

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 d'avoir eu confiance.

De Dietrich

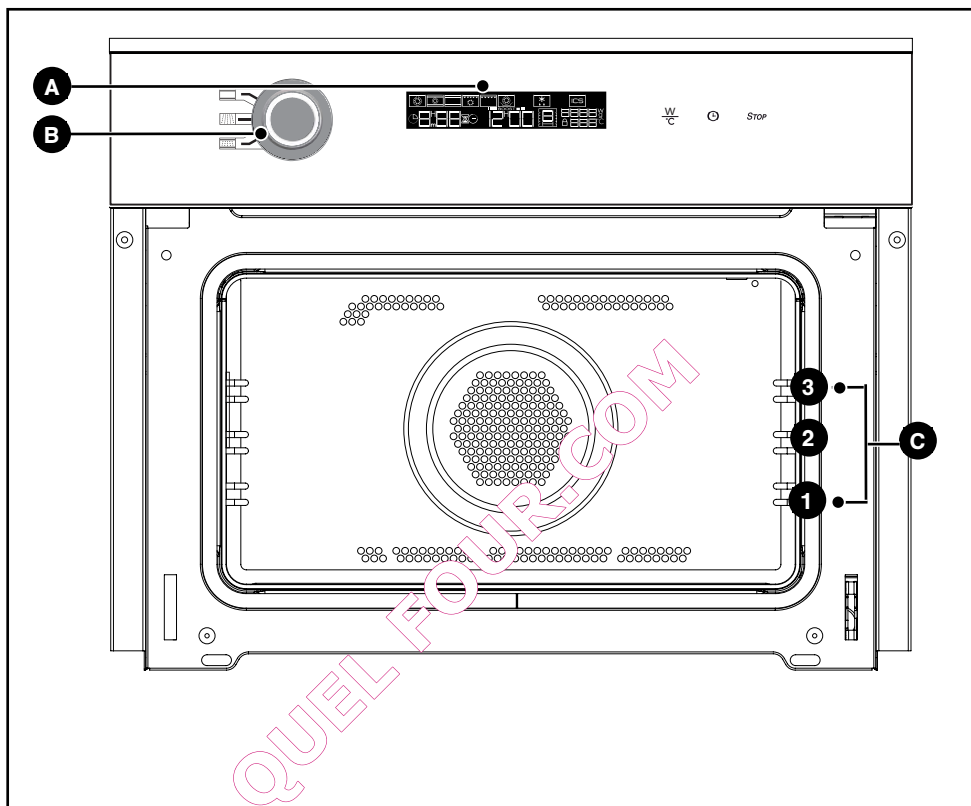
*Retrouvez toutes les informations de la marque sur www.de-dietrich.com
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*



Important :

