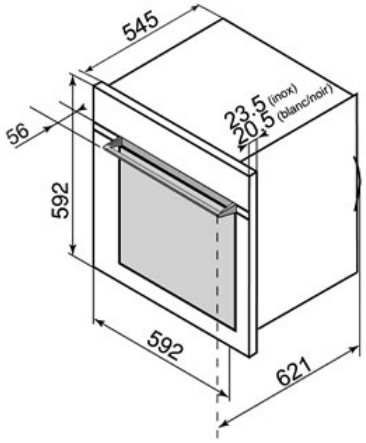
MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DOP 790 B

CODIC: 2493233







FR 02
CS 32
DA 62
DE 92
EN 122
ES 152
IT 182
NL 212
PT 242

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four ***DE DIETRICH*** *et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Votre nouveau four ***DE DIETRICH*** *s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

Vous trouverez également dans la gamme des produits ***DE DIETRICH****, un vaste choix de cuisinières, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four* ***DE DIETRICH****.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site:
www.dedietrich-electromenager.com *sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

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

SOMMAIRE

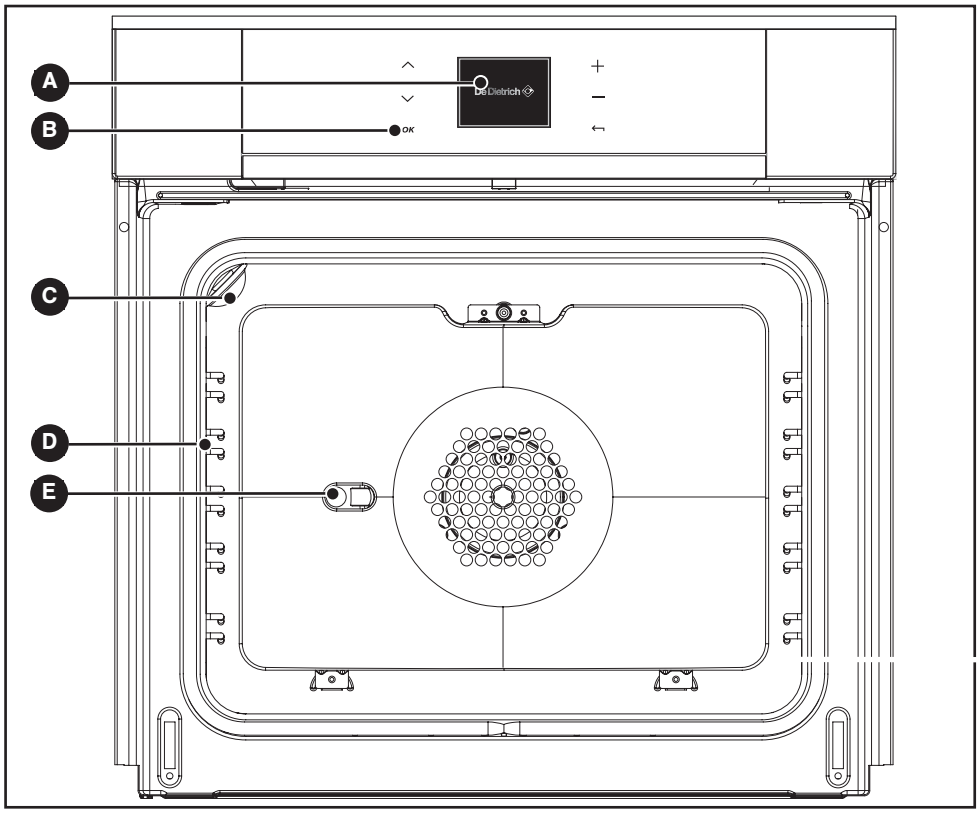
FR

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four ____ 4
- Accessoires ____ 4
- Bandeau pivotant ____ 5
- Présentation des commandes ____ 5

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Réalisation d'une cuisson ____ 6
- Utilisation du programmateur
  - 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

3 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions ____ 31
- Relations consommateurs ____ 31

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



- **A** Programmateur
- **B** Touches de commandes
- **C** Lampe
- **D** Gradins fil
- **E** Trou pour tournebroche

• Accessoires

Votre appareil est équipé de deux grilles sécurité avec poignée, d'une grille avec poignées pour plat 45 mm, d'un plat pâtisserie Lissium, d'un plat 45 mm et d'un tourne-broche avec support.

• *BANDEAU PIVOTANT*

(SELON MODELE)

En appuyant au centre du bandeau (fig.1), sous les touches de commandes la glace pivote afin de faciliter la vision de votre programmateur et son utilisation (fig.2).

Vous pouvez refermer en appuyant à nouveau au même endroit (fig.1).

