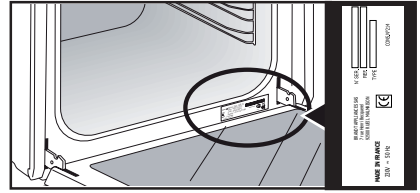
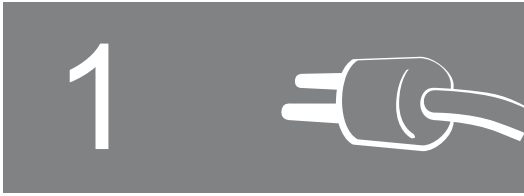


FR INSTRUCTIONS UTILISATEUR

Four

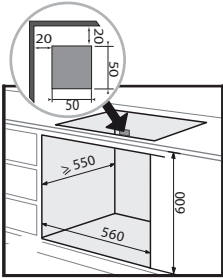
De Dietrich 





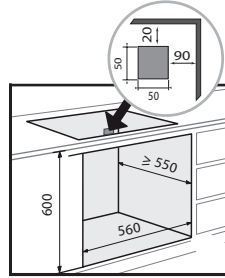
1.1

1.1.1

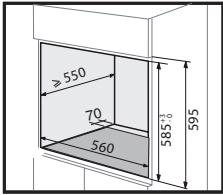


1.2

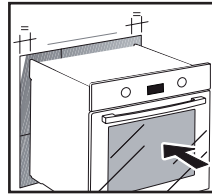
1.2.1



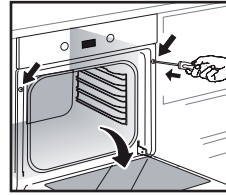
1.2.2



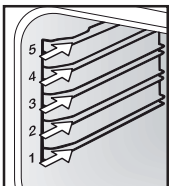
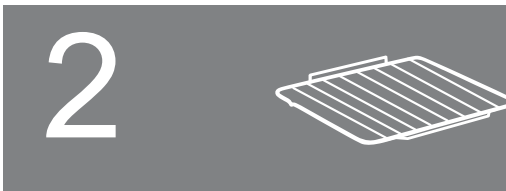
1.2.3



