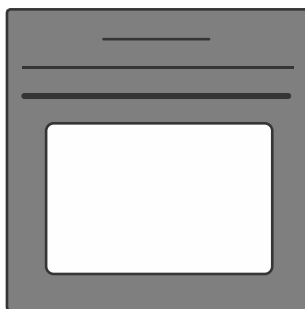


Hisense

life reimagined

FR FR BE CH LU

MODE D'EMPLOI FOUR ENCASTRABLE



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.

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

1.1 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.

2. Autres avertissements de sécurité importants

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.

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.

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

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.

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 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.

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.

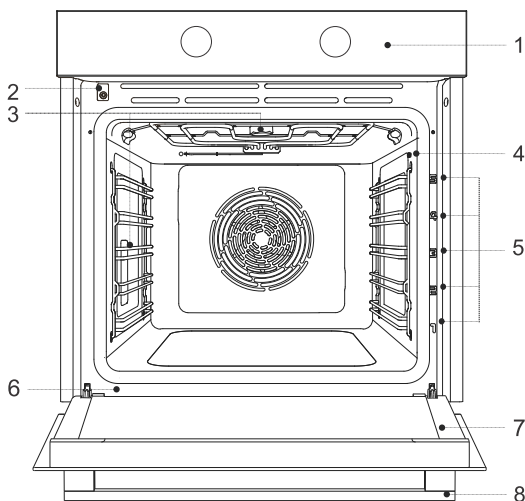
Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.

3. Description de l'appareil



ATTENTION !

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



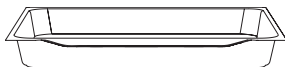
1. Unité de contrôle
2. Serrure de porte avec un interrupteur
3. Éclairage
4. Prise pour sonde de température
5. Niveaux de rack (1-5)
6. Plaque signalétique
7. Porte du four
8. Poignée de porte

3.1 Équipements et accessoires du four

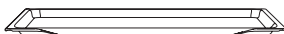
GRILLE



PLAQUE DE CUISSON PROFONDE TOUT USAGE



PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE



DISPOSITIF DE MESURE DE LA TEMPÉRATURE (BAKESENSOR)



PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE PERFORÉE



ATTENTION !

Lorsque vous insérez le porte-fil dans le guide, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur.

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.

4. 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 nettoyants 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.

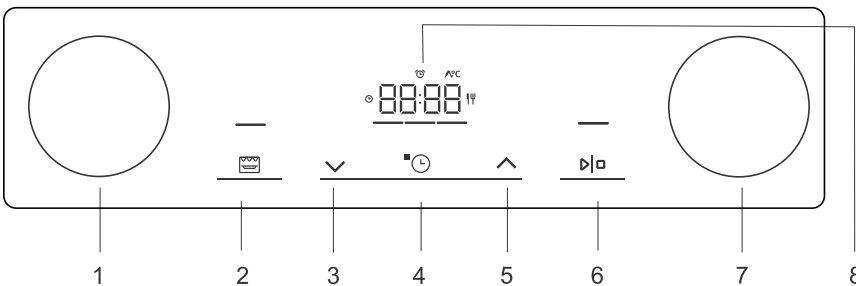
5. Fonctionnement de l'appareil



INFORMATION

Pour une meilleure réponse, appuyez sur les touches avec une plus grande surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal sonore sera émis.

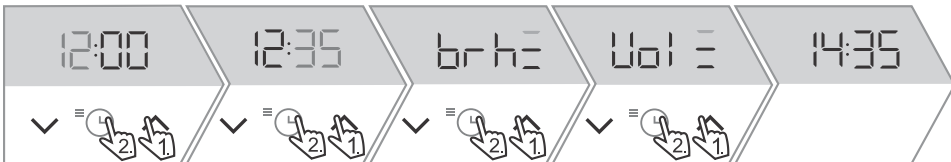
Appuyez sur la touche ∇ ou \blacktriangle pour modifier le paramètre sélectionné. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche \odot .



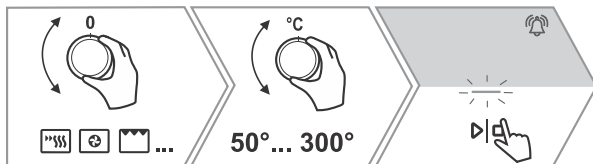
1. sélecteur de fonction
2. Gratin, touche annuler ou retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start / stop pour démarrer ou interrompre un programme
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur

5.1 Première mise en marche

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base : horloge (**cLoc**), luminosité de l'affichage (**brh**), volume du signal acoustique (**Vol**).



