

**Hisense**

life reimagined

FR

FR

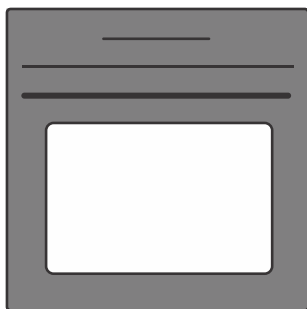
BE

CH

LU

# **MODE D'EMPLOI**

## **D'UN FOUR ENCASTRABLE**



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



**INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



**ATTENTION !**

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

# Tables des matières

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                                                 | <b>4</b>  |
| Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique ..... | 6         |
| <b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....                          | <b>6</b>  |
| <b>Description de l'appareil</b> .....                                             | <b>8</b>  |
| Plaque signalétique - informations sur le produit .....                            | 8         |
| Bandeau de commandes .....                                                         | 9         |
| Boutons à pousser et à tirer .....                                                 | 9         |
| <b>Équipement des appareils</b> .....                                              | <b>10</b> |
| Guides .....                                                                       | 10        |
| Interrupteur sur la porte du four .....                                            | 11        |
| Ventilateur de refroidissement .....                                               | 11        |
| Équipements et accessoires du four .....                                           | 11        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....                                         | <b>14</b> |
| <b>Première mise en marche</b> .....                                               | <b>14</b> |
| <b>Choix des réglages</b> .....                                                    | <b>15</b> |
| CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON .....                                                  | 15        |
| RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON .....                                        | 17        |
| FONCTION DE MINUTERIE .....                                                        | 18        |
| <b>Démarrage de la cuisson</b> .....                                               | <b>20</b> |
| <b>Fin de la cuisson et arrêt du four</b> .....                                    | <b>21</b> |
| <b>Choix des réglages généraux</b> .....                                           | <b>22</b> |
| <b>Astuces et conseils généraux pour la cuisson</b> .....                          | <b>24</b> |
| <b>Table de cuisson</b> .....                                                      | <b>25</b> |
| <b>La cuisson avec une sonde de température</b> .....                              | <b>30</b> |
| Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande .....           | 32        |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                                                | <b>33</b> |
| Nettoyage automatique du four – pyrolyse .....                                     | 33        |
| Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles) .....                 | 35        |
| Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres .....                    | 36        |
| Remplacement de l'ampoule .....                                                    | 38        |
| <b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....                                   | <b>39</b> |
| Mise en garde et signalisation des erreurs .....                                   | 39        |
| <b>Élimination</b> .....                                                           | <b>40</b> |
| <b>Test de cuisson</b> .....                                                       | <b>41</b> |

# Consignes de sécurité

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

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 manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

**AVERTISSEMENT :** avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

## **Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique**

Avant le nettoyage pyrolytique, l'appareil doit être correctement préparé (voir le chapitre « Nettoyage automatique du four : pyrolyse »).

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

## **Autres avertissements de sécurité importants**

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique



#### **ATTENTION !**

**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

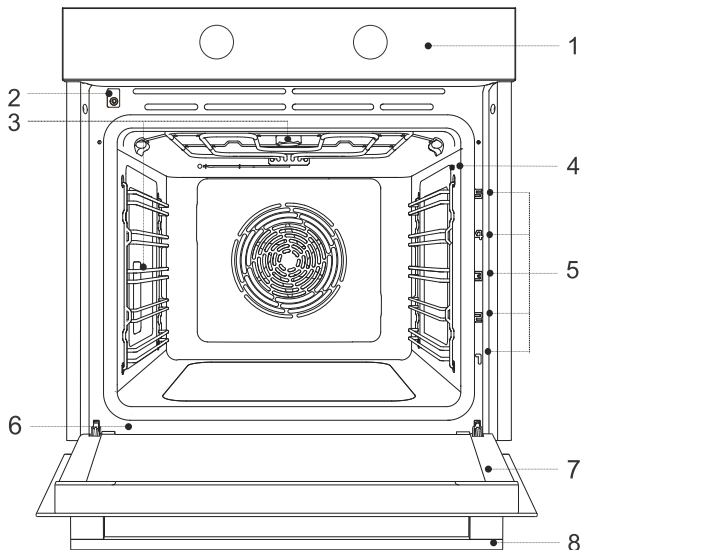
# Description de l'appareil



## INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

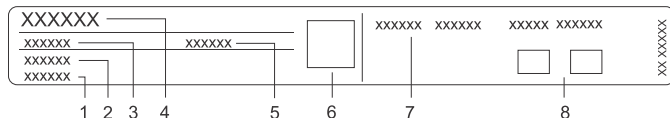
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- |                                          |                          |
|------------------------------------------|--------------------------|
| 1. Unité de contrôle                     | 5. Niveaux de rack (1–5) |
| 2. Serrure de porte avec un interrupteur | 6. Plaque signalétique   |
| 3. Éclairage                             | 7. Porte du four         |
| 4. Prise pour sonde de température       | 8. Poignée de porte      |

## Plaque signalétique - informations sur le produit

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.