1.2.4

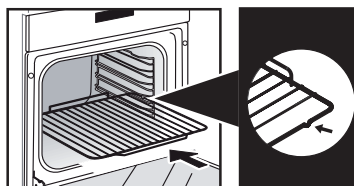


1.2.5



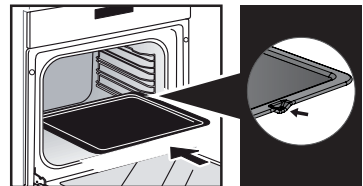
2.1

2.1.1

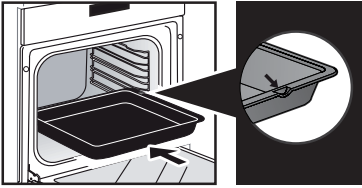


2.2

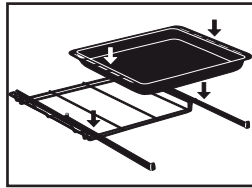
2.2.1



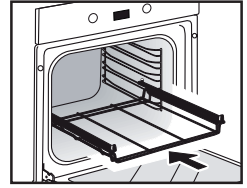
2.2.2



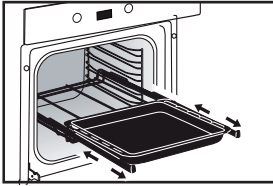
2.2.3



2.2.4



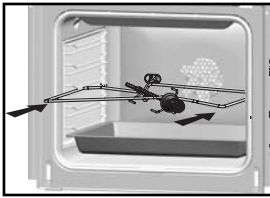
2.2.5



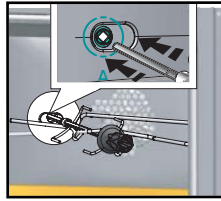
2.2.6



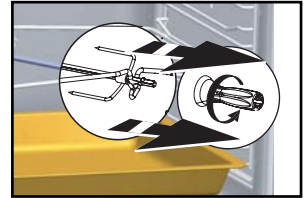
2.2.7



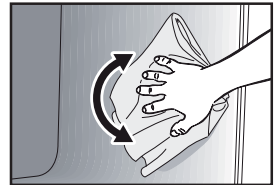
2.2.8



2.2.9

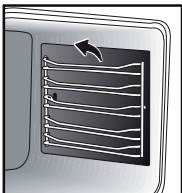


2.2.10



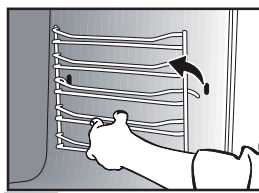
3.1

3.1.1



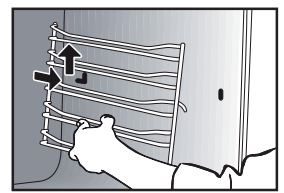
3.2

3.2.1



3.3

3.3.1

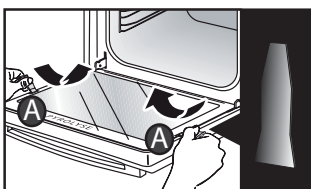


3.3.2

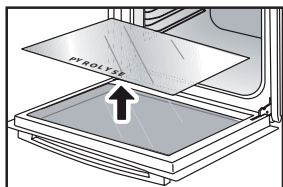


3.4

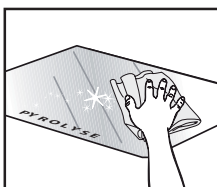
3.4.1



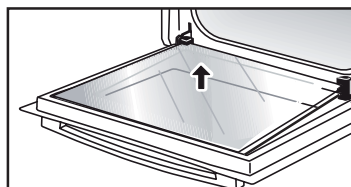
3.4.2



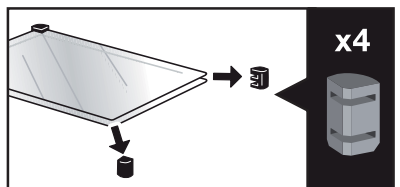
3.4.3



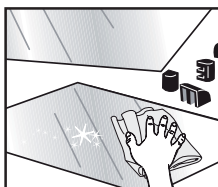
3.4.4



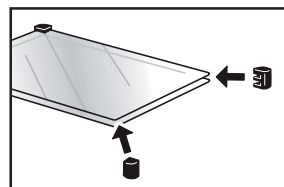
3.4.5



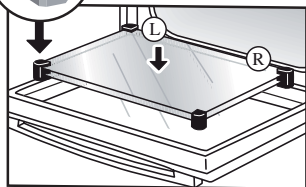
3.4.6



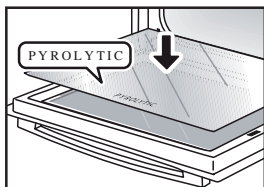
3.4.7



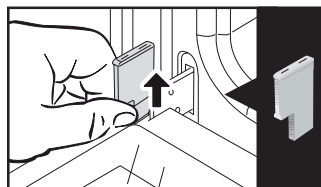
3.4.8



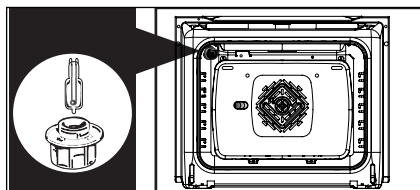
3.4.9



3.4.10



3.4.11



3.5

3.5.1

Instructions de sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Important :

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

— Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas

de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

— Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêté.

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encou-

rus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

 **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la

lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1 Installation



1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

(selon modèle)

Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (1.2.1) (1.2.2) ou en colonne (1.2.3).

Selon le modèle de four veuillez vérifier l'emplacement du câble d'alimentation électrique.

Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maxi.

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.4). La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

- Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

- Fixez le four avec les 2 vis (1.2.5) .

Conseil :

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE


La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
 - les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



Attention : Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

2 Accessoires



2.1

Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires: gradins de 1 à 5 (2.1.1).

2.2

ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité avec poignée (2.2.1)

Equipée à l'avant d'une poignée pour faciliter la prise en main. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

• Plaque à pâtisserie (2.2.2)

Cette plaque en tôle aluminée recouverte d'un revêtement anti adhésif de type alimentaire, est uniquement dédiée à la cuisson de vos pâtisseries.

Elle est particulièrement conçue pour la cuisson des pâtisseries légères, et vous pouvez y déposer directement vos préparations pour les choux à la crème, les meringues, les madeleines, les pâtes feuilletées,...

NOTA : En aucun cas, la plaque à pâtisserie ne doit être uti-

lisée comme support de plats de cuisson ou moules à gâteaux.

- **Plat multi usages 45 mm** (2.2.3)

Inscrit dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

- **Plat multi-usages 45 mm. Système de rails coulissants avec accessibilité totale** (2.2.4)

Grâce au nouveau système de rails coulissants avec appui (Accessibilité totale), la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement (2.2.5).

