Após seleccionar o alimento, o forno pede para inserir o peso (casa  fig.4) ou o material do seu prato (alumínio, porcelana, etc...) no caso dos bolos, quiches, tartes e legumes, ou a grossura do alimento; exemplo: brioche.

- Introduza o peso ou o material, o forno calculará automaticamente e apresentará o tempo de cozedura ideal. Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura, seleccionando a casa “” e visualizando a nova hora de fim de cozedura.

- Enforne o seu tabuleiro no nível de encaixe aconselhado (de 1 a 5, contando de baixo para cima) (fig.5).

- Valide premindo “OK”.
O forno liga-se.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado, é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.



fig.1

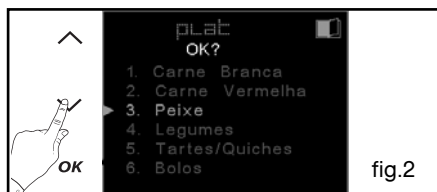


fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

Nº1 CARNES BRANCAS:

Nº 1	Frango (prato)
2	Frango (espeto rotativo)
3	Pato
4	Coxa de peru
5	Coelho
6	Ganso
7	Pintada
8	Lombo de porco
9	Febra de porco
10	Terrina
11	Vitela assada

Nº2 CARNES VERMELHAS:

Nº 1	Pernil de borrego
2	Perna de borrego
3	Sela de borrego
4	Vaca bem passada
5	Vaca mal passada
6	Faisão
7	Lombo de lebre

Nº3 PEIXE:

Nº 1	Lúcio
2	Dourada
3	Pescada
4	Peixe assado
5	Salmão
6	Terrina de peixe
7	Trutas

Nº4 LEGUMES:

Nº 1	Endívias
2	Flan de legumes
3	Batatas gratinadas
4	Lasanhas
5	Pimentos recheados
6	Tomates recheados

Nº5 TARTES/QUICHES:

Nº 1	Quiche
2	Tarte quebrada
3	Tarte folhada
4	Tarte de queijo
5	Tarte levedada
6	Empada de frutos
7	Empada de carne
8	Soufflé
9	Pão

Nº6 BOLOS:

Nº 1	Brioche
2	Bolo inglês
3	Profiteroles
4	Bolo de chocolate
5	Bolo de iogurte
6	Bolo Génoise
7	Folar
8	Merengues
9	Bolo quatro quartos
10	Areias/Cookies

• **DETALHES COMPLEMENTARES PARA AS COZEDURAS DO “GUIA DE CULINÁRIA”**

Todas as cozeduras são efectuadas SEM pré-aquecimento do forno.

COZEDURAS: BOLOS/TARTES

Escolha do material da forma de cozedura:

Alumínio: formas de cor anti-aderentes, formas flexíveis em silicone bem adaptadas às massas húmidas (quiches ou tartes de frutos).

COZEDURAS: TERRINAS

Coloque a terrina num banho-maria (um tabuleiro maior que a terrina cheio de água a ferver pela metade.

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “I.C.S.”

A função ICS (Intelligent Cooking System - Sistema de Cozinhar Inteligente) vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

FUNCIONAMENTO DA FUNÇÃO ICS:

Este modo de cozedura efectua-se em 2 fases:

1) Uma fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer para determinar em seguida o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura de 5 a 40 minutos, consoante os pratos.

- Prima o botão “ICS” (fig.1).

O forno propõe uma escolha de 12 pratos:

- **Pizza**
- **Tarte salgada**
- **Lombo de vaca** (mal passado, no ponto ou bem passado)
- **Lombo de porco assado**
- **Frango**
- **Borrego** (rosado, no ponto ou bem cozido)
- **Peixe**
- **Legumes recheados**
- **Tarte açucarada**
- **Bolos**
- **Pequenos biscoitos**
- **Soufflé**

- Prima o botão  para escolher o seu prato (fig.2).

Exemplo: Soufflé 

Quando escolher o prato, prima “OK”.

Pode modificar a hora do final de cozedura antes de colocar o seu prato no forno, no encaixe pedido.

- Valide, premindo o botão **OK** para iniciar a cozedura (fig.3).



fig.1



fig.2



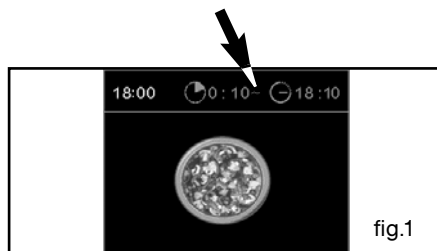
fig.3

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “I.C.S.”

Atenção: A função ICS não requer qualquer pré-aquecimento. A cozedura deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio. Convém aguardar o arrefecimento total antes de iniciar uma segunda cozedura.

IMPORTANTE: Não abra a porta durante esta fase, de modo a não perturbar o cálculo e o registo dos dados.

Esta fase de pesquisa é representada pelo símbolo “~” ao lado da duração de cozedura (consulte a seta na fig.1)



2) Uma segunda fase de cozedura: O forno determina o tempo necessário e o símbolo “~” desaparece. O tempo restante indicado tem em conta o tempo de cozedura da primeira fase. É-lhe doravante possível abrir a porta, por exemplo para regar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO:

Para proceder a um início diferido,

- Escolha a função de final de cozedura ☹ e mude a hora do final de cozedura.

NOTA: Se pretender iniciar logo a seguir uma segunda cozedura com ICS, aguarde o arrefecimento total do forno. No entanto, uma utilização da função “Expert” é possível mesmo com o forno quente.



Pizza

- Pizza fresca de charcutaria
- Pizza de massa pronta a ser cozida
- Pizza de massa feita em casa
- Pizzas congeladas



Tartes salgadas

- Quiches frescas
- Quiches congeladas
- Cestos congelados



Lombo de Boi assado

- Lombo de boi assado (cozedura em sangue)
-  • Coloque o lombo para assar em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
Pode virá-lo quando o tempo de cozedura ficar fixo.



Lombo de Porco assado

- Lombo de porco assado
 - lombo
 - febra



Frango

- Frangos de 1 kg a 1,700 kg
- Pato pequeno, pintada...



Borrego

- Perna de borrego de 1kg a 2,500kg
-  • Coloque a perna de borrego em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
Pode virá-la quando o tempo de cozedura ficar fixo.



Peixes

- Peixes inteiros (dourada, pescadinha, trutas, cavalas...)
- Peixe assado



Legumes recheados

- Tomates, pimentos recheados
- Lasanhas (frescas ou congeladas)
- Empadão, bacalhau em brandade...



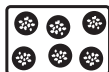
Tartes açucaradas

- Tartes frescas
- Tartes congeladas



Bolos

- Bolos familiares: cake (salgados, açucarados), bolo quatro quartos
- Preparados já prontos em saquetas.



Biscoitos Pequenos

- Bolinhos individuais: Cookies, madalenas, croissants, pãezinhos de leite, caracóis, tostas mistas.



Soufflé

- Utilize uma forma de bordas altas com um diâmetro de 21cm

- Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo).
- Coloque em cima do tabuleiro para pastelaria, de modo a obter uma massa fofa.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente: A massa ficará estaladiça por baixo.
- Retire a forma de alumínio das quiches congeladas antes de as colocar em cima da grelha.

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura:
- Irá obter uma carne mal passada; se preferir a carne bem passada, escolha uma função de cozedura tradicional.
- Retire ao máximo as tiras de toucinho: Estas provocam fumos.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias.

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura: Quanto mais fria estiver a carne, mais fria estará no final da cozedura.
- Utilize um tabuleiro de barro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias. Temperar com sal no fim da cozedura.

- Cozedura com o espeto rotativo: Não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe, de modo a recuperar as gorduras.
- Cozedura em tabuleiro: Prefira os tabuleiros em barro para evitar as projecções.
- Pique a pele das aves para evitar os salpicos.

- Tire a carne do frigorífico 1 hora no mínimo antes da cozedura:
- Escolha uma perna de borrego redonda e cheia em vez de comprida e magra.
- Deixe repousar a perna de borrego numa folha de papel de alumínio após a cozedura.