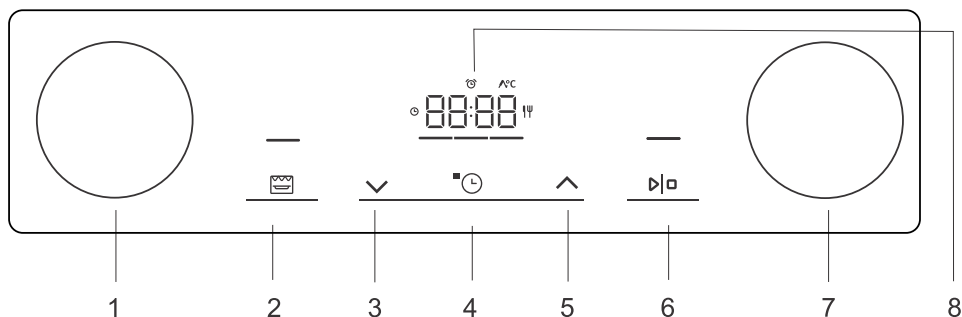


- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR (selon le modèle)         |
| 3. Type            | 7. Informations techniques           |
| 4. Marque          | 8. Étiquettes/symboles de conformité |



# Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. sélecteur de fonction
2. Gratin, touche annuler ou retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start / stop pour confirmer, démarrer ou arrêter/mettre en pause
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur



## INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, touchez les touches avec une plus grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique vous en avertit.

## Boutons à pousser et à tirer

(selon le modèle)

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.



## ATTENTION !

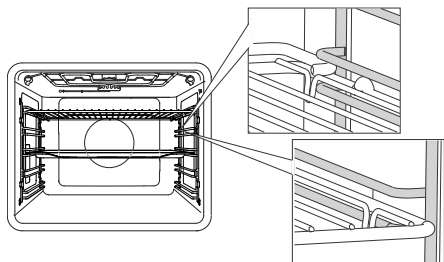
**Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".**

# Équipement des appareils

## Guides

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.

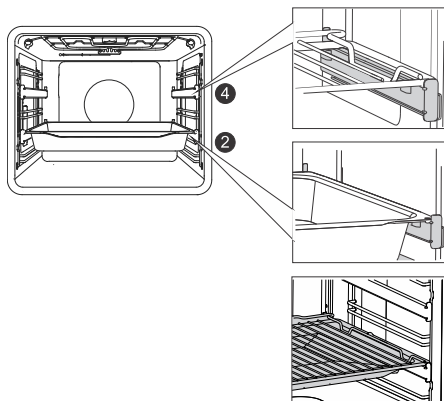
## Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

## Guides coulissants fixes

(selon le modèle)

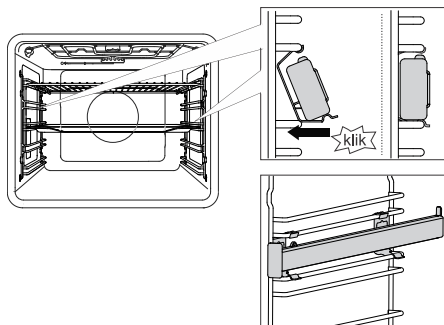


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson (peu profonde ou profonde) et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

## Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



Le guide coulissant à encliqueter peut être inséré dans n'importe quel espace entre deux guide-fils.

Placez le guide de manière symétrique sur les guide-fils situés à gauche et à droite de la cavité du four. Tout d'abord, accrochez le clip supérieur du guide sous le fil du guide-fil. Ensuite, appuyez sur le clip inférieur dans la bonne position jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.

**REMARQUE:** Les guides peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur entre deux niveaux de guide-fils.



### INFORMATION

Les guides coulissants à déclic ne peuvent pas être montés sur des guides à extension partielle fixe à deux niveaux. Ils peuvent cependant être montés sur des guides à extension partielle à un niveau, aux niveaux 3-4 et 4-5.

Assurez-vous que le guide coulissant est correctement tourné et qu'il s'étend vers l'extérieur, c'est-à-dire hors du four.

## Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.



### ATTENTION !

**Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.**

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

## Équipements et accessoires du four

(selon le modèle)



### ATTENTION !

**Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).**

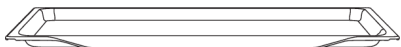


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



#### INFORMATION

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.

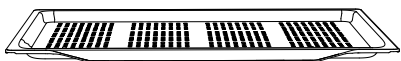


La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



#### ATTENTION !

**La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.**



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour la cuisson avec des systèmes intégrant l'injection de vapeur et pour la friture à air chaud. La perforation améliore la circulation de l'air autour des aliments pour les rendre plus croustillants. Lorsque vous cuisinez des aliments à haute teneur en liquide (eau, gras), placez la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde tout usage un cran plus bas pour servir de plateau d'égouttement.



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.



#### INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.



Température de la **SONDE (BAKESENSOR)**.



**ATTENTION !**

**L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.**

# Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

## Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil sur le secteur ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 s'affiche à l'écran.

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base.



### INFORMATION

Vous pouvez les modifier en appuyant sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$ . Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur  $\triangleright| \square$ . Vous pouvez définir le paramètre suivant lorsque vous avez déjà défini et confirmé le précédent.