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément (2.2.6).

La lèchefrite placée au bas du four recueille les jus et les graisses des rôtisseries ; de même, elle peut être à demi remplie d'eau pour les préparations au bain-marie. Évitez de placer les viandes ou volailles à rôtir directement sur la lèchefrite. Des éclaboussures se produiraient inévitablement et saliraient les parois du four.

- **Plat creux 45 mm équipé d'une grille support spéciale grillades** (2.2.7)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson des viandes ou poissons posés directement sur sa grille en séquence gril ou gril pulsé.

Ne jamais poser ce plat sur la sole (au risque d'endommager l'émail) sauf en position gril (l'élément chauffant sole ne fonctionnant pas sur ces positions).

- **Tournebroche** (2.2.8)

Embroschez la pièce à rôtir, enfiler la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant.

Placez la broche sur le berceau: le berceau est à poser dans le plat émail creux (2.2.8).

Glissez le berceau au niveau du 3e gradin, poussez légèrement pour engager la pointe du tournebroche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (2.2.9).

Retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la

porte (2.2.10).

Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans vous brûler.

NOTA :

Si toutefois la pièce à rôtir est grosse, pour éviter qu'elle ne touche au fond du plat et ne perturbe le mouvement de la broche, vous pouvez poser le plat sur la sole du four et engager le berceau au 3e gradin.



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.



NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

3.1 NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE

FOURS NON PYROLYTIQUES

- Modèles à parois lisses (3.1.1).

- Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

- Modèles à parois rugueuses, auto-dégraissantes, catalytiques (3.2.1).

3.2 REMPLACEMENT DES PAROIS LATÉRALES RUGUEUSES CATALYTIQUES

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Il est recommandé de remplacer les 2 parois latérales catalytiques lorsque leur nettoyage auto-dégraissant n'est plus efficace.

Démontez au préalable les gradins fils latéraux - voir chapitre "Démontage des gradins fils".

Retirez les deux anciennes parois latérales et remplacez-les par des parois catalytiques neuves (3.2.1).

Attention

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

3.3 DEMONTAGE DES GRADINS FILS

Gradins fils avec des crochets.

Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (3.3.1).

Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (3.3.2).

Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.

3.4 NETTOYAGE DE LA PORTE

- Démontage de la porte



Attention

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (3.4.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante: Faire levier dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (3.4.2 - 3.4.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (3.4.4).

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

- Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (3.4.5).

Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (3.4.6).

- Après nettoyage repositionnez vos quatre coins caoutchouc (3.4.7- 3.4.8) en prenant soin que sur la glace soit indiqué (3.4.9):

en haut à gauche : L

en haut à droite : R

- Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte

afin que L et R se situent côté charnières (3.4.9).

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.T.I.C" vers vous (3.4.10).

- Retirez la butée plastique rouge (3.4.11).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

FOURS PYROLYTIQUES

QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?



Retirer la casserole de four et enlever les débordements importants qui auraient pu se produire avant d'effectuer la pyrolyse.



Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la pyrolyse.

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de fonctions sur 0.

DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

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

Cuissons peu salissantes:

Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.

Cuissons sans éclaboussures

-> une pyrolyse n'est pas justifiée.

Cuissons salissantes:

Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.

-> La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.

Cuissons très salissantes:

Grosses pièces de viandes à la broche.

-> La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



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

3.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



MISE EN GARDE:
S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques des ampoules :

- 25 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- G9.

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche (3.5.1),
- Tirez l'ampoule.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

4 Environnement



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

- Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

- Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

5 Service après-vente



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

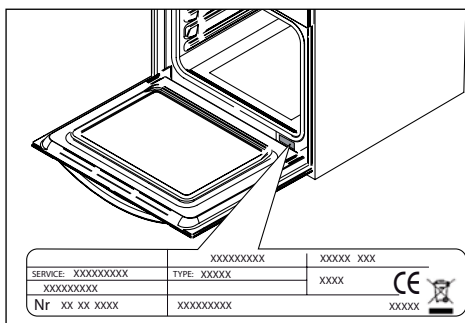
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 €/ min
+ prix appel

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.





PIÈCES D'ORIGINE

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



BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.