- Reserve esta função para peixes inteiros cozinhados com ervas aromáticas e vinho branco. (Os peixes grelhados ou assados em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno.)

- Adapte correctamente as dimensões do seu tabuleiro à quantidade a cozinhar, de modo a evitar os derrames de molho.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente:
- A massa ficará mais estaladiça por baixo.

- Bolos preparados em formas rectangulares, redondas, quadradas... e sempre colocadas em cima da grelha. Possibilidade de cozer 2 bolos em formas rectangulares um ao pé do outro.

- Bolinhos individuais no tabuleiro para pastelaria, colocado em cima da grelha.



A massa dos sonhos deve ser cozida em “BOLOS”, de modo a obterem-se resultados otimizados.

- Unte a forma com manteiga e não toque no interior com os dedos, caso contrário o soufflé não irá subir.

Pizza

Para evitar os derrames de queijo ou de molho de tomate para o interior do forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

Tartes / Quiches

Evite os tabuleiros de vidro, ou porcelana: Demasiado espessos, estes prolongam o tempo de cozedura e o fundo das massas não fica estaladiço. Com os frutos, a base da tarte poderia ficar encharcada: Basta então colocar umas colheres de sêmola fina, bolachas esmigalhadas, miolo de amêndoas ou tapioca, o que, durante a cozedura absorverá o molho. Com os legumes húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode polvilhar uma colher de sopa de maisena.

Peixes

Quando o compra, o cheiro deve se agradável e normal a maresia. O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

Vaca / Porco / Borrego

Tire imperativamente a carne do frigorífico bastante tempo antes da cozedura: O choque frio-quente endurece a carne, assim obterá um lombo de vaca assado tostado por fora, mal passado por dentro e suculento. Não tempere com sal antes de assar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com o auxílio de espátulas: Se a picar, o sangue sairá para fora. Deixe sempre repousar a carne 5 a 10 minutos após a cozedura: Embrulhe-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: Assim, o sangue atraído para o exterior durante a cozedura vai refluir e irrigar o assado.

Utilize tabuleiros para assados em barro: o vidro favorece as projecções de gorduras.

Não asse dentro da pingadeira esmaltada.

Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

Pizza Base: 1 massa para pizza.

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de beringelas às rodelas +2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão: 200 g de requeijão escurido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre em tiras +5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

Quiches: Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm.

1 massa pronta a ser cozida.

3 ovos batidos + 50 cl de natas.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido em cubos.

ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado.

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos +50 g de queijo azul.

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escuridos.

Lombo de vaca assado Molho de vinho SAUTERNES (vinho branco doce) e QUEIJO ROQUEFORT

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga. Adicione 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar. Adicione 100 g de queijo Roquefort, deixe derreter lentamente. Junte 20 cl de natas, sal, pimenta. Leve a ebulição.

Lombo de porco assado Com ameixas

Peça no talho para cortarem o lombo de porco ao meio sem separar as duas partes e recheie com umas vinte ameixas. Sirva cortado em fatias ou com o molho frio acompanhado de uma salada de endívias.

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de 6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Borrego Molho de anchovas

Triture 100g de azeitonas pretas com 50g de alcaparras e 3 anchovas, 1/2 dentes de alho e 10 cl de azeite. Adicione 10 cl de creme fresco. Sirva com o lombo fatiado.

Peixes

Dourada cinza com cidra bruta:

- 1 dourada de 1,5 kg.
- 500 g de cogumelos de Paris.
- 2 maçãs ácidas.
- 2 echalotas.
- 2 colheres de sopa de creme espesso.
- 100 g de manteiga.
- 1/2 litro de cidra. Sal, pimenta.

Amanhe e escame o peixe. Coloque-o num tabuleiro untado com manteiga por cima das chalotas picadas e dos cogumelos laminados. Adicione a cidra, sal e pimenta e alguns pedaços de manteiga. Leve ao forno. Coza as maçãs na manteiga em quartos não descascados. No fim da cozedura, coloque o peixe num tabuleiro quente, filtre o molho e adicione o creme. Acrescente o creme ao molho, sirva com as maçãs e os cogumelos.

Legumes recheados

Os restos de cozido à portuguesa, lombo de vaca, carne branca, aves assadas, finamente moídos constituem bases excelentes.

Tarte folhada caramelizada com maçãs

- 1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.
- 200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.
- 2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.
- 2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar).

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno.

Quatro-quartos de citrinos

- Caramelo: 20 cubos de açúcar (200g).
- Bolo: 4 ovos.
- 200g de açúcar de sêmola.
- 200g de farinha.
- 200g de manteiga de qualidade.
- 2 colheres de café de fermento.
- Frutos: 1 lata das pequenas de citrinos em conserva.

Escorra os frutos. Prepare um caramelo. Quando este tiver tomado cor, deite-o para uma forma redonda e incline-a de modo a repartir bem o caramelo. Deixe arrefecer. Numa trituradora, misture a manteiga mole com o açúcar. Junte os ovos inteiros, um por um, e em seguida a farinha peneirada. Termine com o fermento. Coloque os gomos dos citrinos em rosácea por cima do caramelo. Verta a massa. Enforne em "BOLOS". Desenforme para um prato e sirva frio. Como frutos pode utilizar maçãs, pêras, alperces.

Queques de chocolate

12 formas individuais de alumínio.

60 g de manteiga.

200g de chocolate amargo (teor em cacau superior a 50%).

100 g de açúcar em pó.

4 ovos.

1 colher de chá de fermento inglês.

70 g de farinha peneirada.

Derreta o chocolate com a manteiga em lume muito brando. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura lisa. Junte a farinha, o chocolate derretido com a manteiga e termine com o fermento. Bata as claras em castelo e incorpore-as delicadamente ao preparado anterior. Unte e polvilhe ligeiramente com farinha as formas individuais de alumínio, deite a massa (sem verter para as bordas). Coloque as formas no tabuleiro para pastelaria e seleccione “DOCES”. Desenforme e deixe arrefecer em cima de uma grelha. Acompanhe com um creme inglês baunilhado ou com gelado de coco.

Soufflés

Base do molho béchamel:

1/2 litro de leite.

60g de farinha.

100g de manteiga.

4 gemas de ovo + as claras batidas em castelo.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Segundo o tipo de soufflé, acrescentará 150g de queijo gruyère ralado ou 1kg de espinafres cozidos e triturados ou 1kg de couve-flor cozida e triturada ou 150g de restos de peixe cozido e triturado ou 150g de fiambre picado.

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA”

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio.

Selecione “BAIXA TEMPERATURA” (fig.1).

Escolha o tipo de cozedura entre a lista seguinte, premindo o botão .

- Lombo de vitela assado (4h15)
- Lombo de vaca assado mal passado (3h00)
- Lombo de vaca assado bem passado (4h00)
- Lombo de porco (4h15)
- Borrego rosado (1h50)
- Borrego bem passado (4h00)
- Frango (6h00)
- Peixes pequenos (1h15)
- Peixes grandes (1h35)
- logurte (3h00)

Exemplo: logurte (fig.2).

Valide a sua escolha, premindo o botão **OK**.

Aparece então: a duração de cozedura (não pode ser modificada) e a hora do final de cozedura que pode modificar (fig.3).



fig.1



fig.2



fig.3

- Sugestão do nível de encaixe (fig.1).

Valide a sua escolha, premindo o botão **OK**.

O forno desliga-se automaticamente, toca durante 2 minutos e indica-lhe que o prato está pronto.

Prima **OK** para parar os bips.

Para as carnes, fase de manter quente (duração de 1 hora).

Para os iogurtes, fase de “arrefecimento rápido” (duração de 1 hora).



• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “INFORMAÇÕES”

Prima **OK**.

Pode aceder às seguintes regulações com o botão  (fig.1):

- 1 Temporizador
- 2 Limpeza
- 3 Hora / Data
- 4 Bloqueio dos botões
- 5 Som / Bip!
- 6 Consumo
- 7 Línguas



• 1 - Temporizador

Escolha a função, prima **OK**.

Esta função está acessível fora da utilização do forno em modo de cozedura.

Insira o tempo desejado com os botões + ou - (fig.2).

O temporizador faz a contagem decrescente do tempo após a validação premindo o botão **OK**.