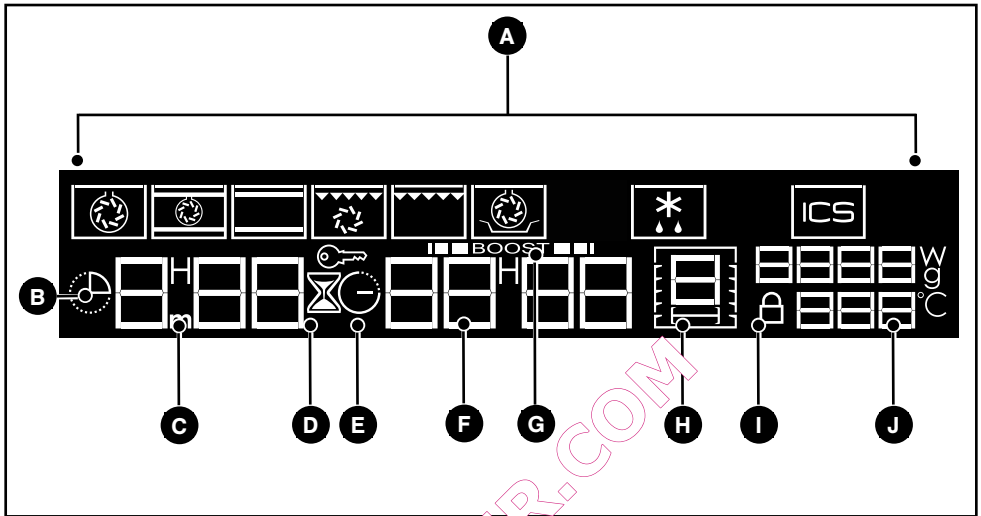
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	6
◦ Cuisson immédiate _____	7
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat _____	8
◦ Départ différé _____	9
• Personnalisation de la température préconisée _____	10
• Utilisation de la fonction minuterie _____	10
• Verrouillage des commandes _____	11
• Mode veille _____	11
• Réglage du contraste _____	12
• Mode démo _____	12
MODES DE CUISSON DU FOUR _____	13
◦ Mode de cuissons traditionnel _____	13
◦ Mode de cuissons automatique _____	14
◦ Mode de cuissons micro-ondes _____	15
◦ Mode de cuissons combiné micro-ondes _____	15
• Micro-ondes _____	16
◦ Utilisation des niveaux de puissance _____	17
◦ Réaliser une décongélation _____	17
◦ Guide décongélation _____	19
◦ Chaleur tournante+Micro ondes _____	20
◦ Grill+Micro ondes _____	21
◦ Grill _____	22
◦ Chaleur tournante _____	23
• Fonction "RECETTES" (+ guides) _____	24
◦ Fonction automatique ICS _____	26
◦ Guide des Fonction automatique ICS _____	27
3 / TEST D'APTITUDE A LA FONCTION _____	30
4 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	31

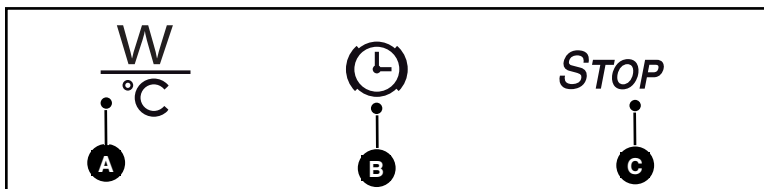
• PRESENTATION DE VOTRE FOUR

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

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur de durées de cuisson
- C** Affichage durée de cuisson minuterie
- D** Indicateur de minutes
- E** Indicateur fin de cuisson
- F** Affichage de l'horloge
- G** Indicateur de montée en température
- H** Indicateur de gradins
- I** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- J** Affichage de la température du four



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

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

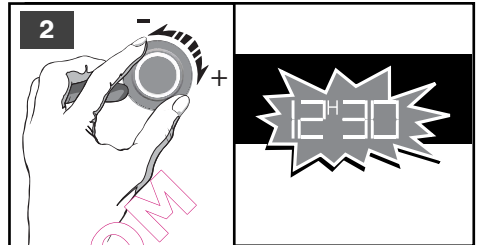
- 1** - A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00.

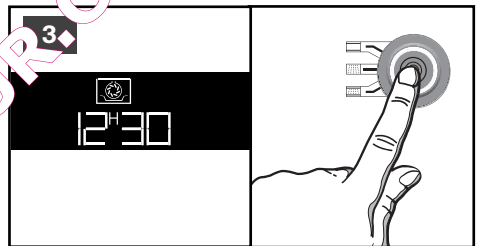


- 2** - Réglez l'heure à l'aide de la manette.


Exemple : 12H30.



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



- Pour modifier l'heure de l'horloge

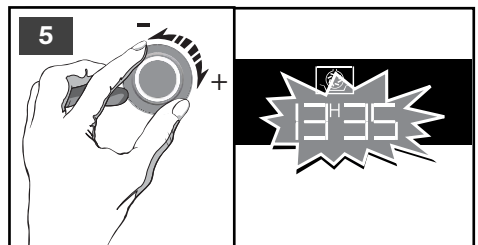
- 4** - Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur, puis relâchez. Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

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

Appuyez sur la manette pour valider.



