

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 Manette PROGRAMMES
- 2 ALLUMAGE PANNEAU
- 3 AFFICHEUR
- 4 Manette THERMOSTAT/SÉLECTION TEMPS
- 5 PUESTA EN MARCHA / PARADA
- 6 Icône FAST CLEAN
- 7 Icône MINUTEUR
- 8 Icône SÉLECTION TEMPS
- 9 Icône VERROUILLAGE PORTE / COMMANDES
- 10 Icône ECLAIRAGE

Afficheur

- 11 Chiffres TEMPÉRATURE et TEMPS
- 12 Icône DURÉE
- 13 Icône FIN CUISSON
- 14 Icône HORLOGE
- 15 Icône MINUTEUR
- 16 Indicateur de PORTE VERROUILLÉ
- 17 Voyant CLAVIER VERROUILLÉ
- 18 Indicateur de Préchauffage / Chaleur résiduelle
- 19 Icônes PROGRAMMES

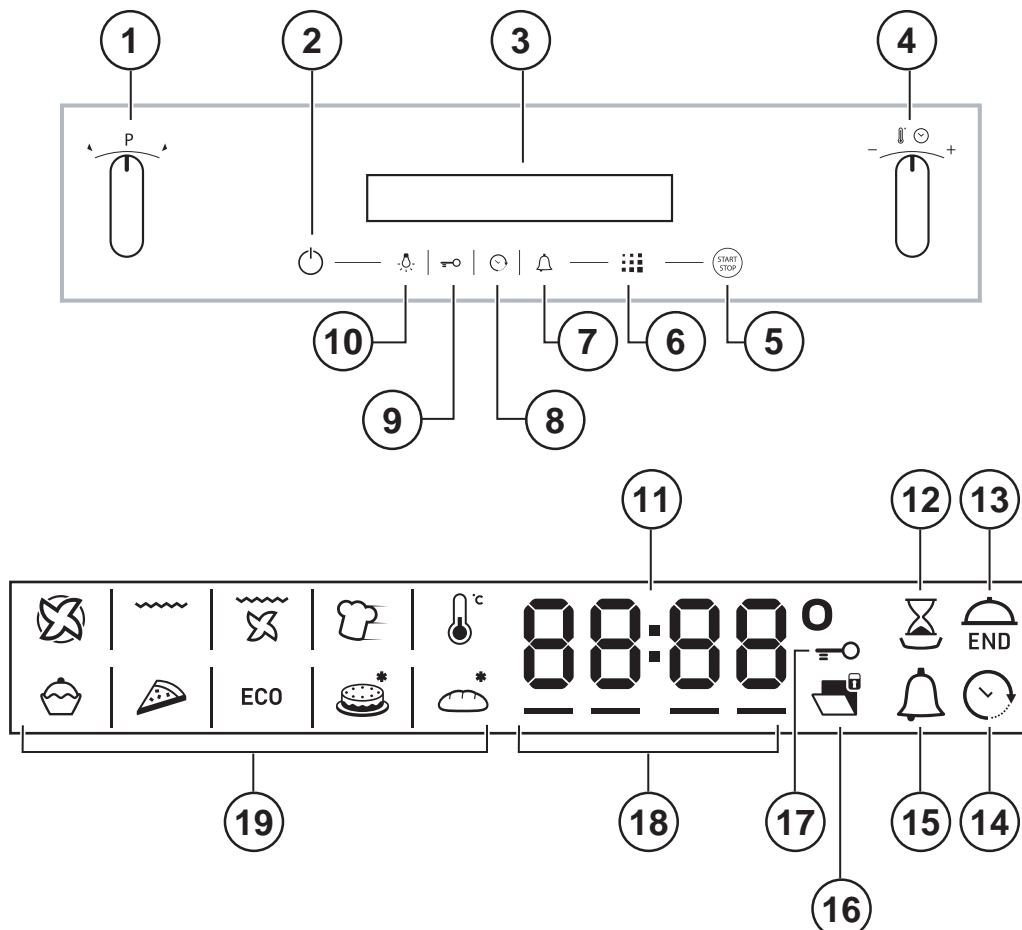
Descripción del aparato

Panel de control

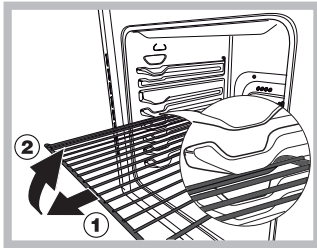
- 1 Mando de PROGRAMAS
- 2 ENCENDIDO DEL PANEL
- 3 PANTALLA
- 4 Mando de TERMOSTATO/FIJACIÓN DE TIEMPOS
- 5 PUESTA EN MARCHA / PARADA
- 6 Icono FAST CLEAN
- 7 Icono CONTADOR DE MINUTOS
- 8 Icono FIJACIÓN DE TIEMPOS
- 9 Icono BLOQUEO DE PUERTA / MANDOS
- 10 Icono LUZ

Display

- 11 Cifras de TEMPERATURA y TIEMPOS
- 12 Icono de DURACIÓN
- 13 Icono de FIN DE COCCIÓN
- 14 Icono RELOJ
- 15 Icono CONTADOR DE MINUTOS
- 16 Indicador de PUERTA BLOQUEADA
- 17 Indicador de PANEL DE MANDOS BLOQUEADO
- 18 Indicador de Pre calentamiento / Calor residual
- 19 Icono PROGRAMAS



Mise en marche et utilisation



ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour simplifier les sélections, garder le bouton en place: les chiffres défilent plus rapidement.

! Chaque sélection est automatiquement mémorisée pendant 10 secondes.

! Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.




Certains modèles sont équipés d'un système de charnières qui permet à la porte de se fermer lentement sans devoir l'accompagner avec la main. Pour une bonne utilisation, avant de fermer:


- ouvrez complètement la porte.
- éviter de forcer manuellement la fermeture.

! Pour optimiser les performances de cuisson, un réglage des paramètres du produit est effectué au moment de l'activation de la fonction sélectionnée, ceci peut entraîner un retard d'allumage du ventilateur et des éléments chauffants.