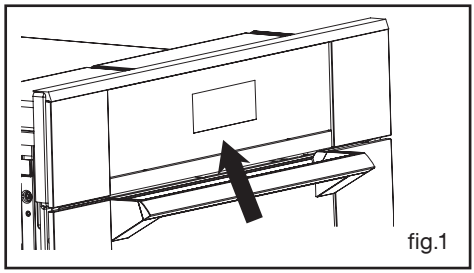


fig.1

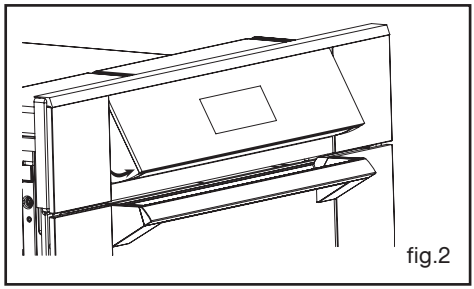
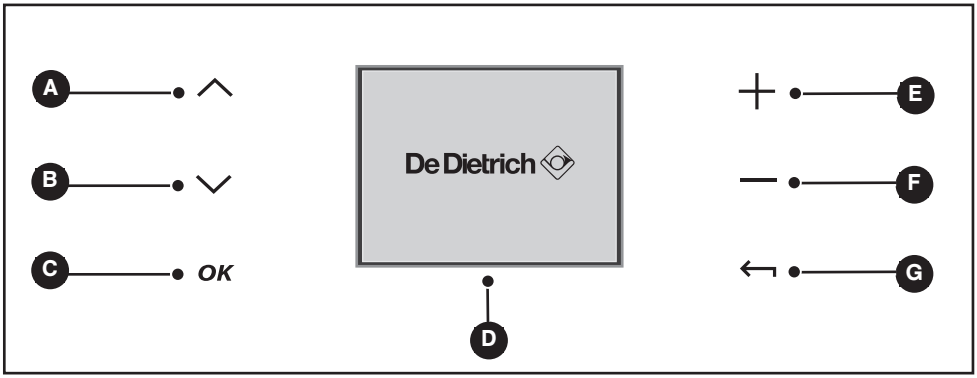


fig.2

• *PRESENTATION DES COMMANDES*



- **A** Touche de sélection (vers le haut)
- **B** Touche de sélection (vers le bas)
- **C** Touche de validation
- **D** Afficheur
- **E** **F** Touches de réglages (+ ou -) 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 maitrisez 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 ; l'ensemble casserolerie fourni avec le four pour surélever les viandes et permettre une circulation parfaite de l'air chaud autour de celles-ci (voir recommandations sur l'utilisation de ce support). Garantie de la tendreté sans phénomène de durcissement, aspect homogène à la coupe, entames non surcuites, conservation du jus des viandes.
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) :



Fig.1



Fig.2

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**.

- ***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 biogril +" (fig.1).
Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "dorage" 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).



Fig.1

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).



Fig.2

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

• *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”.



Fig.1

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).

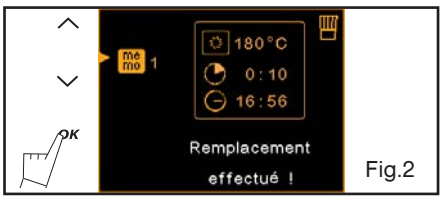


Fig.2

- 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 v (fig.1).
- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée et validez par “OK”.

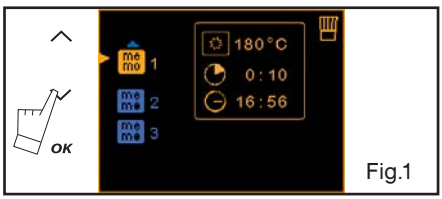


Fig.1

* 

CHALEUR TOURNANTE
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°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 mœlleux des viandes blanches, poissons, légumes.

Pour les cuissons multiples jusqu’à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°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 soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.

* 

CHALEUR ECO
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d’énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l’étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage.**



TRADITIONNEL
(température préconisée **240°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 mœlleux**... Pour saisir **rôtis 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 **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- La cuisson s'effectue , alternativement, par l’élément supérieur et par l’hélice de brassage d’air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu’à l’ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

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



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 léchefrite 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 **80°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... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION
(température préconisée **30°C** mini 30°C maxi 50°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).



Fig.1

Le four propose alors différentes familles d'aliments.

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



Fig.2

- Validez votre choix en appuyant sur "OK".

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



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.



Fig.4

- 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.



Fig.5

- 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.6).



Fig.6

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	terrine
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	terrine 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)



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**



Fig.2

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

Exemple: Soufflé



Fig.3

Une fois le plat sélectionné, validez par “OK”.

Vous pouvez modifiez 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).

• *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.

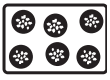
- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

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.