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




• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Cuisson immédiate

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

1 - Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

2 - Exemple:  → Température de pré-cuisson 205°C.

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

- Modifier la température de cuisson


Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.


1

-Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant 4 secondes sur la touche $T^{\circ}C$.

2 -La température clignote dans l'afficheur.

3 -Ajustez la température à l'aide de la manette.

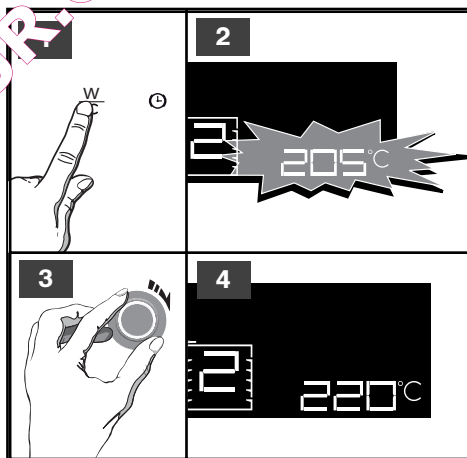
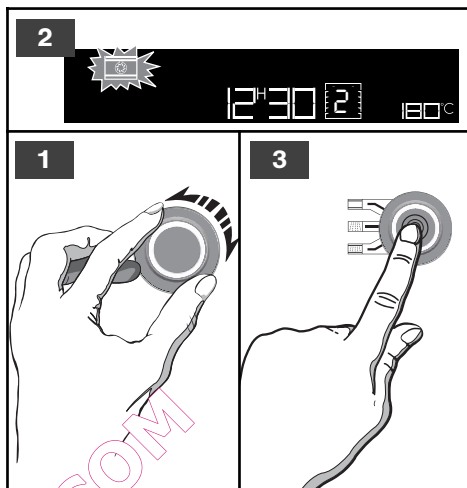
4 -Exemple:  → ajustée à 220°C.
- Validez en appuyant sur la manette.

5 - L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

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

Attention


Si vous laissez la porte de votre four ouverte, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 3 mn.




• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

1 - Appuyez sur la touche .


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

3 - Al'aide de la manette reglez la durée de cuisson.

4 -Exemple: 30 min de cuisson.

Appuyez sur la manette pour valider.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

L'affichage de la durée clignote plus.

Après ces 5 actions, le four chauffe :

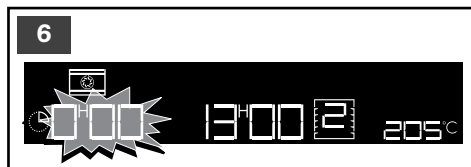
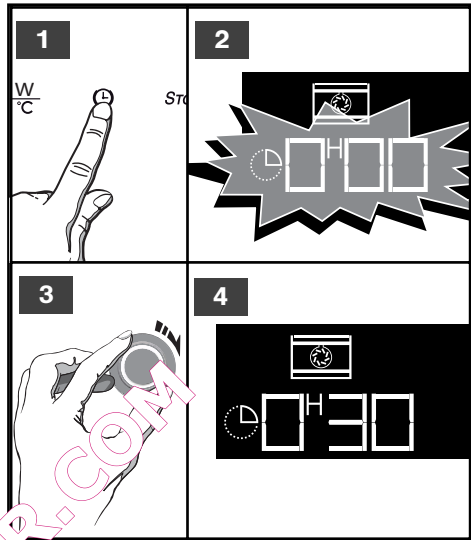
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

-  clignotent.

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



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

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

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

1 - Appuyez sur la touche .

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

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

3 -Exemple: fin de cuisson à 13h30 min

4 -Appuyez sur la manette pour valider.

5 L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

-L'affichage repasse à l'heure d'aujourd'hui.