A paragem dos “bips” é automática após alguns segundos. Prima **OK** para ver o relógio.



• 2 - Limpeza

Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

Selecione “Limpeza” no menu “Informações” (fig.1). O seu forno indica-lhe o grau de sujidade da cavidade (zona realçada em “SUJIDADE”) e propõe-lhe dois tempos de limpeza.

Escolha o mais adaptado:

- Pirólise 2h00

Sistema de pirólise em que a duração é pré-seleccionada: Dura 2h30 (2 horas de pirólise + 30 minutos de arrefecimento) e permite uma limpeza intensa e perfeita da cavidade do forno.

Para diferir o início, selecione a hora do fim e altere-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida com o botão + (fig.2).

Atenção: Se tiver inserido o pormenor das horas de vazio e fora de vazio, (consulte a função “Consumo”) o seu forno sugere um funcionamento da limpeza nas horas de vazio para economizar. No entanto, pode alterar este aconselhamento, modificando a hora de fim da limpeza e iniciar, se quiser, imediatamente a pirólise. Validar com OK.

A limpeza é iniciada. O ecrã indica: A hora, a hora do final da pirólise, bem como o bloqueio da porta simbolizado por .

- Pyrocontrol entre 1h30 e 2h15

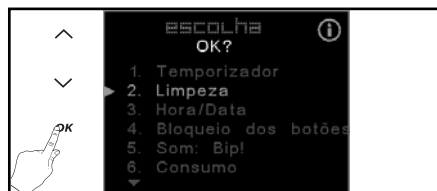
O Pyrocontrol é um sistema de pirólise cuja duração é pré-seleccionada: Dura no mínimo 2h (1h30 minutos de pirólise + 30 minutos de arrefecimento), permitindo ganhos de energia. Se pretender diferir o início, selecione a hora de fim e modifique-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida com o botão + (fig.3). Validar com OK.

- Fim de pirólise

O seu forno indica-lhe quando a limpeza por pirólise termina (fig.4).

Quando o forno for desbloqueado, pode abrir a porta.

Retire simplesmente os resíduos de cinza da cavidade com uma esponja húmida.



Atenção

É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizando, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes. As grelhas laterais são compatíveis e podem ficar no interior do forno durante a pirólise.

• 3 - Hora / Data

Consulte o Capítulo:

Utilização do programador

- Como acertar a hora (página 247).

• 4 - Bloqueio dos botões

Selecione a função (fig.1).

Prima **OK**.

Faça a sua escolha com **↙**.

Valide a sua escolha “sim ou não” (fig.2) e prima **OK**.

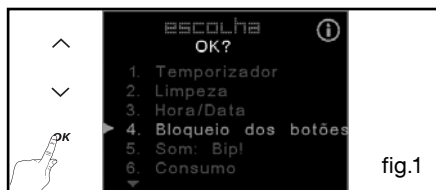


fig.1

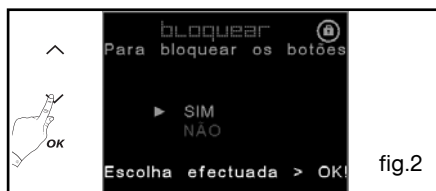


fig.2

• 5 - Som / Bip!

Selecione a função (fig.1).

Prima **OK**.

Faça a sua escolha com **↙**.

Valide a sua escolha “sim ou não” (fig.2) e prima **OK**.

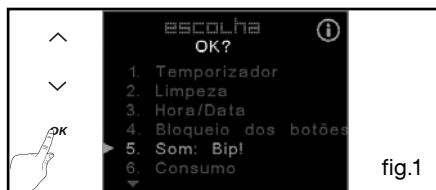


fig.1

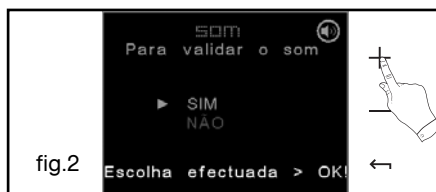


fig.2

• 6 - Consumo

Selecione a função (fig.1).

Prima **OK**.

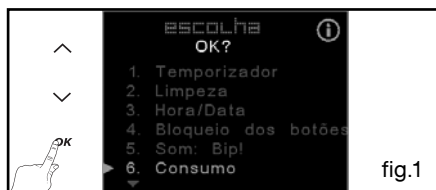


fig.1

• 6 - Consumo

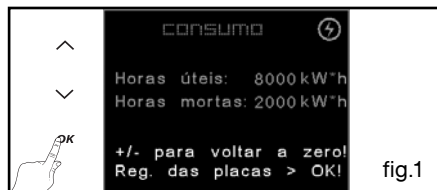
Acedendo a este ecrã, terá a possibilidade de consultar o consumo eléctrico do seu forno desde a última vez que o reiniciou.

Prima OK (fig.1):

Se beneficiar da tarifa Bi-Horária da EDP com horas de vazio, poderá introduzir as horas correspondentes e ficar assim a conhecer o seu consumo pormenorizado em “horas fora de vazio/de vazio”.

Insira ou modifique os períodos P1- P2 - P3, premindo + ou - (fig.2) e valide com OK. Pode introduzir até 3 períodos diferentes.

Se tiver introduzido períodos de horas de vazio, **na função pirólise**, o seu forno propor-lhe-á sistematicamente iniciar o ciclo de limpeza na hora de vazio mais próxima.



Atenção

Se desejar fazer uma pirólise imediata, basta anular a programação das horas de vazio, premindo “-”, reduzindo a hora do fim até aparecer “-:-”.

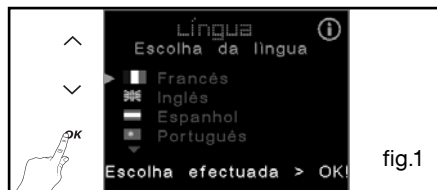
• 7 - Línguas

Selecione a função (fig.1).

Prima OK.

Faça a sua escolha entre as línguas escolhidas, premindo ∇ .

Prima OK.



• 8 - Modo demo

Para activar o **modo DEMO**:

Acerte a hora em 0:00 (consulte o capítulo "Acertar a hora") e valide.

Prima em simultâneo os botões  e  durante 10 segundos até ao aparecimento de **"DEMO"** no visor (fig.1).

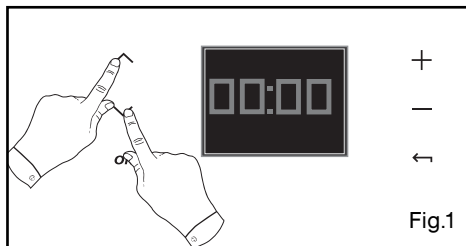


Fig.1

Para desactivar o modo DEMO:

Acerte a hora em 0:00. Valide.

Prima em simultâneo os botões  e  durante 10 segundos até ao desaparecimento de **"DEMO"** no visor.

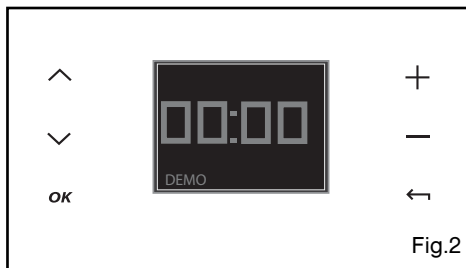


Fig.2



Atenção

Quando o forno estiver no modo DEMO, os elementos de aquecimento estão inactivos.

Backofen

DE BETRIEBSANLEITUNG

De Dietrich 



Liebe Kundin, lieber Kunde,

*wenn sie Produkte aus dem Hause **De Dietrich** entdecken, dann ist das mit einzigartigen Emotionen verbunden, die nur von Wertobjekten hervorgerufen werden können.*

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

*Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf. Das Design von **De Dietrich** zeigt sich in widerstandsfähigem und hochwertigen Materialien. Hier wird der Authentizität der Vorzug gegeben.*

*Durch die Symbiose von Spitzentechnologie mit edlen Materialien schafft **De Dietrich** hochwertige Produkte für die kulinarische Lebensart, eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.*

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Ihre Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen. Sie können uns über den Verbraucherservice oder auch über unsere Internetpräsenz erreichen.

*Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt auf **www.de-dietrich.com**.*

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

De Dietrich

*Alle Informationen über die Marke auf **www.de-dietrich.com***

Besuchen Sie La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris im VIII. Arrondissement

Geöffnet von dienstags bis samstags von 10:00 bis 19:00 Uhr

Verbraucher-Service: 0892 02 88 04

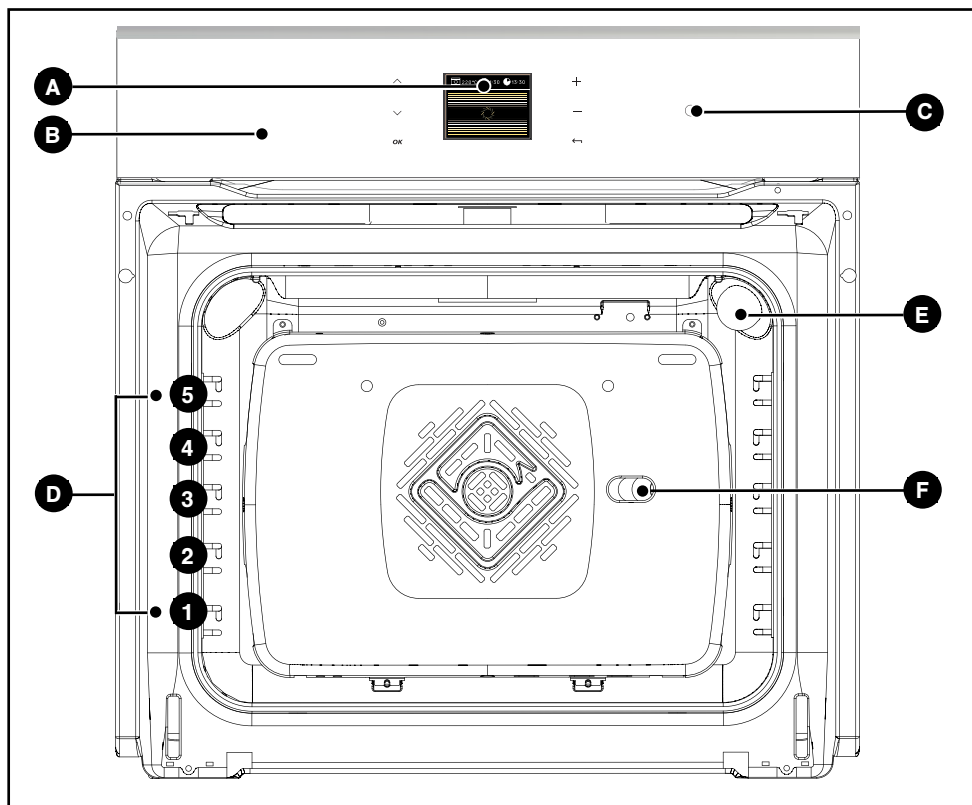
1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Übersicht über den Ofen _____ 4
- Bedienungselemente _____ 5

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

- Garvorgang _____ 6
- Nutzung des Programmierers
 - Einstellung der Uhr _____ 7
- Nutzung der Funktion "EXPERT" _____ 8
- Nutzung der Funktion "KULINARISCHER LEITFADEN" _____ 14
- Nutzung der Funktion "I.C.S." _____ 16
- Nutzung der Funktion "NIEDERTEMPERATUR" _____ 24
- Nutzung der Funktion "INFORMATIONEN" _____ 26
 - Kurzzeitwecker _____ 26
 - Reinigung _____ 27
 - Uhrzeit / Datum _____ 28
 - Tastenverriegelung _____ 28
 - Signalton/Bip! _____ 28
 - Verbrauch _____ 29
 - Sprachen _____ 29
 - Demo modus _____ 30

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

B Bedientasten

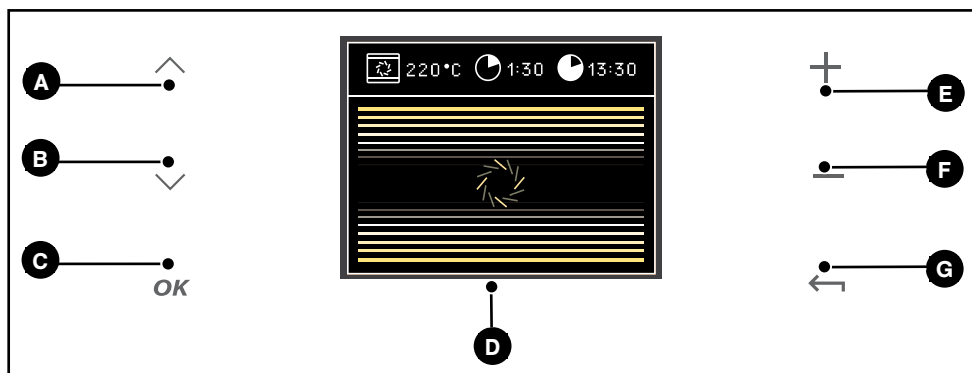
C Wake up Schlüssel

D Einschubleistenhalter

E Lampe

F Loch für Spieß

• **BEDIENUNGSELEMENTE**



- A** Wahltaste (nach oben)
- B** Wahltaste (nach unten)
- C** Bestätigungstaste

- D** Anzeiger
- E** } Einstelltasten (+ oder -)
- F** } für Zeit/Temperatur
- G** Taste zurück

• **GARVORGANG**

Der Backofen bietet 4 verschiedene Programmiermodi je nach den vorhandenen Kenntnissen über das Garen nach Rezept:

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): wählen Sie direkt die **Funktion "EXPERT"** durch Druck auf die Wahl taste.

- Ein Rezept, für das die Hilfe des Backofens erforderlich ist (eigene Wahl nur der vorgeschlagenen Lebensmittelart, des Gewichts und der Backofen wählt die passenden Parameter aus: Temperatur, Gardauer und Garmodus): **Funktion "KÜCHENLEITFADEN" auswählen.**

- Ein vom Backofen automatisch ausgeführtes Rezept: Eigene Wahl des zuzubereitenden Gerichts aus einer Liste mit 12 der geläufigsten Gerichte (Temperatur, Gardauer und Garmodus werden vom Backofen bestimmt): **Funktion "I.C.S." (Intelligence Cooking System) auswählen.**

- Ein Rezept über ein elektronisch vom Backofen gesteuertes Programm, um unvergleichlich zartes Fleisch mit außergewöhnlichem Geschmack zu erreichen; **Funktion "NIEDERTEMPERATUR" auswählen.**

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS

• Einstellung der Uhr

- Auf **OK** drücken (Abb.1).
- Auf **✓** drücken, um "Informationen" zu wählen (Abb.2).

- Mit Drücken von **OK** bestätigen.

- Zeile "3. Uhrzeit/Datum" durch Druck auf **✓** wählen (Abb.3).

Anzeige von Uhrzeit/Datum
Tagesanzeige

- Über Taste **OK** bestätigen.

Einstellung über Druck auf die Tasten **+** oder **-** (Abb.4).

- Nächste Anzeige über Druck auf **✓**.
- Einstellung über Druck auf die Tasten **+** oder **-**.
- Über Taste **OK** bestätigen.



Abb.1



Abb.2

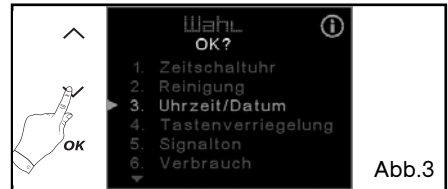


Abb.3



Abb.4

• NUTZUNG DER FUNKTION “EXPERT”

Über diese Funktion können alle Garparameter selbst eingestellt werden: Temperatur, Garmodus, Gardauer.

- Auf Taste **OK** drücken. Zugriff auf Bildschirm “Expert” (Abb.1).

- Nochmals auf Taste **OK** drücken.

- Garart aus der folgenden Liste durch Druck auf **✓** auswählen (Abb.2).

(Auswahl nach beigelegtem Küchenleutfaden):

1. Umlufthitze

2. Kombinierte Hitze

3. Eco Hitze

4. Herkömmlich

5. Turbogrill

6. Starker Grill

7. Mittlerer Grill

8. Warm halten

9. Auftauen

10. Speicher

- Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.