### 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

En appuyant sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  vous pouvez définir l'heure de la journée. Si vous maintenez la touche de réglage de la valeur enfoncée plus longtemps, les valeurs changent plus rapidement.



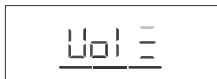
### INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge ultérieurement, voir le chapitre Fonctions supplémentaires.



### 2. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse élevée est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **brh=** la valeur actuellement définie pour l'intensité lumineuse d'affichage apparaîtront sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Utilisez les touches de réglage de valeur pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



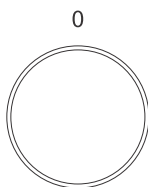
### 3. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume de signal acoustique apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.

Lorsque les réglages sélectionnés sont confirmés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage (si le BOUTON de sélection du système d'exploitation est en position 0).

# Choix des réglages

## CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON



Faites tourner le KNOB (à gauche et à droite) pour sélectionner le SYSTÈME DE CUISSON (voir le tableau des programmes).



### INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

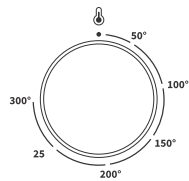
| Symbole | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b><br>Pour atteindre la température sélectionnée dans les plus brefs délais. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, <b>Prht</b> apparaîtra sur l'unité d'affichage et un court signal sonore sera émis. Ensuite vient le réglage du système que vous souhaitez utiliser pour cuisiner vos aliments. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.                                                                               |
|         | <b>CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR<sup>1)</sup></b><br>Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|         | <b>GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR<sup>1)</sup></b><br>Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|         | <b>CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)<sup>1) 2)</sup></b><br>Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petites coupes de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une surface plus croquante... |
|         | <b>AIR CHAUD<sup>1) 2)</sup></b><br>L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, la pâtisserie et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou plusieurs grilles simultanément. L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.                     |
|         | <b>CONVECTION NATURELLE<sup>1) 2)</sup></b><br>Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.                                                                                                                                                                                    |

| Symbole                                                                             | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GRILLE LARGE<sup>1)</sup></b><br>Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses à griller, du poisson, des brochettes, etc., ainsi que pour la cuisson au gratin et le brunissage de la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface.<br>La température maximale autorisée est de 240 °C. |
|    | <b>CUISSON LENTE<sup>3)</sup></b><br>Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson laisse la viande avec une teneur en eau plus élevée, la rendant plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera uniformément brunie/cuite. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C                                           |
|    | <b>PIZZA<sup>1)</sup></b><br>Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>CUISSON DES SURGELÉS<sup>1)</sup></b><br>Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes.                                                                                                                                                     |
|    | <b>DÉGIVRAGE</b><br>Utilisez cette fonction pour un dégivrage contrôlé des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Pendant le processus de dégivrage, retournez les morceaux d'aliments, remuez-les et séparez les morceaux qui ont gelé ensemble. Pour des raisons de sécurité microbiologique, nous recommandons de dégivrer lentement la viande et les autres aliments délicats au réfrigérateur.             |
|    | <b>PYROLYSE</b><br>Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four via une température élevée qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>ÉCLAIRAGE DU FOUR</b><br>L'éclairage du four s'allume lorsque vous sélectionnez un système (sauf lorsque vous sélectionnez le nettoyage par pyrolyse) ou lorsque vous tournez le bouton en position Éclairage.                                                                                                                                                                                                                                         |

- 1)  Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).
- 2)  Ces systèmes permettent d'ajouter de la vapeur au processus de cuisson. La fonction de base est active lorsque le système est sélectionné. En utilisant une plaque de cuisson avec de l'eau, la fonction se transforme en cuisson avec ajout de vapeur (voir chapitre Mise en service).
- 3) Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.



# RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.

# FONCTION DE MINUTERIE

Tournez premièrement le BOUTON pour définir le réglage du SYSTÈME et de la TEMPÉRATURE.

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
|  |  | Cuisson programmée        |
|  |  | Réglage fin retardée      |
|  |  | Réglage du compte-minutes |

## -💡- INFORMATION

Au cours des 10 dernières minutes précédant l'expiration du temps sélectionné, le temps restant est affiché à intervalles d'une seconde.



### Réglage du temps de cuisson

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

En appuyant sur ou vous pouvez définir le temps de cuisson souhaité. Pour démarrer le four, appuyez sur .



### Réglage fin retardée



#### INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être réglé pour le gril et le gril avec système de ventilation.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

En appuyant sur ou vous pouvez définir la durée du programme (dans notre cas, nous avons programmé 2h00). En appuyant deux fois sur la touche vous pouvez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit prêt (dans notre cas, celle-ci est fixée à 18h00). Confirmez votre sélection. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran (18h00).

Pour démarrer le four, appuyez sur .

En attendant de commencer à fonctionner, le four est en mode de veille partielle. L'affichage est atténué, et le système de ventilation et l'éclairage du four sont allumés en permanence. Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas, à 16h00). Le four s'éteint à l'heure réglée (dans notre cas, 18h00).



#### INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.



#### ATTENTION !

**Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un four préchauffé.**

**Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.**

**Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.**



#### Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage maximum possible est de 24 heures. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche . En appuyant sur  ou  vous pouvez définir la durée de la minuterie. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal sonore que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.