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

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

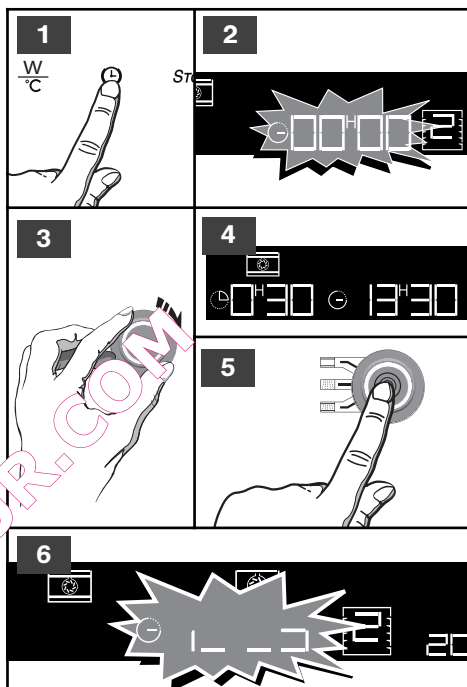
Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En cas d'ouverture de la porte du four, veuillez ré appuyer sur la manette pour confirmer le départ différé.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

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

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



• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

-Appuyez sur la manette pour valider.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à faire clignoter la température.


- Tourner la manette de commande jusqu'à faire clignoter la température.

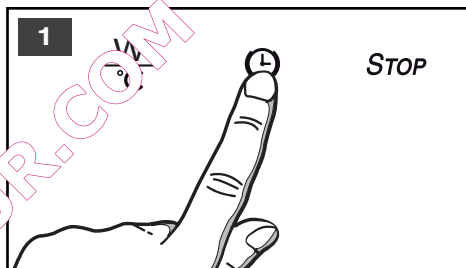
-Ajustez la température à l'aide de la manette.


• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

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

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

1 - Appuyez sur la touche .



2 - Le symbole minuterie  + 0m00s clignotent.

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

- Appuyez de nouveau sur la manette pour valider.


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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.




Attention

Il est possible de lancer un programme de cuisson en parallèle de la fonction minuterie
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en appuyant sur la touche  puis en ramenant et en validant le temps à 0:00 .


• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

FOUR A L'ARRÊT

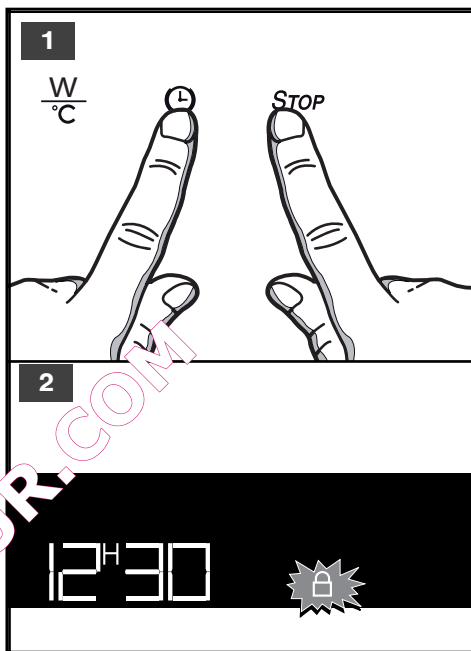
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

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

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

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

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



• LA FONCTION "MODE VEILLE"

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

-L'affichage indique l'heure.

- Après 4 min sans action de la part de l'utilisateur l'affichage du four passe en mode veille, aucune touche ne peut être activée.

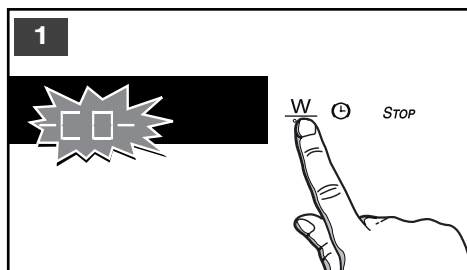
Pour réactiver l'affichage, utiliser le selecteur de fonctions.