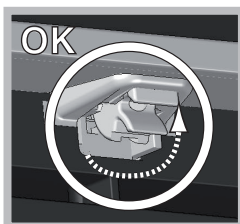
Verrouillage de commandes

! Les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours ou terminée ou bien en programmation.


Pour verrouiller la porte et les commandes du four, appuyer sur la touche  pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole clé "n—O" apparaît sur l'afficheur. Les icônes  et  allumées indiquent que le verrouillage est activé.


Pour déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche  pendant au moins 2 secondes.

! Lors du nettoyage de l'appareil, il peut arriver de fermer par inadvertance le verrouillage de porte (un ressort est visible). Dans ce cas, le ramener en position ouverte en tournant le verrouillage de porte vers le haut (voir figure).






Régler l'horloge

! L'horloge n'est réglable que four éteint. Si le four est en mode veille (standby), une première pression sur la touche  affiche l'heure courante. Appuyer à nouveau pour régler l'heure.

Après branchement au secteur ou après une panne de courant, la touche  et les chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter pendant 10 secondes.

Pour régler l'horloge :



1. Appuyer sur la touche .
 2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure.
 3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .
 4. procéder comme sus-indiqué pour les minutes aussi.
- En cas de panne de courant, il faut remettre l'horloge à l'heure. L'icône  qui clignote sur l'afficheur signale que l'horloge a besoin d'être réglée.


Régler le minuteur


! Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.


Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.


Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur la touche .
2. Régler la durée désirée en tournant le bouton SÉLECTION TEMPS sur "+" ou "-".
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .


L'icône  allumée signale que le minuteur est activé. L'AFFICHEUR affiche le décompte.