Abb.1



Abb.2



Achtung

90 Sekunden nach Schließen der Tür oder nach Beginn eines Garvorgangs erlischt die Lampe im Garraum.

- Durch kurzes Drücken auf eine beliebige Taste geht die Lampe wieder an.

• TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem schon gewählten Garmodus. Diese kann wie folgt verändert werden:

- Taste **+** oder **-** (Abb.1) drücken und gewünschte Temperatur auswählen.

- Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.



Abb.1

• GARDAUER UND ZEITPUNKT DES ENDES DER GARZEIT

Über das Kästchen  kann die Gardauer des Gerichts eingegeben werden (Abb.1).

Durch Druck auf .

Durch Druck auf + (Abb.2) Gardauer eingeben.

- Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garenden (Kästchen ) automatisch aufwärts (Abb.2). Die Uhrzeit des Garenden kann geändert werden, wenn letzteres verzögert werden soll. In diesem Fall das Kästchen  wählen und wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen (Abb.3). Nach der Wahl der Uhrzeit des Garenden zur Bestätigung den Knopf **OK** drücken.

Der Backofen geht bis zum Start des Garvorgangs (Enduhrzeit - Gardauer) in den Stand-by über (Symbol  im Anzeiger).

NB: Das Wählen der Gardauer kann ausgelassen werden. In diesem Fall die Kästchen für Gardauer und Garende leer lassen und direkt zu "OK" übergehen. Für den Start des Garvorgangs bestätigen. Der Ofen wird durch Druck über eine beliebige Taste ausgestellt, wenn ausreichend Zeit für das Garen des Gerichtes berechnet wurde, dann "Stoppen" auswählen und auf **OK** drücken.



• NUTZUNG DER FUNKTION “OPTION BIOGRILL +”

Bei folgenden Funktionen ist sie nicht aktiv:
Eco, Grill mit Umluft, Warmhalten, starker
und mittlerer Grill.

Nach Einstellung einer Garzeit und
einmaligem Drücken auf “OK” bietet der
Backofen die “Option Biogrill +” (Abb.1).

Mit dieser Funktion kann zum Abschluss der
gewählten Backfolge eine Funktion
“Bräunung” des Gerichts hinzugefügt
werden. Dies erfolgt durch die
Inbetriebnahme des Grills während der
letzten 5 Minuten der Backfolge
(unveränderliche Zeit).

Über Tastendruck  “Ja” wählen und mit
“OK” bestätigen.

Erscheint auf dem Display:

Abspeichern der Einstellungen.

Abspeichern oder nicht abspeichern der
Einstellungen auswählen und über “OK”
bestätigen (s. nächstes Kapitel).

Erneut “OK” bestätigen und den Garvorgang
einleiten (Abb.2).

Die Gerichte nicht zu nahe unter den Grill
stellen, um zu schnelles Bräunen zu
vermeiden. Die 1. oder 2. Einschubleiste (von
unten) wählen.

Beispiele für die Programmierung:

Gratinierte Zwiebelsuppe:

- Garsequenz auswählen (z. B. Kombi-Wärme)
- Temperatur auswählen (z. B. 180 °C)
- Gardauer auswählen (z. B. 25 Min.)
- Programm “Biogrill +” wählen

Die Bouillon heizt 20 Minuten lang, und das
Überbacken erfolgt während der
verbleibenden 5 Minuten.



Abb.1



Abb.2

• NUTZUNG DER FUNKTION "SPEICHER"

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion "Speicher" können 3 Garmodi gespeichert werden, die mit der Funktion "Expert" ausprobiert wurden. So brauchen die gleichen Daten nicht immer wieder neu eingegeben zu werden. Bei gleichem Gericht und gleicher Menge wird immer wieder das gleiche Ergebnis erzielt.

Nach Einstellung der Garparameter können sie abgespeichert werden (Abb.1).

Über Tastendruck  "Ja" wählen und mit "OK" bestätigen.



Abb.1

Der Bildschirm bietet dann an, die Parameter in einem leeren Speicher abzulegen oder einen Speicher nach Wahl durch die neuen Parameter zu ersetzen (Abb.2).



Abb.2

- Einen Garmodus aus der Funktion "Speicher" verwenden

Menu "Expert" aufrufen.

- Mit "OK" bestätigen.

- Mit der Taste  (Abb.1) die Funktionen bis "Speicher" durchlaufen lassen.

- Speicher nach gewünschtem Garmodus auswählen und mit "OK" bestätigen.

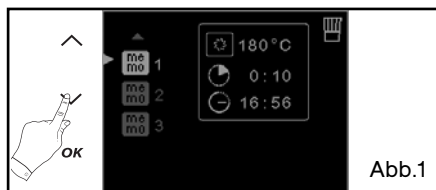


Abb.1

*

**UMLUFT**(empfohlene Temperatur **190°C** mindestens 35°C, maximal 250°C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.

Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

**KOMBI-WÄRME**(empfohlene Temperatur **180°C** mindestens 35°C, maximal 230°C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie Luftumwälzung.
- Kombination dreier Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umlufthitze und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
- Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen vorzugsweise in Tongefäßen empfohlen.

*

**ECO WÄRME**(empfohlene Temperatur **190°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Unter- und Oberhitze.
- Mit dieser Einstellung kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie gespart werden.
- Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen**.

**TRADITIONELL**(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild ...** Zum Anbraten von **dunklen Braten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

**TURBO GRILL+ SPIESS**(empfohlene Temperatur **190°C** mindestens 100°C, maximal 250°C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

* Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).



STARKER GRILL + SPIESS

(empfohlene Positionen **4** - mindestens 1 - maximal 4)

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen.
- Zum Überbacken von Gemüsegerichten, Nudeln, Obst ... auf dem Rost.



MITTLERER GRILL + SPIESS

(empfohlene Positionen **2** - mindestens 1 - maximal 4)

- Das Garen erfolgt anhand der Oberhitze.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle **Spießbraten** zum Anbraten und Garen von **Lammkeule**, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fisch**koteletts.



WARM HALTEN

(empfohlene Temperatur **60°C** mindestens 35°C, maximal 100°C)

- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmeelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
- Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopf Teig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).



AUFTAUEN

(empfohlene Temperatur **35°C** mindestens 35°C, maximal 75°C)

- Zum Auftauen wird wenig Wärme zugeführt und die Luft umgewälzt.
- Ideal für empfindliche Nahrungsmittel geeignet (Obstkuchen, Sahnezubereitungen ...)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen ... erfolgt bei 50 °C (Fleisch auf das Rost legen, ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen. Diese Flüssigkeit ist nicht für den Verzehr geeignet).

• NUTZUNG DER FUNKTION "KULINARISCHER LEITFADEN"

Die Funktion Küchenleitfaden wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

- Auf "OK" (Abb.1) drücken.

Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittelfamilien vor.

- Auf  drücken, um eine Lebensmittelfamilie auszuwählen (Abb.2):

- Zur Bestätigung die Taste "OK" drücken.

- Das entsprechende Gericht auswählen und mit Druck auf "OK" bestätigen (Abb.3).

Nach Auswahl des Lebensmittels fordert der Ofen zur Eingabe des Gewichts (Kästchen  Abb.4) oder, bei Kuchen, Quiches, Tartes und Gemüse des Gefäßmaterials (Aluminium, Porzellant, etc. ...) oder der Dicke des Lebensmittels auf; Beispiel: Brioche.

- Das Gewicht oder das Material eingeben, der Backofen berechnet automatisch und zeigt die ideale Gardauer an. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes geändert werden, indem das Kästchen (")" gewählt und die neue Uhrzeit des Endes der Gardauer angezeigt wird.

- Das Gericht auf der empfohlenen Einschubleiste einschieben (von 1 unten bis 5 oben) (Abb.5).

- Durch Druck auf "OK" bestätigen.
Der Backofen schaltet sich ein.

- Der Backofen klingelt und schaltet ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist, und der Bildschirm zeigt dann an, dass das Essen fertig ist.