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

• REGLAGE DU CONTRASTE

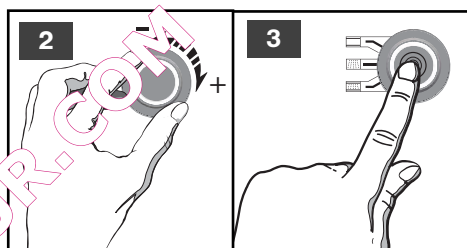
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.6)

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



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

3 - Appuyez sur la manette pour valider.

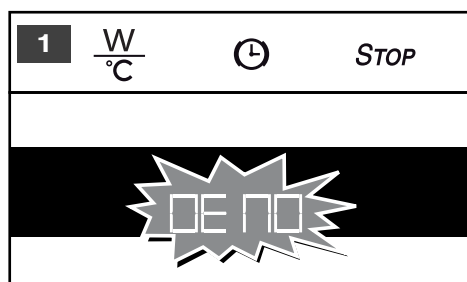


• MODE DEMO

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

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

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

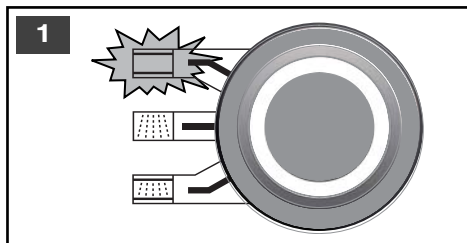



Attention


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


• MODE DE CUISSONS TRADITIONNEL


1 - Sélectionnez avec la manette le type cuisson . Validez la selection en appuyant sur la manette.



- *  **CHALEUR TOURNANTE**
 (température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viennoiseries blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 2 niveaux.

-  **CHALEUR COMBINÉE**
 (température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°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 grill pour dorer.
 - Recommandé pour les crêpes, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

- *  **Traditionnel**
 (température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 250°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.

-  **TURBO GRIL**
 (température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 200°C)
- La cuisson s'effectue, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 - Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 - Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
 - Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

**GRILL**

(positions préconisées 3 - mini 1 - maxi 3)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

**MAINTIEN AU CHAUD**

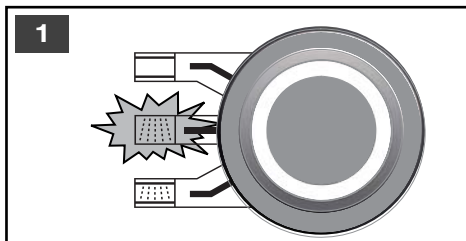
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- 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).

QUEL FOUR.COM

• LES MODES DE CUISSON MICRO-ONDES

1 - Sélectionnez avec la manette le type cuisson . Validez la selection en appuyant sur la manette.

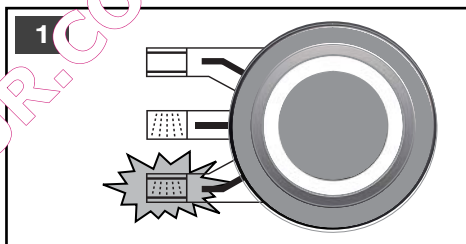


MICRO-ONDES

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

• LES MODES DE CUISSON COMBINÉ MICRO-ONDES

1 - Sélectionnez avec la manette le type cuisson . Validez la selection en appuyant sur la manette.



CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

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



GRIL + MICRO-ONDES

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



TRADITIONNEL + MICRO-ONDES

(température préconisée **200°C** mini 50°C maxi 250°C et puissance préconisée **500 W** mini 100 W maxi 700 W)



DECONGELATION

(puissance fixe **200 W**)

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

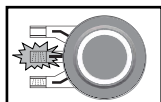
P2 : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.



CUISSONS AUTOMATIQUES


Avec la fonction automatique de cuisson, le temps et la fonction sont calculés automatiquement en fonction du type d'aliment et de son poids (*voir chapitre **GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE** p 26*).

• MICRO-ONDES



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

1 - Sélectionnez avec la manette la cuisson choisie.