#### INFORMATION

Lorsque vous réglez la fonction de minuterie, vous pouvez réinitialiser la valeur en appuyant simultanément sur les touches  et .

# Démarrage de la cuisson



Le tiret au-dessus de la touche  clignote à présent. En appuyant sur cette touche, le programme défini démarre.

Lorsque le programme est en cours, le tiret au-dessus de la touche est entièrement allumé.

Le tiret lumineux situé sous l'horloge se déplace de gauche à droite jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Lorsque la température programmée est atteinte, l'écran affiche °C , un signal sonore retentit et le tiret sous l'horloge s'allume complètement.



## INFORMATION

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le SYSTÈME, la TEMPÉRATURE et les FONCTIONS DE MINUTERIE.



## INFORMATION

Si vous n'avez sélectionné aucune fonction de chronométrage, le temps de cuisson normal apparaît à l'écran.

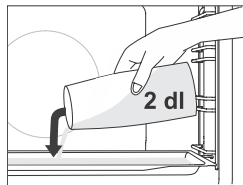


### Extra gratin

La fonction ne peut être démarrée qu'après 10 minutes de fonctionnement du four (le tiret au-dessus de la touche gratin est partiellement ou faiblement éclairé). Lorsque la fonction est confirmée, le temps de cuisson de 10 minutes (10 :00) s'affiche sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée de la fonction gratin.

La fonction peut également être désactivée en appuyant longuement sur la touche **gratin**.

La fonction est utilisée dans la dernière étape du processus de cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce (frottement humide), ou un frottement sec sur les aliments, ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.



### Cuisson avec ajout de vapeur

L'injection de vapeur se traduit par une teinte plus dorée et une croûte plus croustillante.

Dans les systèmes **avec ajout ou injection de vapeur**, placez la plaque de cuisson peu profonde dans le rail de premier niveau pendant que le four est encore froid. Versez un maximum de 2 dl d'eau sur la plaque de cuisson. Placez les aliments à cuire au deuxième niveau et démarrez le système.



## INFORMATION

Si vous utilisez une plaque de cuisson profonde, insérez-la un niveau plus haut que celui indiqué dans le tableau des réglages recommandés.

Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

## Fin de la cuisson et arrêt du four

Appuyez sur la touche ▷|□ pour interrompre le processus de cuisson. **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

Tournez le bouton de SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position « 0 ».



### INFORMATION

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

# Choix des réglages généraux

Mettez le sélecteur du système de cuisson en position « 0 ».

Pour activer une fonction, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des fonctions supplémentaires apparaîtra.



## INFORMATION

Utilisez les touches  ou  pour naviguer dans le menu. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche  ou . Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez sur la touche .



### 1. Horloge affichée

Utilisez les touches  et  pour régler l'horloge. **CLoc** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez basculer entre l'affichage 12 heures et l'affichage 24 heures. Confirmez, les réglages de l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes ; puis réglez et confirmez les heures.



### 2. Volume du signal acoustique

Choisissez entre trois niveaux de volume du bip. Choisissez le réglage **Vol**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.



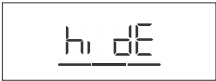
### 3. Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'écran. Choisissez le réglage **brh**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Utilisez les touches de réglages des valeurs pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



### 4. Unité d'affichage - mode nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé au un niveau le plus faible) pendant la nuit (de 20h00 à 6h00). Choisissez le réglage **nGht**. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner l'éclairage d'affichage souhaité pendant la nuit, puis confirmez.

A rectangular box containing the text "hidE" in a stylized, segmented font. The letters "h", "i", and "d" are lowercase, while "E" is uppercase. Each letter is composed of horizontal and vertical bars.

### 5. Veille

Cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge. Sélectionnez le réglage **hidE**. Appuyez sur la touche  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner on ou off, puis confirmez.

A rectangular box containing the text "FAct" in a stylized, segmented font. The letters "F", "A", and "c" are lowercase, while "t" is uppercase. Each letter is composed of horizontal and vertical bars.

### 7. Valeurs par défaut

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner rES afin de choisir les réglages d'usine, puis confirmez en appuyant et en maintenant enfoncée la touche  $\triangleright|\square$ . Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.



### ATTENTION !

**Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.**

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le niveau inférieur.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

**Préchauffage rapide du four :** Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

**SlowBake :** Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente SlowBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.



# Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque \* dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 5 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques \*\*. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