Pour annuler la sélection de la minuterie, appuyer sur la touche  et à l'aide du bouton ramener le temps à 00:00.

Appuyer à nouveau sur la touche .

L'icône  éteinte signale que le minuteur est désactivé.

Mise en marche du four

1. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande. L'appareil émet un triple son ascendant et toutes les touches s'allument à la suite.

2. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES. L'écran affiche :

- en cas de programme manuel, la température associée au programme ;

- en alternance "Auto" et la durée en cas de programme automatique.

3. Appuyer sur la touche  pour démarrer la cuisson.


4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de montée en température s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente.

5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.

6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- Modifier la température en tournant le bouton THERMOSTAT (seuls programmes manuels) ;

- programmer la durée d'une cuisson (voir Programmes) ;

- stopper la cuisson en appuyant sur la touche . Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (uniquement pour programmes manuels).

- éteindre le four en gardant la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant (par exemple : un départ de cuisson a été programmé à 20h30. A 19h30, il y a une coupure de courant. Après rétablissement du courant, il faut reprogrammer).

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

! Le four se place en préchauffage 2 secondes après la sélection du cycle désiré.

Ventilation de refroidissement


Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four. En programme FAST COOKING le ventilateur s'active automatiquement.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

L'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte du four ou au démarrage d'un programme de cuisson.

En cas de modèles équipés de LED INSIDE, au démarrage de la cuisson les leds de la porte s'allument afin d'avoir un meilleur éclairage de tous les niveaux de cuisson.



La touche  permet d'allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment.

Indicateurs de chaleur résiduelle

Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Four éteint, l'afficheur signale par allumage de la barre de "chaleur résiduelle" la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Les éléments de la barre s'éteignent au fur et à mesure que la température à l'intérieur du four baisse.

Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (horloge et durées personnalisées). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, continuer à tourner le bouton PROGRAMMES dans le sens des aiguilles

d'une montre et appuyer en même temps sur la touche  pendant 6 secondes. Une fois que la réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit. Dès la première pression sur la touche  il y a retour à la première mise en service.

Standby

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"Icône horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Programmes

! Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.

! A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson manuel.

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30 et 250°C au choix (300°C pour le programme BARBECUE). Toute modification de la température sera mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température choisie est supérieure à la température intérieure du four, l'écran affiche "Hot". Il est toutefois possible de démarrer la cuisson.



Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **BARBECUE**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir "Conseils de cuisson").



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir "Conseils de cuisson").

Programme **FAST COOKING**

Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables: 40, 65, 90°C.

Programme **PÂTISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats (comme, par exemple, les gâteaux levés).

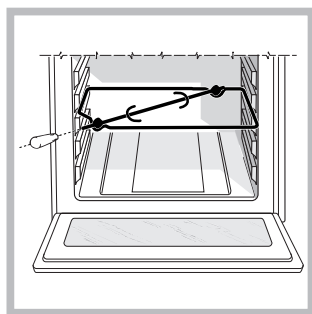
Programme **PIZZA**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **ECO**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce mode peu énergétique est recommandé pour les petits plats, il est idéal pour chauffer les aliments et finir la cuisson.



Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encasturer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le

tournebroche sélectionner les programmes  ou  ;

! Quand les deux programmes  ou  sont lancés, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La température et la durée de cuisson sont présélectionnées à l'aide du système C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée) qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**.

Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de

±5/20 minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'écran affiche le message "Hot" et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

* Programme **GÂTEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

* Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants:

- suivre la recette à la lettre;
- respecter le **poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 50 g (0,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5 ;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :


- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte: 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé:

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.





* N'existe que sur certains modèles

- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.