2 - Exemple:  → Puissance 1000W,

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


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

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

3 -Exemple: 1mn30s

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

Il est possible de modifier la puissance

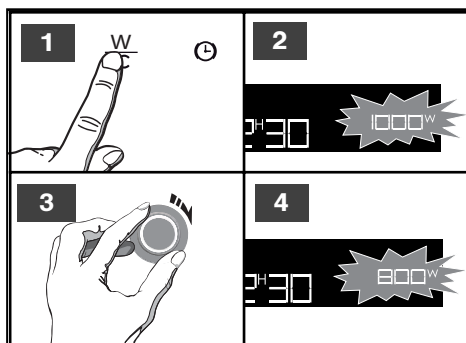
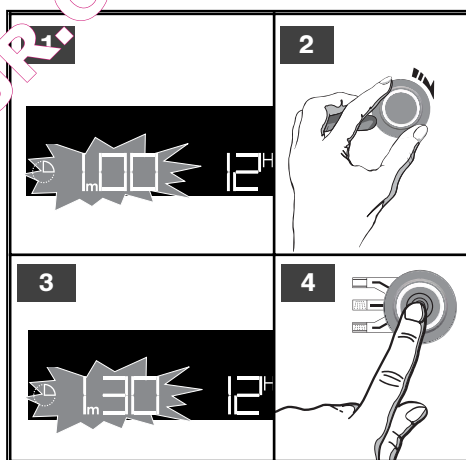
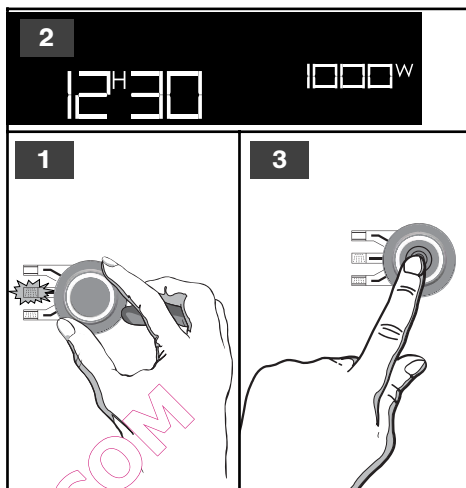
1 -Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'afficheur , puis relâchez.

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

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

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

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

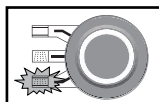


UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

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

PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE 1100 W

• **REALISER UNE DECONGELATION**



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

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

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

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

• **DECONGELATION**

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

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

Ce qu'il faut savoir :

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

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

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

Quelques conseils:

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

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

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

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

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

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

Durée du programme de décongélation :

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

• GUIDE DE DECONGELATION

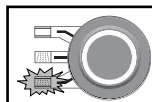
Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

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

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

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

• CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES



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



Conseils :

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

Cuisson sur 2 niveaux :

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



Attention:

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

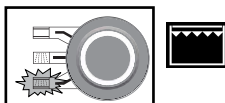
Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résiste aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisses sur la terre).

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

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

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

- **GRIL + MICRO-ONDES**



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

Vous avez à votre disposition 3 niveaux de cuisson gril + micro-ondes:

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

GUIDE DE CUISSON GRIL + MICRO-ONDES

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

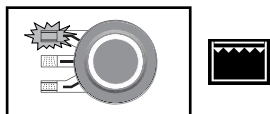
Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, niveau 1, tourné à mi-cuisson.

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

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

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

- **GRIL**



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

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

Vous avez à votre disposition 3 niveaux de gril.

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

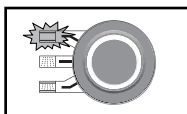
Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

- **GUIDE DE CUISSON GRIL**

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

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

• CHALEUR TOURNANTE



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



Conseils:

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

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

Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.

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

Cuisson sur 2 niveaux :

Préchauffez le four.