5.2 Sélection des paramètres de cuisson de base










INFORMATION


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

Symbole	Utilisation
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour atteindre la température sélectionnée dans les plus brefs délais. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, Prht 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.
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)^{1) 2)} 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...
	AIR CHAUD^{1) 2)} 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
	CONVECTION NATURELLE^{1) 2)} 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.
	GRILLE LARGE¹⁾ 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. La température maximale autorisée est de 240 °C.

Suite du tableau de la page précédente








Symbole	Utilisation
	CUISSON LENTE³⁾ 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
	PIZZA¹⁾ 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.
	CUISSON DES SURGELÉS¹⁾ 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.
	DÉGIVRAGE 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.
	PYROLYSE 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.
	ÉCLAIRAGE DU FOUR 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.

5.3 Fonctions du programmateur

   		Cuisson programmée
		Réglage fin retardée
		Réglage du compte-minutes

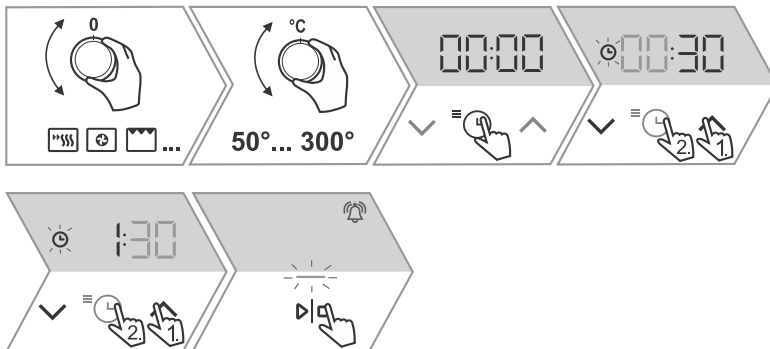
💡 INFORMATION

Si vous réglez le temps de cuisson ou si vous retardez le démarrage, le four s'éteindra automatiquement. **End** et **00:00** alterne sur l'unité d'affichage.

Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal acoustique que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.

🕒 Cuisson programmée

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

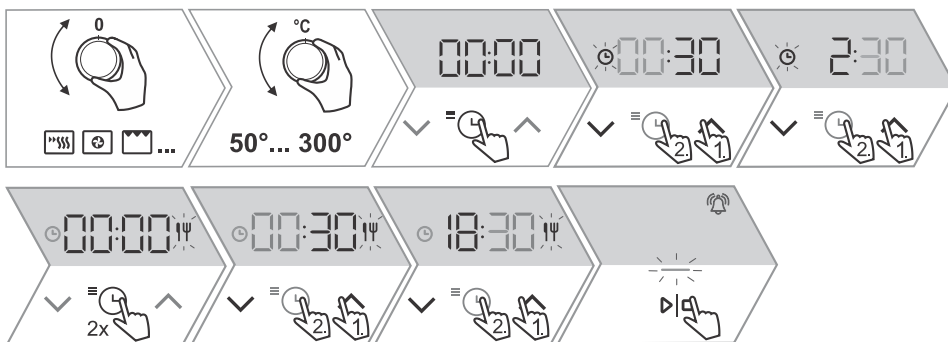


🕒 Réglage fin retardée

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, définissez le temps de cuisson et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit terminé (fin de la cuisson).

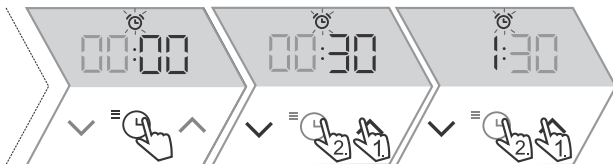
Exemple :

Heure actuelle : 12h00 (midi) ; Temps de cuisson : 2h30 min ; Fin de cuisson : 18h30



🕒 Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée lorsque le four ne fonctionne pas ou pendant le processus de cuisson (appuyez sur la touche 🕒 deux fois).