| Plat                                                                  |  |                                             |  °C |  min |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE</b>                       |                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>Pâtisseries/gâteaux dans des moules</b>                            |                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                       |
| Génoise                                                               | 3                                                                                 |                                             | 200                                                                                  | 60-70                                                                                 |
| tarte avec garniture                                                  | 2                                                                                 |                                             | 180                                                                                  | 60-70                                                                                 |
| gâteau marbré                                                         | 2                                                                                 |                                             | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| gâteau à la pâte levée,<br>Gugelhupf (gâteau Bundt,<br>quatre-quarts) | 2                                                                                 |                                             | 170-180                                                                              | 45-55                                                                                 |
| tarte ouverte, tarte                                                  | 3                                                                                 |                                             | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
| brownies                                                              | 2                                                                                 |                                             | 170-180                                                                              | 30-35                                                                                 |
| <b>la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson</b>                 |                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                       |
| strudel                                                               | 2                                                                                 |                                             | 180-190                                                                              | 60-70                                                                                 |
| strudel, congelé                                                      | 2                                                                                 |                                             | 200-210                                                                              | 34-45                                                                                 |
| roulé                                                                 | 3                                                                                 | <br>+ plaque de<br>cuisson avec<br>de l'eau | 170-180 *                                                                            | 13-18                                                                                 |
| Buchteln                                                              | 2                                                                                 |                                             | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>biscuits, cookies</b>                                              |                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                       |
| cupcakes                                                              | 3                                                                                 |                                            | 160 *                                                                                | 25-30                                                                                 |
| petits gâteaux, 2 niveaux                                             | 2, 4                                                                              |                                           | 155-165 *                                                                            | 30-40                                                                                 |
| petite pâtisserie à la levure                                         | 2                                                                                 |                                           | 180 *                                                                                | 17-22                                                                                 |
| petite pâte levée à la levure,<br>2 niveaux                           | 2, 4                                                                              |                                           | 160 *                                                                                | 18-25                                                                                 |
| pâte feuilletée                                                       | 3                                                                                 |                                           | 200                                                                                  | 30-45                                                                                 |
| pâte feuilletée, 2 niveaux                                            | 2, 4                                                                              |                                           | 170 *                                                                                | 25-30                                                                                 |
| <b>biscuits</b>                                                       |                                                                                   |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                       |
| biscuits sablés                                                       | 3                                                                                 |                                           | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| biscuits sablés, 2 niveaux                                            | 2, 4                                                                              |                                           | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| biscuits sablés, 3 niveaux                                            | 1, 3, 5                                                                           |                                           | 145 *                                                                                | 40-50                                                                                 |
| biscuits                                                              | 3                                                                                 |                                           | 160                                                                                  | 40-50                                                                                 |

Suite du tableau de la page précédente

| Plat                                                      |      |                                       | °C        | min     |
|-----------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|-----------|---------|
| biscuits, 2 niveaux                                       | 2, 4 |                                       | 150-160 * | 20-25   |
| meringue                                                  | 3    |                                       | 80-100 *  | 120-150 |
| meringue, 2 niveaux                                       | 2, 4 |                                       | 80-100 *  | 120-150 |
| macarons                                                  | 3    |                                       | 130-140 * | 15-20   |
| macarons, 2 niveaux                                       | 2, 4 |                                       | 130-140 * | 15-20   |
| <b>pain</b>                                               |      |                                       |           |         |
| fermentation et cuisson                                   | 2    |                                       | 40-45     | 30-45   |
| pain sur une plaque de cuisson                            | 2    | <br>+ plaque de cuisson avec de l'eau | 190-200   | 40-55   |
| pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux                 | 2, 4 |                                       | 190-200 * | 40-55   |
| pain dans un moule                                        | 2    |                                       | 190-200   | 30-45   |
| pain dans un moule, 2 niveaux                             | 2, 4 |                                       | 200-210   | 30-45   |
| pain plat (focaccia)                                      | 2    |                                       | 270       | 15-25   |
| brioche (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)            | 3    | <br>+ plaque de cuisson avec de l'eau | 200-210   | 10-15   |
| brioche (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux | 2, 4 |                                       | 200-210 * | 15-20   |
| pain grillé                                               | 5    |                                       | 240       | 4-6     |
| toasts                                                    | 5    |                                       | 240       | 3-5     |
| <b>pizza et plats</b>                                     |      |                                       |           |         |
| pizza                                                     | 1    |                                       | 300 *     | 4-7     |
| pizza, 2 niveaux                                          | 2, 4 |                                       | 210-220 * | 25-30   |
| pizza surgelée                                            | 2    |                                       | 200-220   | 10-20   |
| pizza surgelée, 2 niveaux                                 | 2, 4 |                                       | 200-220   | 10-20   |
| tarte salée, quiche                                       | 2    |                                       | 190-200   | 50-60   |
| börek                                                     | 2    |                                       | 180-190   | 40-50   |
| <b>VIANDE</b>                                             |      |                                       |           |         |
| <b>bœuf et veau</b>                                       |      |                                       |           |         |
| rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg                      | 2    |                                       | 160-170   | 130-160 |