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

QUEL FOUR.COM

GUIDE TRADITIONNEL - TURBO GRIL - GRIL MOYEN et FORT

Aliments	niveau gradin	tradi	turbo gril	grils	Temps en min
Viandes					
Rôti de porc (1 Kg)	2		170°C		90
Rôti de veau (1 Kg)	2				70-75
Rôti de bœuf (1 Kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		210°C		55-60
Côtes de porc, agneau	3			*GP3	
Côte de bœuf	1		220°C	GP2-3	
Volaille (1.2 Kg)	1		210°C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200°C			
Lapin	2				40-45
Poissons (1.2 Kg)					
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2				35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Pâtisseries					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte brisée	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 Kg)	1	200°C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube...)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 205°C			25-40
Pain grillé	3			GP4	1-2

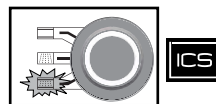
* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson

GUIDE CHALEUR COMBINÉE - CHALEUR TOURNANTE

Aliments	niveau gradin	chaleur combinée	chaleur tournante	Temps en min
Viandes				
Rôti de porc (1 Kg)	2		160°C	90
Rôti de veau (1 Kg)	2		180°C	70-75
Rôti de bœuf (1 Kg)				
Agneau (gigot, épaule 1.5 Kg)	2-1		180°C	55-60
Côtes de porc, agneau				
Côte de bœuf				
Volaille (1.2 Kg)	1		180°C	50-60
Volaille grosse pièce				
Lapin	2		180°C	40-45
Poissons (1.2 Kg)				
Cuisinés (dorade, saumon, colin)	2	200°C	180°C	35-45
Légumes				
Gratin dauphinois	2	200°C	180°C	55-60
Lasagnes	2		180°C	40-45
Tomates farcies	2	200°C	180°C	45-55
Pâtisseries				
Biscuit de Savoie	2		150°C	35-45
Génoise	1		150°C	35-45
Biscuit roulé	2	* 220°C		8
Cake	1		160°C	45-60
Cookies	2		180°C	18-22
Sablés	2		160°C	20-25
Crème (au Bain-Marie)	2	160°C	160°C	35-40
Madeleines	2		* 170°C	10-12
Quatre-quarts	2		170°C	40-50
Gâteau au fromage blanc	1	170°C	170°C	65-75
Kouglof	1		180°C	45-50
Pâte à choux	2		170°C	30-40
Tarte pâte brisée	2	200°C		30-40
Tarte pâte feuilletée	2	* 220°C		30-40
Divers				
Pâté en terrine (1 Kg)	1		200°C	80-90
Tourte	2	180°C	170°C	40-65
Quiche	1	205°C		30-35
Cocotte fermée (daube...)	1		160°C	90-180
Pain (500 g de farine)	2		205°C	25-40
Pain grillé				

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson


• LES FONCTIONS AUTOMATIQUES DE CUISSON



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

Programmation en fonction automatique de cuisson par le poids.

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

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

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

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

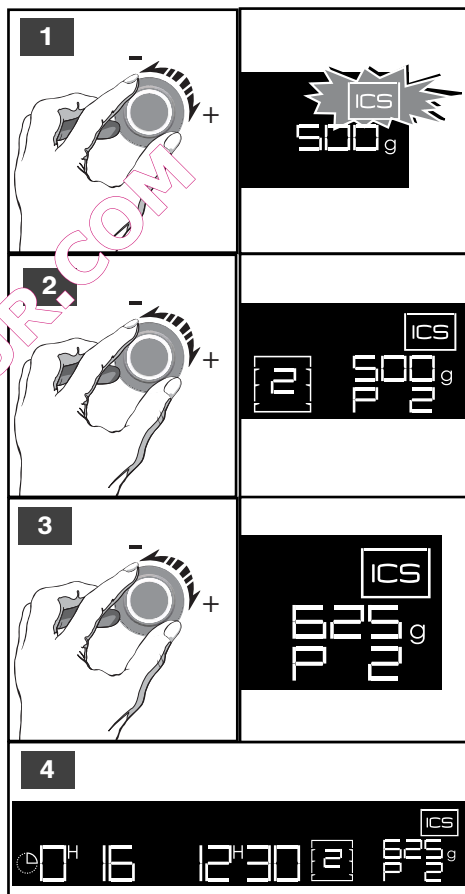
4 – le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent. Le four démarre.