5.4 Démarrage et fin de cuisson

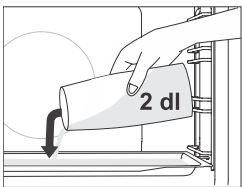


Brunissage supplémentaire – au gratin

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 ☑



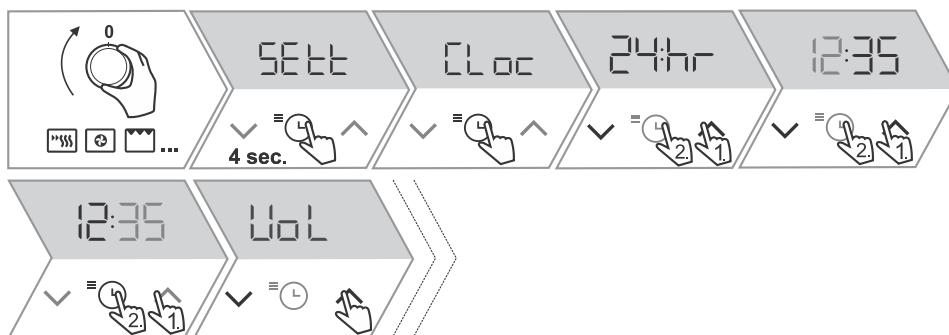
L'ajout de vapeur se traduit par une teinte plus dorée et une croûte plus croustillante.

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.

REMARQUE : si vous utilisez une plaque de cuisson profonde, insérez-la à un niveau supérieur à celui spécifié dans le tableau des paramètres recommandés.

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

6. Choix des réglages généraux

























CLoc	Horloge
Vol	Volume du signal acoustique
brh	Luminosité de l'affichage
nGht	Mode d'affichage de nuit – cette fonction atténue automatiquement l'affichage (passe de la luminosité supérieure à la luminosité la plus faible) pendant la nuit (20 h à 6 h).
hidE	Standby – cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge.
AdPt	Fonction adaptative – cette option est désactivée par défaut, mais vous pouvez l'activer. Lorsque la fonction est activée, les paramètres de durée du programme de cuisson les plus récents s'affichent.
FAct	Réinitialiser les paramètres d'usine – Sélectionnez rES pour choisir les paramètres d'usine par défaut, et confirmez en maintenant la touche start / stop enfoncée. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.

7. Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont désignés par un seul astérisque * dans le tableau.

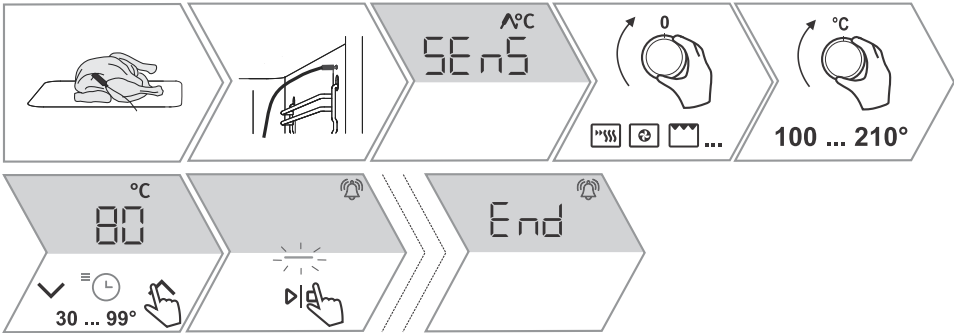
Plat			°C	min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		200	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
strudel	2		180-190	60-70
cupcakes	3		160 *	25-30
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
pâte feuilletée	3		200	30-45
biscuits sablés	3		150 *	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
biscuits	3		160	40-50
pain sur une plaque de cuisson	2	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	40-55
pain dans un moule	2		190-200	30-45
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	200-210	10-15
toasts	5		240	3-5
pizza	1		300 *	4-7
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		200-220	100-200
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
ailles de poulet	4		210-220	20-35
poisson entier, 350 g	4		230-240	12-20
pommes de terre au four, potatoes	3		210-220 *	30-40
Frites	3		210-220	20-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
préservation	2		180	30
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

7.1 Cuisson avec une sonde de température

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



8. Nettoyage et entretien

8.1 Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles, la durée du processus variant en fonction du niveau :

- 1 - pour les impuretés mineures (2 heures)
- 2 - pour les impuretés majeures, plus visibles (2,5 heures)
- 3 - pour les impuretés plus persistantes (de longue durée) (3 heures)



- Des odeurs et des fumées désagréables peuvent se dégager pendant le processus de pyrolyse, ainsi que des fumées et des gaz irritants. Par conséquent, veillez à une ventilation adéquate de la pièce et ne restez pas trop longtemps dans la pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four pendant ce processus.
- 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).
- En cas d'utilisation modérée du four, il est recommandé d'effectuer le nettoyage pyrolytique une fois par mois.