	**Rôti de Bœuf**	• Rôtis de bœuf (cuisson saignante) ⚠ • Posez le rôti sur la grille de l’ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**
	**Rôti de Porc**	• Rôtis de porc - échine - filet
	**Agneau**	• Gigot de 1kg à 2,500kg ⚠ • Posez le gigot sur la grille de l’ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.**
	**Poissons**	• Poissons entiers (dorade, colinot,truites, maquereaux...) • Rôti de poisson
	**Poulet**	• Poulets de 1 kg à 1,700 kg • Canette, pintade...
	**Pizza**	• Pizza traiteur fraîches • Pizza pâtes prêtes à l’emploi • Pizza pâtes “maison” • Pizza surgelées
	**Légumes farcis**	• Tomates, poivrons... farcis • Lasagnes (frais ou surgelés) • Hachis parmentier, brandade...
	**Soufflé**	• Utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm
	**Tartes salées**	• Quiches fraîches • Quiches surgelées • Paniers surgelés
	**Tartes sucrées**	• Tartes fraîches • Tartes surgelées
	**Petits Biscuits**	• Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants,petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.
	**Gâteaux**	• Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts • Préparations toutes prêtes proposées en sachets.

• Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter 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 débuter 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.

• 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 papilotte nécessitent un préchauffage du four).

• 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.

• 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 patisserie pour obtenir une pâte mœlleuse.

• Adaptez correctement les dimentions de votre plat à la quantité à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

• Beurrez le moule et ne touchez pas l’intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

• 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.

• Utilisez un moule en aluminium non adhésif :
• La pâte sera plus croustillante dessous.

• Petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie.posée sur la grille.
⚠ La pâte à choux doit être cuite sur “GATEAUX”pour obtenir de bons résultats.

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

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:

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

Poissons :

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'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.
Evitez 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 dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

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

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

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 précuits,
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 PERSILLEE 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 vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Poulet

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

Agneau Sauce aux anchois:

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

Poissons

Dorade grise au cidre brut:

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

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. 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. Enfournez.

Quatre-quarts aux agrumes

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

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez 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.

Faîtes 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 patisserie 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 débuter four froid.

Sélectionnez "BASSE TEMPERATURE" (fig.1).



Fig.1

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

- **Rôti de veau (4h30)**
- **Rôti de bœuf saignant (3h00)**
- **Rôti de bœuf bien cuit (4h00)**
- **Rôti de porc (4h30)**
- **Agneau rosé (3h00)**
- **Agneau bien cuit (4h00)**
- **Poulet (6h00)**
- **Petits poissons (1h20)**
- **Gros poissons (2h10)**
- **Yaourt (3h00)**



Fig.2

Exemple : Rôti de bœuf saignant (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.3

Casserolerie à utiliser :

· **Gigot d'agneau** -> Ensemble Basse temperature

· **Petits poissons** -> Grande grille

· **Gros poissons** -> Grande grille

· **Poulet** -> Tournebroche

· **Rôti de bœuf** -> Ensemble Basse temperature

· **Rôti de porc** -> Ensemble Basse temperature

· **Rôti de veau** -> Ensemble Basse temperature

· **Yaourt** -> Pots dans le plat émail



Fig.1

- 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).

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.1



Fig.2

• 2 - Nettoyage

Retirez la casserolerie 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.



Fig.1

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 🔒 .



Fig.2

- 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.



Fig.3

- 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.4

• *3 - Heure / Date*

Voir Chapitre:
Utilisation du programmateur
- 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



Fig.1

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".

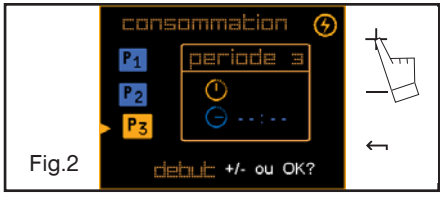


Fig.2

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 différentes.

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

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

• 7 - Langues



Fig.1

Sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez sur **OK**.

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

Appuyez sur **OK**.

• INTERVENTIONS

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

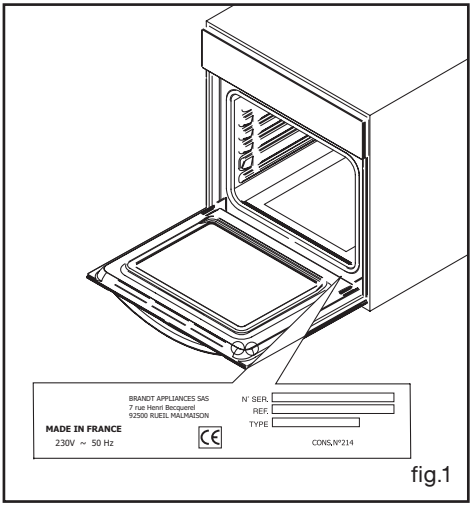


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

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

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.