Suite du tableau de la page précédente

| Plat                                       |   |  | °C        | min     |
|--------------------------------------------|---|--|-----------|---------|
| bœuf mijoté, 1,5 kg                        | 2 |  | 200-210   | 90-120  |
| faux-filet, cuit à point, 1 kg             | 2 |  | 170-190 * | 40-60   |
| rôti de bœuf, cuit lentement               | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm | 4 |  | 220-230   | 25-30   |
| hamburgers, épaisseur 3 cm                 | 4 |  | 220-230   | 25-35   |
| rôti de veau, 1,5 kg                       | 2 |  | 160-170   | 120-150 |
| <b>porc</b>                                |   |  |           |         |
| rôti de porc, croupion, 1,5 kg             | 3 |  | 200-220   | 100-200 |
| rôti de porc, épaule, 1,5 kg               | 3 |  | 180-190   | 120-150 |
| côtelette de porc, 400 g                   | 2 |  | 80-100 *  | 80-100  |
| rôti de porc, à cuisson lente              | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| côtes de porc, cuites lentement            | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| côtelettes de porc, épaisseur 3 cm         | 4 |  | 220-230   | 20-25   |
| <b>volaille</b>                            |   |  |           |         |
| perutnina, 1,2 - 2,0 kg                    | 2 |  | 200-220   | 60-80   |
| volaille farcie, 1,5 kg                    | 2 |  | 170-180   | 80-100  |
| volaille, poitrine                         | 2 |  | 170-180   | 45-60   |
| cuisses de poulet                          | 3 |  | 210-220   | 25-40   |
| ailes de poulet                            | 4 |  | 210-220   | 20-35   |
| volaille, poitrine, cuisson lente          | 3 |  | 100-120 * | 60-90   |
| <b>plats de viande</b>                     |   |  |           |         |
| pain de viande, 1 kg                       | 2 |  | 170-180   | 60-70   |
| saucisses à griller, bratwurst             | 4 |  | 230 **    | 8-15    |
| <b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>           |   |  |           |         |
| poisson entier, 350 g                      | 4 |  | 230-240   | 12-20   |
| filet de poisson, épaisseur 1 cm           | 4 |  | 220-230   | 8-12    |
| steak de poisson, épaisseur 2cm            | 4 |  | 220-230   | 10-15   |
| pétoncles                                  | 4 |  | 230 *     | 5-10    |
| crevettes                                  | 4 |  | 230 *     | 3-10    |
| <b>LÉGUMES</b>                             |   |  |           |         |

Suite du tableau de la page précédente

| Plat                                                      |      |                                       | °C        | min   |
|-----------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|-----------|-------|
| pommes de terre au four, potatoes                         | 3    |                                       | 210-220 * | 30-40 |
| pommes de terre au four, coupées en deux                  | 3    | <br>+ plaque de cuisson avec de l'eau | 200-210 * | 40-50 |
| pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)       | 3    |                                       | 190-200   | 30-40 |
| Frites maison                                             | 4    |                                       | 210-220 * | 20-30 |
| légumes mélangés, morceaux                                | 3    | <br>+ plaque de cuisson avec de l'eau | 190-200   | 30-40 |
| légumes farcis                                            | 3    |                                       | 190-200   | 30-40 |
| <b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>                 |      |                                       |           |       |
| Frites                                                    | 3    |                                       | 210-220   | 20-25 |
| Frites, 2 niveaux                                         | 2, 4 |                                       | 190-210   | 30-40 |
| Médallions de poulet                                      | 4    |                                       | 210-220 * | 12-17 |
| Bâtonnets de poisson                                      | 2    |                                       | 210-220   | 15-20 |
| lasagne, 400 g                                            | 2    |                                       | 200-210   | 30-40 |
| légumes en julienne                                       | 2    |                                       | 190-200   | 20-30 |
| croissants                                                | 3    |                                       | 170-180   | 18-23 |
| <b>PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b> |      |                                       |           |       |
| moussaka de pommes de terre                               | 2    |                                       | 180-190   | 35-45 |
| lasagne                                                   | 2    |                                       | 180-190   | 35-45 |
| pudding sucré et cuit au four                             | 2    |                                       | 160-180   | 40-60 |
| soufflé sucré                                             | 2    |                                       | 160-180 * | 35-45 |
| plats gratinés                                            | 3    |                                       | 170-190   | 30-45 |
| tortillas farcies, enchiladas                             | 2    |                                       | 180-200   | 20-35 |
| fromage à griller                                         | 4    |                                       | 240**     | 6-9   |
| <b>DIVERS</b>                                             |      |                                       |           |       |
| préservation                                              | 2    |                                       | 180       | 30    |
| stérilisation                                             | 3    |                                       | 125       | 30    |
| cuisson au bain-marie                                     | 2    |                                       | 150-170 * | /     |

Suite du tableau de la page précédente

| Plat                        |  |  |  °C |  min |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| réchauffement               | 3                                                                                 |  | 60-95                                                                                | /                                                                                     |
| réchauffement des assiettes | 2                                                                                 |  | 75                                                                                   | 15                                                                                    |

# La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

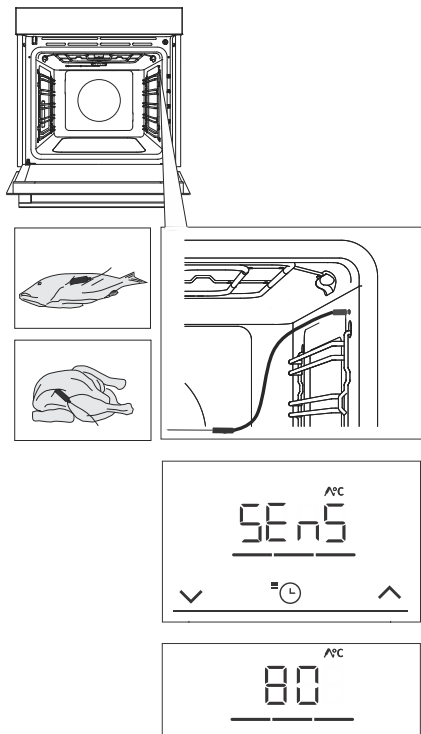
(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.



## ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



**1** Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

**2** Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** apparaîtra sur l'écran.

REMARQUE: Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions préprogrammées sur le four sont supprimées.

**3** Sélectionnez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 210 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préprogrammée s'affichent à l'écran et peuvent être modifiés en appuyant sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$ . Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

**4** Confirmez les réglages en appuyant sur la touche  $\triangleright|\square$ .

**5** Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



### **INFORMATION**

Pendant la cuisson, les réglages et la température à cœur actuelle des aliments s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

### **Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:**

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.



### **ATTENTION !**

**Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.**



### **INFORMATION**

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

# Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

| Type d'aliment                   | bleue | très saignante | saignante | peu saignante | à point |
|----------------------------------|-------|----------------|-----------|---------------|---------|
| <b>BŒUF</b>                      |       |                |           |               |         |
| bœuf, rôti                       | 46-48 | 48-52          | 53-58     | 59-65         | 68-73   |
| bœuf, surlonge                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| rôti de bœuf / bifteck de croupe | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| hamburgers                       | 49-52 | 54-57          | 60-63     | 66-68         | 71-74   |
| <b>VEAU</b>                      |       |                |           |               |         |
| veau, surlonge                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| veau, croupion                   | 45-48 | 49-53          | 54-57     | 58-62         | 63-66   |
| <b>PORC</b>                      |       |                |           |               |         |
| rôti, cou                        | /     | /              | /         | 65-70         | 75-85   |
| porc, longe                      | /     | /              | /         | 60-69         | /       |
| pain de viande                   | /     | /              | /         | /             | 80-85   |
| <b>AGNEAU</b>                    |       |                |           |               |         |
| agneau                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>MOUTON</b>                    |       |                |           |               |         |
| mouton                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>CHEVREAU</b>                  |       |                |           |               |         |
| chèvre                           | /     | 60-65          | 66-71     | 72-76         | 77-80   |
| <b>VOLAILLE</b>                  |       |                |           |               |         |
| volaille, entière                | /     | /              | /         | /             | 82-90   |
| volaille, poitrine               | /     | /              | /         | /             | 62-65   |
| <b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b> |       |                |           |               |         |
| truite                           | /     | /              | /         | 62-65         | /       |
| thon                             | /     | /              | /         | 55-60         | /       |
| saumon                           | /     | /              | /         | 52-55         | /       |



# Nettoyage et entretien



## ATTENTION !

**Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.**

**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Utilisez un chiffon doux ou une éponge propre.

**Extérieur de l'appareil :** utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

**Intérieur de l'appareil :** Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

**Accessoires et guides :** nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.



## INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

## Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Grâce aux températures élevées, la fonction permet de nettoyer facilement l'intérieur de l'appareil, ainsi que certains équipements fournis avec celui-ci. Lors du nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

| Niveau | Intensité du nettoyage        | Nettoyage                                                   | Durée du programme |
|--------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1      | Nettoyage rapide              | Pour les impuretés mineures                                 | 2 heures           |
| 2      | Nettoyage d'intensité moyenne | Pour des impuretés majeures notables                        | 2 h 15 min         |
| 3      | Nettoyage intensif            | Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes) | 2 h 30 min         |

REMARQUE : plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner doit être élevé.

## Préparation du nettoyage pyrolytique

Sur la base d'un taux d'utilisation moyen du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage pyrolytique une fois par mois.

- Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).
- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments présents dans le four.
- Ne commencez le nettoyage pyrolytique que lorsque l'appareil est froid.
- Si le four est équipé de guides de grille supplémentaires, insérez les équipements dans les guides de deuxième ou troisième niveau - jamais de premier niveau.



1. Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur le symbole **P**. Le signe **PYro** apparaîtra d'abord sur l'unité d'affichage.



2. Touchez la touche  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner l'intensité/le niveau de nettoyage souhaité, et confirmez avec la touche  $\triangleright|\square$ . Le compte à rebours de la durée du programme commence.



3. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage.

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essuyez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).



### ATTENTION !

Pendant le nettoyage pyrolytique, il se peut que des odeurs et des fumées désagréables, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants, se dégagent. Par conséquent, assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant la procédure et ne demeurez pas longtemps dans cette pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four.

Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.

L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.

N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !

Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.

## Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



### ATTENTION !

**Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.**



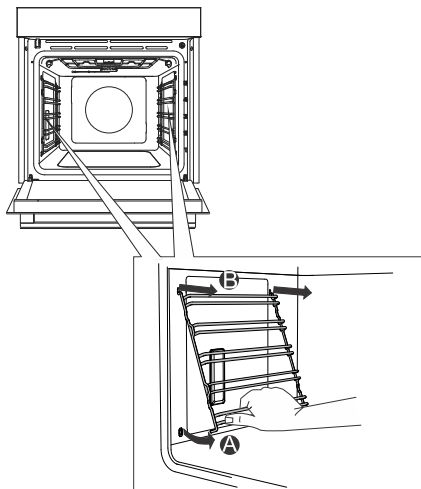
### INFORMATION

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

## Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)