Abb.1



Abb.2



Abb.3



Abb.4

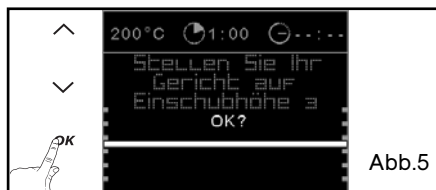


Abb.5

Nr. 1 HELLES FLEISCH:

Nr. 1	Hähnchen (Gericht)
2	Hähnchen (Spieß)
3	Ente
4	Putenschenkel
5	Kaninchen
6	Gans
7	Perlhuhn
8	Schweinekamm
9	Schweinefilet
10	Pastete
11	Kalbsbraten

Nr. 2 DUNKLES FLEISCH:

Nr. 1	Lammschulter
2	Lammkeule
3	Lammsattel
4	Rindfleisch medium
5	Rindfleisch rot
6	Fasan
7	Hasenrücken

Nr. 3 FISCH:

Nr. 1	Hecht
2	Dorade
3	Merlan
4	Fischbraten
5	Lachs
6	Fischpastete
7	Forelle

Nr. 4 GEMÜSE:

Nr. 1	Chicoree
2	Gemüseplätzchen
3	Kartoffelgratin
4	Lasagne
5	Gefüllte Paprikaschoten
6	Gefüllte Tomaten

Nr. 5 TARTE/SPECKKUCHEN:

Nr. 1	Quiche
2	Mürbeteigtorte
3	Blätterteigtorte
4	Käsetorte
5	Hefetorte
6	Obstpastete
7	Fleischpastete
8	Soufflé
9	Brot

Nr. 6 KUCHEN:

Nr. 1	Brioche.
2	Englischer Sandkuchen
3	Windbeutel
4	Schokoladenkuchen
5	Joghurt-Kuchen
6	Biskuitkuchen
7	Guglhupf
8	Baisers
9	Sandkuchen
10	Mürbegebäck / Cookies

• ZUSATZANGABEN FÜR ZUBEREITUNGEN MIT DEM "KÜCHENLEITFADEN"

Alle Garvorgänge erfolgen OHNE Vorheizen des Backofens.

GARVORGÄNGE: KUCHEN / TORTEN:

Wahl des Materials der Backform:

Aluminium: Farbige Backformen mit Anti-Haftbeschichtung, weiche Backformen aus Silikon, die gut für feuchte Teige geeignet sind (Speckkuchen oder Obsttorten).

GARVORGÄNGE: PASTETEN

Die Pastete in ein Wasserbad stellen (eine Schüssel, die größer als die der Paste ist und bis auf halbe Höhe mit kochendem Wasser gefüllt ist).

• NUTZUNG DER FUNKTION "I.C.S."

Die Funktion ICS (Intelligent Cooking System) erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

WIE FUNKTIONIERT DIE FUNKTION ICS?

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1) Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

- Taste "ICS" (Abb.1) drücken.

Der Backofen schlägt 12 Gerichte vor:

- **Pizza**
- **Salzige Tarte**
- **Rinderbraten** (rot, medium oder durch)
- **Schweinebraten**
- **Hähnchen**
- **Lamm** (rosa, medium oder durch)
- **Fisch**
- **Gefülltes Gemüse**
- **Süße Tarte**
- **Kuchen**
- **Kleingebäck**
- **Soufflé**

- Zur Auswahl des Gerichts auf  drücken (Abb.2).

Beispiel: Soufflé 

Nach Auswahl des Gerichtes mit "OK" bestätigen.

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird.

- Über die Taste **OK** den Garvorgang einleiten (Abb.3).



Abb.1



Abb.2

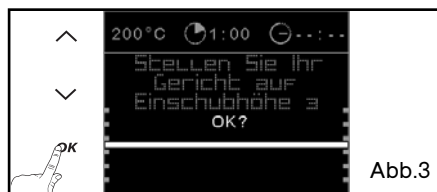


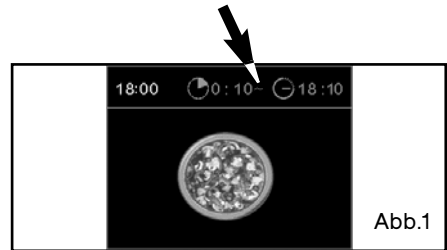
Abb.3

• NUTZUNG DER FUNKTION „I.C.S.“

N.B.: Für die Funktion ICS ist keinerlei Vorheizen des Backofens erforderlich. Der Garvorgang muss **UNBEDINGT** bei kaltem Backofen beginnen. Vor einem zweiten Garvorgang muss der Backofen vollständig abkühlen.

WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Aufzeichnung der Daten nicht gestört wird.

Während dieser Suchphase wird das Symbol „~“ neben der Garzeit angezeigt (s. Pfeil auf Abb.1).



2) zweite Garphase: der Ofen hat die erforderliche Zeit bestimmt, das Symbol „~“ verschwindet. Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase. Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist, und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

FUNKTION ZEITVERSETZTES GAREN:

Für das zeitversetzte Garen,

- Funktion Ende des Garvorgangs  auswählen und Ende der Garzeit ändern.

BEMERKUNG: Wenn ein zweiter Garvorgang mit ICS durchgeführt werden soll, abwarten, bis der Backofen vollkommen abgekühlt ist. Die Funktion „Expert“ kann jedoch auch bei heißem Ofen verwendet werden.



Pizza

- Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft
- Pizza aus Fertigteig
- "Hausgemachter" Pizzateig
- Tiefkühl-Pizza



Salzige Tarte

- Frischer Speckkuchen
- Tiefgekühlter Speckkuchen
- Tiefgekühlte Körbe



Rinderbraten

- Rinderbraten (halb durchgebraten)
 - ⚠ • Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.
- Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann er umgedreht werden.**



Schweinebraten

- Schweinebraten
 - Schweinekamm
 - Filet



Hähnchen

- Hähnchengewicht 1 kg bis 1.700 kg
- Entchen, Perlhuhn ...



Lamm

- Keule 1 kg bis 2 1/2 kg
 - ⚠ • Die Keule auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.
- Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann sie umgedreht werden.**



Fisch

- Ganze Fische (Goldbrasse, Seehecht, Forellen, Makrelen...)
- Fischbraten



Gefülltes Gemüse

- Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ...
- Lasagne (frisch oder tiefgekühlt)
- Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Brandade ...



Süße Tarte

- Frische Tarte
- Tiefgekühlte Tarte



Kuchen

- Kuchen für die Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen.
- Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.



Kleingebäck

- Kleine Plätzchen: Cookies, Kleingebäck, Croissants, Brötchen, Rosinenbrötchen aus der Dose, Croque-Monsieur.



Soufflé

- Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21cm Durchmesser wählen.

- Pizza auf das Gitter legen, um einen knusprigen Teig zu erhalten.
(Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
- Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.
- Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Der Braten wird nicht durchgebraten; wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.
- Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, je kälter ist es am Ende der Garzeit.
- Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

- Braten am Spieß: Nicht vergessen, die Fettpfanne auf die 1. Einschubleiste einzuschieben, um das Fett aufzufangen.
- Garen auf dem Teller: Besser Tonteller verwenden, damit Spritzer vermieden werden.
- Um Spritzer zu vermeiden, die Haut des Geflügels einstechen.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen.
- Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

- Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden.
(Bei gegrilltem oder in Folie gebackenem Fisch ist das Vorheizen des Backofens erforderlich.)

- Die Größe des Behälters entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
- Der Teig wird unten knusprig.

- In runder, eckiger ... Kuchenform zubereiteter Kuchen, immer auf dem Rost.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

- Kleine Plätzchen auf dem Backblech auf dem Gitter.



Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf "KUCHEN" gebacken werden.

- Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

Pizza

Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

Tarte/Speckkuchen

Glas- und Porzellangeschirr vermeiden: Es ist zu dick, verlängert die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig. Bei Obst kann der Tortenboden aufweichen: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen. Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

Fisch:

Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen. Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

Rind / Schwein / Lamm

Fleisch **unbedingt lange** vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen: Das Fleisch wird durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbaten außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte. Nicht vor dem Braten salzen: Das Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Spateln umdrehen: Wenn es eingestochen wird, läuft das Blut aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: in Aluminiumfolie eingewickelt vorne in den heißen Backofen legen: Das während des Bratens nach außen gezogene Blut fließt somit wieder nach innen und zieht durch den Braten.