CZ5702870-01



PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson Indications		
		Gratin		Gratin		Gratin		Gratin			
Viandes											
Rôti de porc (1 kg)	200	2						180	2	90 ajoutez un peu d'eau 60-70 30-40 50-55 50-70 1h30-2h15 15-25 posées sur grille 15-20 25-30 10-20	
Rôti de veau (1 kg)	200	2						180	2		
Rôti de bœuf	*240	2					220	3			
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB			200	2			
Volailles (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180		2
Volailles grosses pièces	200	1									
Cuisses de poulet			2	3			210	3			
Côtes de porc / veau			3	3							
Côtes de bœuf (1 kg)			2	3-4			210	3			
Côtes de mouton			3	4							
Poissons											
Poissons grillés			4	4						15-20 35-45 plat en terre 10-15	
Poissons cuisinés(dorade)	*200	2			180	2		180	2		
Poissons papillottes	*220	2-3			*200	2-3					
Légumes											
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3		30	
Gratins dauphinois	*200	2							180	2	
Lasagnes	*200	2							180	2	
Tomates farcies	*200	2							180	2	
Pâtisseries											
Biscuit de Savoie - Génoise	165	1							180	2	35-50 5-10
Biscuit roulé	*220	3									25-30
Brioche	*180	1							165	1	25-30 grand plat en verre
Brownies	*180	2									55-65
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	35-45
Clafoutis	200	2			180	2					20-45 bain-marie
Crêmes	165	2			150	2					
Cookies - Sablés	*200	3									
Kugelhopf											180
Meringues	100	2									180
Madeleines	*220	2									100
Pâte à choux	*200	3									180
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					3
Savarin	*180	2									3
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1					30-40
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2			*220	2					30-40 moule alu 30cm
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					15-25 Plaque pâtisserie 35-45 Plaque pâtisserie
Divers											
Brochettes			3-4	4							15-30
Pâté en terrine	*200	2							200	2	1h20-1h40 bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40 moule alu 30cm
Pizza pâte à pain	*220	3			*220	3					15-18 plaque pâtisserie
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45 moule alu 30cm
Soufflé									180	1	50 moule verre 21cm
Tourtes	*200	2			180	1					40-45 moule bords hauts
Pain	*200	1			*200	1					30-50
Pain grillé			4*	4-5							1-2 sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1							170	1	1h30-3h selon la préparation

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.









EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Préchauffez à la température indiquée. TB = Tourne broche (selon modèle).

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini de 1 vers le maxi 4. Autre modèle, sélectionnez .
- En fonction Gril, placez les mets à griller sur la grille ou le tournebroche : la lèche frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer les jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Les cuissons se font porte fermée.

 En Gril utilisant le tourne-broche  ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

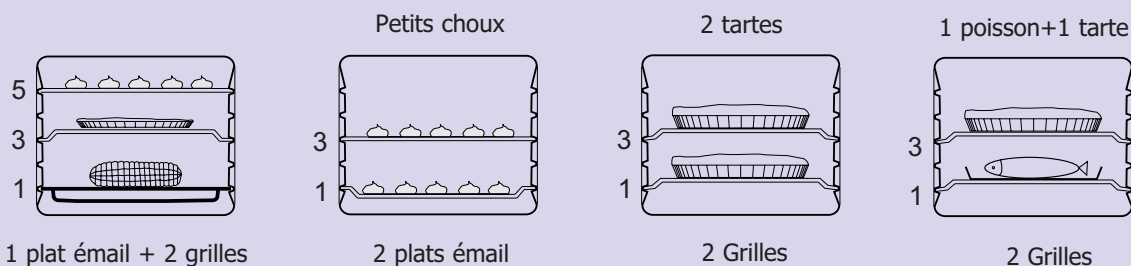
ALIMENT	T°C		TEMPS	GRADIN	PRECHAUFFAGE	OBSERVATIONS
Sablés (8.4.1)	175		20-30 min	3	oui	Plaque profonde
Small cakes (8.4.2)	185		20-25 min	2	oui	Plaque profonde
	160	* 	35-45 min	3-1	oui	Plaque profonde / standard
Genoise sans matière grasse (8.5.1)	180		25-35 min	1	non	Moule posé sur la grille
	180	* 	35-45 min	3-1	non	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Tourte aux pommes (8.5.2)	185		85-95 min	1	oui	Grille
	180	* 	100-120 min	3-1	oui	2 moules posés sur 1 grille et 1 plaque
Surface gratinée (9.2.2)	275		2-4 min	3	Préchauffage de 5 min	Cuisson 2-4 min sur la grille

* selon modèle

Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.



Recette avec levure (selon modèle)

Ingredients:

- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.