**A** Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

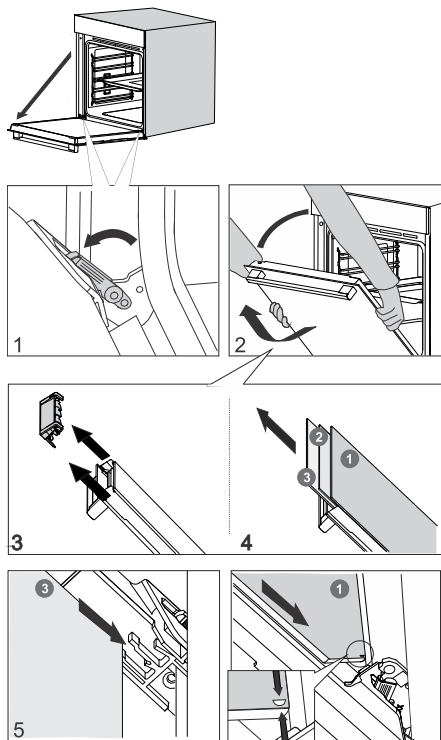
**B** Décrochez-les des trous situés en haut.



### INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.

## Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



**1** Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

**2** La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

**3** Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

**4** Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

**5** Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

### INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

### ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

## Fermeture et ouverture progressives de la porte (selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.



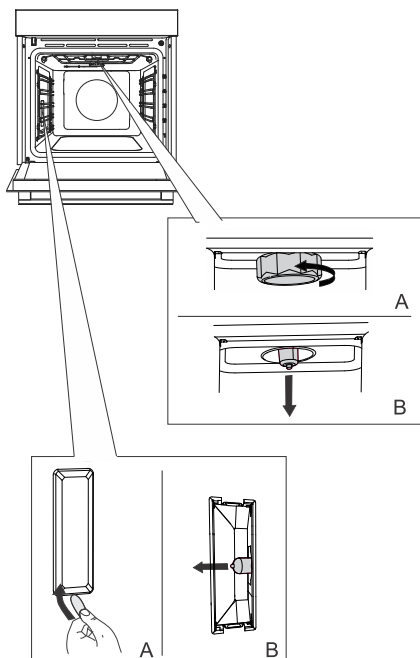
# **ATTENTION !**

**Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.**

## Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



**1** Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

**2** Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.



### INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.  
Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.



### ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

# Tableau de dépannage et des erreurs

## Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

| Problème/erreur                                                                                  | Cause                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>                                      | Contactez le service après-vente.                                                                                                                                                                                 |
| <b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>                                                    | Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.                                                                                                          |
| <b>L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.</b>                                      | Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.                                   |
| <b>Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.</b> | Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes.<br>Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance. |
| <b>L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.</b>                 | Nettoyez la prise.<br>Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.                                                                                                    |

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

# Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.



# Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux cuits dans des moules comme indiqué sur l'image.

\* Préchauffez le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\* Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

\*\*\* Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

| CUISSON                           |                                                |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat                              | Équipement                                     | moule placement                                                                     |  |  °C |  min |    |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                  | 25-40                                                                                 |    |
| biscuits/cookies – support unique | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 3                                                                                 | 135 **                                                                               | 35-50                                                                                 |    |
| cookies – deux grilles/niveaux    | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 2, 4                                                                              | 140 **                                                                               | 25-40                                                                                 |    |
| cookies – trois supports/niveaux  | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 1, 4, 5                                                                           | 135                                                                                  | 45-60                                                                                 |    |
| cupcakes – support simple         | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 3                                                                                 | 160-170 **                                                                           | 20-30                                                                                 |    |
| cupcakes – support simple         | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 3                                                                                 | 155 **                                                                               | 20-30                                                                                 |    |
| cupcakes – deux grilles/niveaux   | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 1,5                                                                               | 140 **                                                                               | 30-45                                                                                 |    |
| cupcakes – trois supports/niveaux | plaque de cuisson peu profonde                 |                                                                                     | 1, 3, 5                                                                           | 140-150                                                                              | 30-50                                                                                 |    |
| Génoise                           | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille     |                                                                                     | 2                                                                                 | 150                                                                                  | 45-55                                                                                 |    |
| Génoise                           | moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille     |                                                                                     | 2                                                                                 | 160                                                                                  | 45-55                                                                                 |  |
| génoise – deux supports/niveaux   | 2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille |  | 2, 4                                                                              | 170 *                                                                                | 45-55                                                                                 |  |
| tarte aux pommes                  | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 2                                                                                 | 160 **                                                                               | 70-120                                                                                |  |
| tarte aux pommes                  | 2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille |  | 2                                                                                 | 160                                                                                  | 70-120                                                                                |  |
| RÔTISSAGE                         |                                                |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                      |
| pain grillé                       | grille métallique                              |                                                                                     | 5                                                                                 | max                                                                                  | 4-7                                                                                   |  |

Suite du tableau de la page précédente

| CUISSON                                |                                                                                          |  |   |     |           |                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| pljeskavica (galette de viande hachée) | grille<br>métallique + plaque<br>de cuisson peu<br>profonde en tant que<br>bac récepteur |  | 5 | 230 | 25-40 *** |  |

**Hisense**  
life reimagined



922850-a1