Remarques :

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

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

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



• GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

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

<p>Volaille</p> <p>P4</p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèche frite en verre. Avant; piquez la peau pour éviter les éclaboussures. Huilez, salez et poivrez la volaille, la saupoudrer avec les épices de votre choix. Le poulet entier : posez le plat sur la grille au niveau d'insertion 1. Les cuisses de poulet : jusqu'à 900 g insérer la lèche frite au niveau 2. En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four avant la dégustation.</p>																																										
<p>Légume</p> <p>P5</p> <p>P6</p>	<p>Cette fonction permet de cuire les légumes de 100 g à 1000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Choisir des légumes bien frais et les cuire avec : - 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g - 1/2 dl d'eau jusqu'à 500 g - 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons. Posez le plat sur le plateau tournant en verre. Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez si vous le souhaitez. A la fin de la cuisson, laissez reposer les légumes quelques minutes avant consommation. P5 permet de cuire les légumes plus durs et plus filandreux : Choux de Bruxelles, chou blanc émincés, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri rave coupé en cubes, etc... P6 permet de cuire les légumes tendres qui contiennent plus d'eau : Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards feuillés, champignons émincés, etc...</p>																																										
<p>Gratin de pommes de terre</p> <p>P7</p>	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un gratin de pommes de terre de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + gril. Utilisez un plat à gratin adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. Préparation : beurrez le plat à gratin, disposez la moitié des pommes de terre épluchées et coupées en fines rondelles. Parsemez de la moitié du gruyère. Ajoutez le reste de pommes de terre et couvrir avec le reste de gruyère. Mélangez la crème, le lait, l'oeuf et assaisonnez. Versez sur les pommes de terre. Posez le plat sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez reposer 5 à 10 minutes.</p> <table border="1" data-bbox="274 1308 1024 1500"> <thead> <tr> <th></th> <th>0.5 kg</th> <th>0.75 kg</th> <th>1 kg</th> <th>1.5 kg</th> <th>2 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pommes de terre</td> <td>300 g</td> <td>450 g</td> <td>600 g</td> <td>900 g</td> <td>1200 g</td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Gruyère</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Sel, poivre, muscade</td> <td>oui</td> <td>oui</td> <td>oui</td> <td>oui</td> <td>oui</td> </tr> </tbody> </table>		0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg	Pommes de terre	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g	Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Lait	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g	Oeufs	1	1	1	2	2	Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Sel, poivre, muscade	oui	oui	oui	oui	oui
	0.5 kg	0.75 kg	1 kg	1.5 kg	2 kg																																						
Pommes de terre	300 g	450 g	600 g	900 g	1200 g																																						
Crème fraîche	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																						
Lait	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g																																						
Oeufs	1	1	1	2	2																																						
Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																						
Sel, poivre, muscade	oui	oui	oui	oui	oui																																						

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

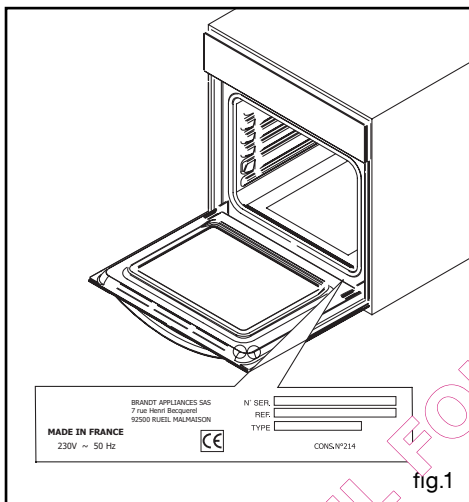
Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;

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

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

• INTERVENTIONS

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



PIÈCES D'ORIGINE

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