Bratgeschirr aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.

Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

Vermeiden Sie, die Lammkeule zum Würzen mit Knoblauch anzustechen. Dabei würde es Blut verlieren; Knoblauch eher zwischen Fleisch und Knochen schieben oder ungeschälte Knoblauchzehen neben dem Fleisch garen und am Ende der Garzeit zerdrücken und damit die Sauce würzen; Sauße filtern und sehr heiß in einer Sauciere reichen.

Pizza Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g gewürfelte Zucchini + 50 g gewürfelte Paprikaschote + 50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine Tomaten in Scheiben + 50 g geriebener Greyerzer Käse + Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem Bauchfleisch: 6 EL Tomatensauce + 100 g geräuchertes Bauchfleisch + 100 g Roquefortwürfel + 50 g Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer.

*mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften Quark auf dem Teig verteilen + 4 Würstchen in Scheiben + 150 g Schinken in Streifen + 5 Oliven + 50 g geriebener Greyerzer + Oregano + Salz + Pfeffer.

Speckkuchen: Grundlage: 1 Alu-Form, 27 bis 30 cm Durchmesser

1 Portion gebrauchsfertiger Mürbeteig

3 verschlagene Eier + 50 cl Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedenartiger Belag:

200 g Speckwürfel, vorgebraten,

oder 1 kg gekochte Chicoree + 200 g geriebener Gouda

oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel + 50 g Blauschimmelkäse

oder - 200 g Lachs + 100 g gekochten und abgetropften Spinat

Rinderbraten SAUTERNES Sauce mit PETERSILIE und ROQUEFORT:

2 EL feingeschnittene Schalotten in Butter anschwitzen. 10 cl Sauternes hinzufügen, verdampfen lassen. 100 g Roquefort hinzufügen, langsam zergehen lassen. 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer hinzufügen. Aufkochen.

Schweinebraten Schwein mit Backpflaumen

Den Metzger bitten, ein Loch über die ganze Länge des Bratens zu machen, ca. zwanzig Backpflaumen einschieben. In Scheiben geschnitten mit dem Saft oder kalt mit Chikoreesalat servieren.

Hähnchen

Das Hähnchen mit einem schönen Strauß frischem Estragon füllen oder mit einer Mischung aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen, einer Prise Grobsalz und einigen Pfefferkörnern bestreichen.

Lamm

Sardellensauce:

100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, 1/2 Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl in den Mixer geben. 10 cl Crème fraîche hinzufügen. Mit der Lammkeule in Scheiben servieren.

Fisch

Graue Goldbrasse mit trockenem Apfelwein:

- 1 Goldbrasse, 1,5 kg.
- 500 g Champignons.
- 2 säuerliche Äpfel.
- 2 Schalotten.
- 2 EL Crème fraîche.
- 100 g Butter.
- 1/2 Liter Cidre. Salz, Pfeffer.

Den Fisch ausnehmen und schuppen. Ihn in ein gebuttertes Gefäß auf die feingehackten Schalotten und die in Scheiben geschnittenen Pilze legen. Cidre, Salz, Pfeffer und einige Butterflöckchen hinzufügen. In den Ofen schieben. Die ungeschälten geviertelten Äpfel in der Butter garen. Nach dem Kochen den Fisch auf eine heiße Platte geben, den Saft filtern und mit Sahne ablöschen. Die Crème fraîche zum Saft hinzufügen, mit Äpfeln und Pilzen servieren.

Gefülltes Gemüse

Die Reste von einem Eintopf, Lamm, hellem Braten, gebratenes Geflügel, das alles fein gehackt, sind ausgezeichnete Grundlagen.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

- 1 Portion Blätterteig mit dem Blatt ausbreiten und mit der Gabel einstechen.
- 200 ml Sahne mit einer Vanilleschote aufkochen.
- 2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und die abgekühlte Sahne hinzufügen.
- 2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat wälzen.

Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In den Backofen einschieben.

Sandkuchen mit Zitrusfrüchten

- Karamell: 20 Zuckerstücke (200g).
- Kuchen: 4 Eier.
- 200 g Streuzucker.
- 200g Mehl.
- 200 g gute Butter0
- 2 TL Hefe.
- Früchte: 1 kleine Dose Zitrusfrüchte in Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Karamell zubereiten. Wenn der Karamell Farbe angenommen hat, in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen; Form schwenken, um die Karamellmasse gleichmäßig zu verteilen. Abkühlen lassen. Weiche Butter und Zucker in der Küchenmaschine verschlagen. Die ganzen Eier nacheinander einarbeiten, dann das gesiebte Mehl. Zum Schluss die Hefe einarbeiten. Die Zitrusfrüchte in Vierteln blütenartig auf dem Karamell verteilen. Den Teig übergießen. In den Backofen auf "KUCHEN" geben. Auf einen hübschen Teller geben und kalt servieren. Das Obst können Äpfel, Birnen, Aprikosen sein.

Kleine Schokoladenkuchen

12 einzelne Schälchen aus Aluminium.
 60 g Butter.
 200 g Bitterschokolade (über 50% Kakaoanteil).
 100 g Puderzucker.
 4 Eier.
 1 Tüte Backpulver.
 70 g gesiebttes Mehl.

Die Schokolade mit der Butter auf sehr kleiner Flamme zum Schmelzen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker verarbeiten, bis die Mischung glatt wird. Mehl, geschmolzene Schokolade und Butter und zum Schluss Hefe hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Alu-Schälchen mit Butter bestreichen, leicht mit Mehl bestäuben, den Teig hineingießen (dabei auf saubere Ränder achten). Die Schälchen auf das Backblech stellen und "KEKSE" einstellen. Aus den Schälchen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Dazu Eier-Milch-Creme mit Vanille oder Kokoseis reichen.

Soufflés

Basis der Béchamel-Sosse:

1/2 Liter Milch.
 60 g Mehl.
 100g Butter.
 4 Eigelbe + zu Schnee geschlagene Eiweiß.
 Salz, Pfeffer, Muskat.

Je nach Art des Soufflés 150 g geriebener Greyerzer Käse oder 1 kg gekochten, zermahlenen Spinat oder 1 kg gekochten, zermahlenen Blumenkohl oder 150 g zerdrückte Fischreste oder 150 g gehackten Schinken hinzufügen.

• NUTZUNG DER FUNKTION “NIEDERTEMPERATUR”

Der “NIEDERTEMPERATUR”-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

“NIEDERTEMPERATUR” auswählen (Abb.1).

Durch Tastendruck  aus nachstehender Liste eine Garart auswählen.

- . Kalbsbraten (4 Std 15)
- . Nicht durchgebratener Rinderbraten (3 Std)
- . Ganz durchgebratener Rinderbraten (4 Std)
- . Schweinebraten (4 Std 15)
- . Lamm rosa (1Std50)
- . Lamm durchgebraten(4Std)
- . Hähnchen (6Std)
- . Kleine Fische (1Std15)
- . Große Fische (1Std35)
- . Joghurt (3Std)

Beispiel: Joghurt (Abb.2).

Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Dann erscheint: die Garzeit (unveränderbar) und der Zeitpunkt des Endes der Garzeit, der geändert werden kann (Abb.3).



Abb.1



Abb.2

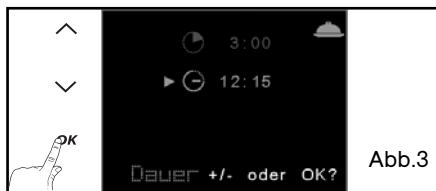


Abb.3

- Empfehlung für die Einschubleiste (Abb.1).

Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Der Backofen schaltet automatisch ab, klingelt 2 Minuten lang und weist darauf hin, dass das Essen fertig ist.

Auf **OK** drücken, um die Signaltöne auszustellen.

Für Fleisch die Warmhaltephase (Dauer 1 Stunde)

Bei Joghurts Phase "rasches Abkühlen" (Dauer 1 Stunde).