Programmer la durée de cuisson


1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS vers "+" ou "-" pour régler le temps désiré ; si le bouton est maintenu en place, les chiffres défilent plus rapidement.
 3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche . L'écran affiche en alternance la durée et la température sélectionnée.
 4. Appuyer sur la touche  pour démarrer la cuisson.
 5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche "END".
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

! Pour utiliser au mieux la programmation différée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
 2. Appuyer 2 fois sur la touche  : l'icône  et les chiffres se mettent à clignoter sur l'afficheur ;
 3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure de fin de cuisson.
 4. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur la touche . L'écran affiche en alternance la durée, l'heure de fin de cuisson et la température sélectionnée.
 5. Appuyer sur la touche  pour activer la programmation.
- Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
6. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche "END".
- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche .

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)	
			glissières standard	glissières coulissantes				
	Manuels							
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210-220	20-25	
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	180	30-35	
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	oui	160-170	20-25	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	oui	200-210	65-75	
	Agneau	1	2	1	oui	190-200	45-50	
	Maquereau	1	1 ou 2	1	oui	180	30-35	
	Lasagnes	1	2	1	oui	180-190	35-40	
	Choux sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	190	20-25	
	Biscuits sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180	10-20	
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210	20-25	
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	oui	190-200	20-30	
	Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	non	300	15-20
		Soles et seiches	0,7	4	3	non	300	10-15
Brochettes de calmars et crevettes		0,7	4	3	non	300	8-10	
Tranches de colin		0,7	4	3	non	300	10-15	
Légumes grillés		0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	300	15-20	
Côte de veau		0,8	4	3	non	300	15-20	
Saucisses		0,7	4	3	non	300	15-20	
Hamburgers		4 ou 5	4	3	non	300	10-12	
Croque-monsieur ou toasts		4 ou 6	4	3	non	300	3-5	
Poulet rôti au tournebroche (oui présent)		1	-	-	non	300	70-80	
Agneau rôti au tournebroche (oui présent)		1	-	-	non	300	70-80	
Gratin*		Poulet grillé	1,5	2	2	non	210	55-60
		Seiches	1	2	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (oui présent)	1,5	-	-	non	210	70-80	
	Canard rôti au tournebroche (oui présent)	1,5	-	-	non	210	60-70	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	non	210	60-75	
	Rôti de porc	1	2	2	non	210	70-80	
	Agneau	1	2	2	non	210	40-45	
Cuisson rapide*	Surgelés							
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12	
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	1	-	200	20	
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	1	-	220	30-35	
	Chaussons salés	0,3	2	1	-	200	25	
	Lasagnes	0,5	2	1	-	200	35	
	Petits pains dorés	0,4	2	1	-	180	25-30	
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	220	15-20	
	Précuits							
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-	200	20-25	
	Aliments Frais							
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18	
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45	
Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12		
Basse température*	Étuve / décongélation	-	2	1	non	40	-	
	Meringues blanches	-	2	1	non	65	8-12 ore	
	Viande/Poisson	-	2	1	non	90	90-180	
Pâtisserie*	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	25-35	
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	40-50	
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	oui	170-180	45-55	
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	oui	180-190	20-25	
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	oui	160-170	30-40	
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180-190	20-25	
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180	20-25	
	Crêpes farcies	0,8	2	1	oui	200	30-35	
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	90	180	
	Friands au fromage	0,5	2	1	oui	210	20-25	
	Pizza*	Pizza	0,5	2	1	oui	210-220	15-20
Fougasses		0,5	2	1	oui	190-200	20-25	
Automatiques**								
Gâteaux	Gâteaux	1	2 ou 3	2	non			
Pain***	Pain (voir recette)	1	1 ou 2	1	non			

*Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

**Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

***Comme indiqué dans la recette, ajouter 50 g (0,5 dl) d'eau dans la lèche-frite placée au niveau 5.

! Programme ECO: ce programme, qui permet de réaliser une sensible économie d'énergie, est idéal pour la cuisson de filets de poisson, de petites pâtisseries et de légumes. Il est tout aussi idéal pour réchauffer les plats et parachever les cuissons.