ATTENTION !

Avant le nettoyage pyrolytique, attendez que le four refroidisse et retirez-en tous les équipements et accessoires, y compris les guides (selon le modèle).

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.

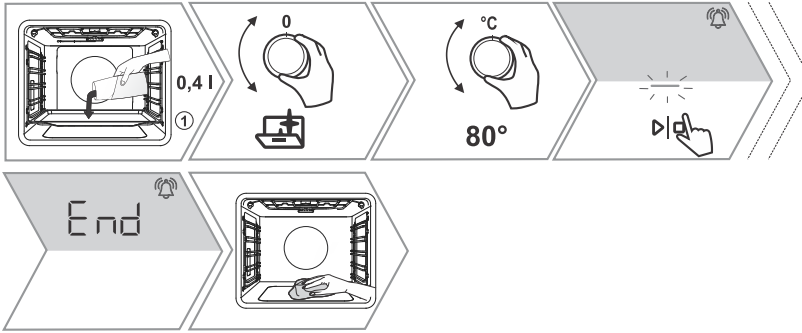
8.2 Nettoyage du four avec le programme Steam Clean

ATTENTION !

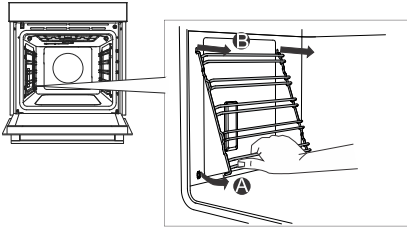
Utilisez la fonction Steam Clean quand le four a complètement refroidi.

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

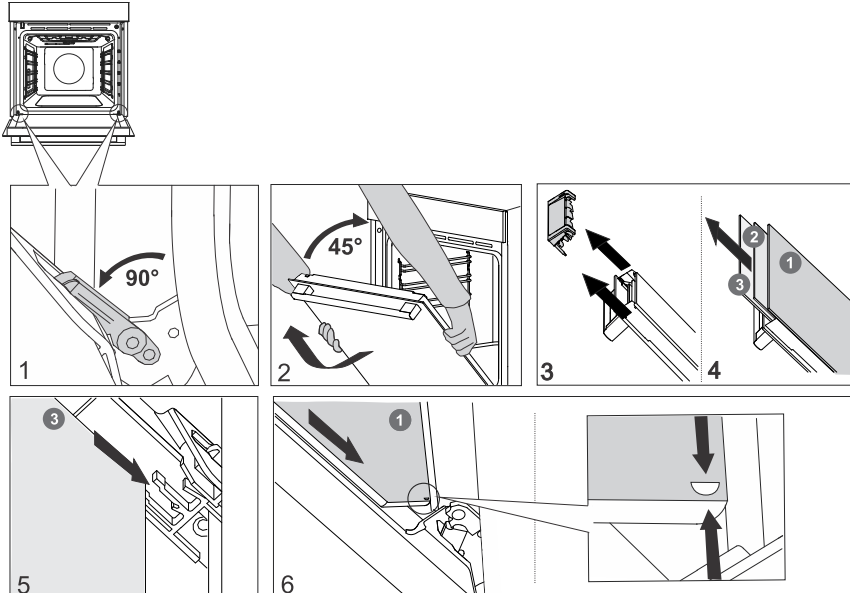
L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.



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

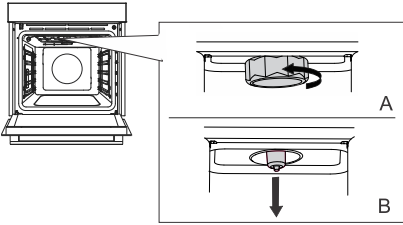


8.4 Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



8.5 Remplacement de l'ampoule

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



9. 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.

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

9.1 Tableau de dépannage et des erreurs

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	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.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affichera ErXX.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause
L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. 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.	

10. Protection de l'environnement



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.

11. 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 métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	



Hisense
life reimagined



855220-a5