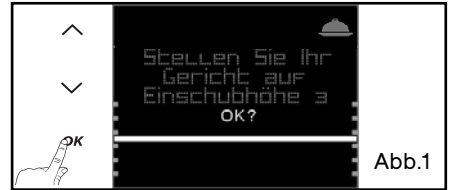


Abb.1

• NUTZUNG DER FUNKTION "INFORMATIONEN"

Auf **OK** drücken.

Mit der Taste  (Abb.1) erhält man Zugang zu folgenden Einstellungen:

- 1 Kurzzeitwecker
- 2 Reinigung
- 3 Uhrzeit/Datum
- 4 Tastenverriegelung
- 5 Signalton: Bip!
- 6 Verbrauch
- 7 Sprachen



• 1 - Kurzzeitwecker

Funktion auswählen, auf **OK** drücken.

Diese Funktion steht auch ohne Backvorgang zur Verfügung.

Über Tasten + oder - (Abb.2) die gewünschte Zeit eingeben.



Der Kurzzeitwecker zählt die Zeit ab der Bestätigung durch Druck auf **OK** rückwärts.

Die Signaltöne hören nach einigen Sekunden automatisch auf. Zur Anzeige der Uhr auf **OK** drücken.



• 2 - Reinigung

Alles Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

Im Menü "Informationen" (Abb.1) "Reinigung" wählen. Der Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Ofenraums an (grauer Bereich in "VERSCHMUTZUNG") und schlägt zwei Reinigungszeiten vor:

Die geeignete Zeit wählen:

- 2 Std Pyrolyse

Pyrolysesystem mit vorbestimmter Dauer: 2 1/2 Stunden (2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlung) zur intensiven und perfekten Reinigung des Ofenraums.

Für die zeitliche Startverzögerung die Enduhrzeit wählen und sie durch Eingabe der gewünschten Enduhrzeit der Pyrolyse über Taste + ändern (Abb.2).

N.B.: Wenn die Stunden mit Volttarif und Mondscheintarif eingegeben worden sind, (siehe Funktion "Verbrauch"), empfiehlt der Backofen zur Energieeinsparung eine Reinigung in den Stunden mit Mondscheintarif. Jedoch kann diese Empfehlung geändert werden, indem die Uhrzeit des Reinigungs-endes verändert und die Pyrolyse sofort gestartet wird. Mit OK bestätigen

Der Reinigungsprozess startet. Im Bildschirm wird angegeben: Uhrzeit, Uhrzeit am Ende der Pyrolyse und die mit Symbol  dargestellte Türverriegelung.

- Pyrocontrol zwischen 1 1/2 und 2 1/4 Stunden.

Pyrocontrol ist ein Pyrolysesystem mit voreingestellter Dauer: die Pyrolyse dauert mindestens 2 Stunden (1 1/2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlung) und bietet die Möglichkeit, Strom zu sparen.

Für die zeitliche Startverzögerung die Enduhrzeit wählen und sie durch Eingabe der gewünschten Enduhrzeit der Pyrolyse über die Taste + (Abb.3) ändern. Mit OK bestätigen.

- Ende der Pyrolyse

Der Backofen weist darauf hin, wenn die Pyrolysereinigung abgeschlossen ist (Abb.4).

Nach der Entriegelung kann die Tür geöffnet werden.

Mit einem feuchten Schwamm die Ascherückstände aus dem Backofen entfernen.

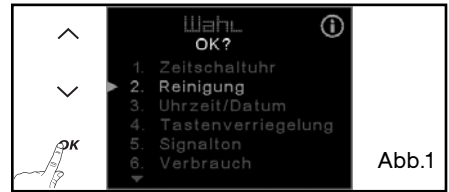


Abb.1



Abb.2



Abb.3



Abb.4



Achtung

Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Ofenraum zu entfernen. Die Seitenroste sind Pyrolyse kompatibel und können beim Reinigungsvorgang im Ofeninnenraum bleiben.

• 3 - Uhrzeit / Datum

S. Kapitel:

Nutzung des Programmierers

- Einstellung der Uhrzeit (Seite 97).

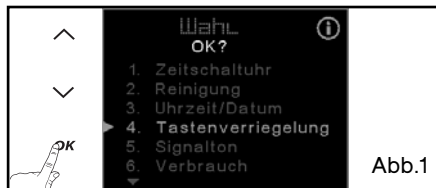
• 4 - Tastenverriegelung

Funktion auswählen (Abb.1).

Auf **OK** drücken.

Auswahl über **↙**.

Wahl über "ja oder nein" (Abb.2) bestätigen und auf **OK** drücken.



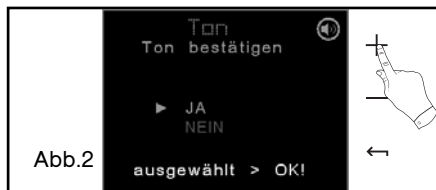
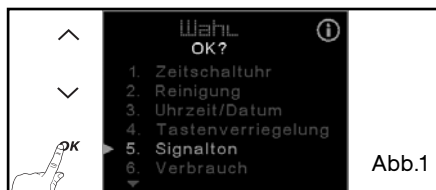
• 5 - Signalton / Bip!

Funktion auswählen (Abb.1).

Auf **OK** drücken.

Auswahl über **↙**.

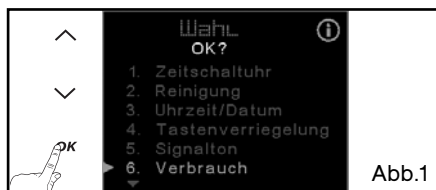
Wahl über "ja oder nein" (Abb.2) bestätigen und auf **OK** drücken.



• 6 - Verbrauch

Funktion auswählen (Abb.1).

Auf **OK** drücken.



• 6 - Verbrauch

Über diesen Bildschirm kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.

Auf OK drücken (Abb.1):

Bei einem Vertrag mit dem Stromversorger mit Mondscheintarif können die entsprechenden Zeitspannen eingegeben und somit der Verbrauch in Stunden mit vollem Tarif und Mondscheintarif im Detail geprüft werden.

Die Zeitspannen P1 - P2 - P3 über Druck auf + oder - (Abb.2) eingeben oder ändern und über OK bestätigen.

Es können bis zu 3 verschiedene Zeitspannen eingegeben werden

Wenn Zeitspannen mit Mondscheintarif eingegeben worden sind, bietet der Backofen **in der Pyrolysefunktion** systematisch an, seinen Reinigungszyklus zur nächstmöglichen Uhrzeit mit Mondscheintarif zu beginnen.



Achtung

Ist sofortige Pyrolyse gewünscht, muss die Programmierung der Zeiten mit Mondscheintarif über Druck auf „-“ aufgehoben werden und die Uhrzeit rückwärts laufen, bis „-:-“ erscheint.

• 7 - Sprachen

Funktion auswählen (Abb.1).

Auf OK drücken.

Durch Druck auf  die Auswahl aus den vorgeschlagenen Sprachen treffen.

Auf OK drücken.



Abb.1



Abb.2



Abb.1

8 - Aktivierung des DEMO-Modus:

Die Uhrzeit auf 0:00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“), anschließend bestätigen.

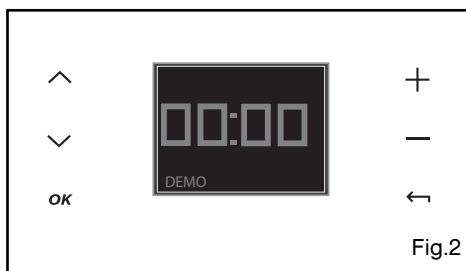
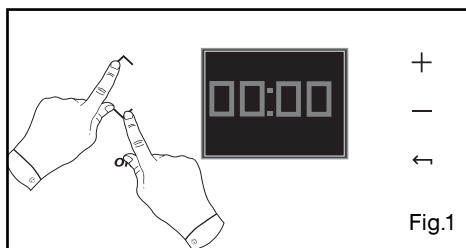
Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten  und  drücken, bis "DEMO" in der Anzeige erscheint.

Löschen des DEMO-Modus:

Die Uhrzeit auf 0:00 stellen und bestätigen.

Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten

 und  drücken, bis "DEMO" in der Anzeige erlischt.



Achtung

Wenn der Ofen im DEMO-Modus ist, sind die Heizelemente inaktiv..

