

## AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement toutes ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique de façon à prévenir tout risque.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Quand l'appareil est en marche, la température des surfaces externes accessibles et du couvercle peut être très élevée. Utiliser systématiquement les poignées et les touches de contrôle. Le cas échéant, utiliser des gants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées pouvant provoquer des brûlures.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou de la nécessaire connaissance, pourvu que sous surveillance ou bien après qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'emploi en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Ne pas préchauffer l'appareil à vide.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil nous conseillons de ne pas l'utiliser à

vide.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.



### **Danger!**

Toute négligence de ces instructions peut entraîner des chocs électriques pouvant être mortels.

- Vérifier, avant l'utilisation, que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette mesure de prévention des accidents.



### **Risque de brûlures !**

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- Pendant le fonctionnement l'appareil est chaud. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Déplacer l'appareil en utilisant les poignées prévues à cet effet. Ne jamais utiliser la poignée de la cuve pour déplacer l'appareil.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface sur laquelle est posé l'appareil afin d'éviter qu'il ne puisse être facilement tiré par un enfant ou gêner l'utilisateur.
- Faire attention à la vapeur bouillante qui pourrait sortir des fentes.



### **Attention !**

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.

- Positionner l'appareil loin des sources de chaleur.
- Le bassin se greffe automatiquement dans l'axe central. Par conséquent, pour éviter des ruptures, ne pas le tourner manuellement pour chercher la juste position.

- Ne jamais rien introduire dans les fentes d'aération. Ne jamais les obstruer.
- Ne pas verser de liquides dans la cuve au-dessus du niveau MAXI (E).
- Ne pas verser de quantités d'huile supérieures au niveau maximum du doseur d'huile (niveau 5) dans la cuve.



### Remarque :

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlever tout le papier contenu à l'intérieur tels que cartons de protection, manuels, sachets en plastique, etc.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement la cuve, la pale de brassage et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve.
- Il est tout à fait normal que l'appareil émette une odeur de neuf à la première utilisation. Aérer la pièce.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle ce dernier sera branché.
- **Certains programmes de cuisson peuvent provoquer une fuite de vapeur à partir du couvercle, c'est pourquoi il est recommandé de ne pas placer l'appareil sous des armoires murales ou des meubles de cuisine (fig. 12).**

## DONNÉES TECHNIQUES

dimensions (PxLxH): 405x325x290 mm

Poids : 6,3 kg

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Règlement européen 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- Règlement européen Stand-by 1275/2008.

## ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets domestiques mais le remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif et le recyclage.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Couvercle
- B Grille de sortie de l'air chaud (aération)
- C Boutons de décrochage du hublot
- D Hublot extractible

- E Niveau maximum MAXI
- F Cordon d'alimentation
- G Récupérateur de condensation
- H Touche générale marche/arrêt
- I Pale de brassage
- J Cuve avec revêtement céramique (avec axe pour pale de brassage)
- K Curseur de la poignée
- L Poignée de la cuve
- M Doseur d'huile (niveau de 1 à 5)
- N Barre lumineuse niveau de puissance
- O Touche niveau de puissance
- P Touche minuterie + (augmenter le temps)
- Q Afficheur
- R Touche minuterie - (diminuer le temps)
- S Manette de sélection des programmes de cuisson
- T Touche lumineuse marche/arrêt des programmes
- U Corps de l'appareil
- V Poignée pour soulever l'appareil
- W Bouton d'ouverture du couvercle
- X Canal de récupération de la condensation
- Y Gril
- Z Bassin avec revêtement en teflon

## PROGRAMMES DE CUISSON

**Programmes automatiques:** en sélectionnant un des programmes suivants l'écran présente par défaut les temps de cuisson et les niveaux de puissances optimaux.

Ces paramètres pourront quand même être modifiés selon les recettes ou les exigences personnelles.



**SAUTÉ DE VIANDE / RISOTTO :** ce programme est parfait pour cuisiner tout type de risotto et de sauté de viande. Pour ce type de cuisson, utiliser la cuve avec axe pour pale de brassage (J).

Dans cette fonction la pale de brassage (I) commence à tourner après 3 minutes environ pour permettre aux aliments de rissoler uniformément (nous conseillons donc de bien les distribuer sur le fond de la cuve).

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur et le temps de cuisson sur 60 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. La cuisson NE s'arrête PAS à l'ouverture du couvercle (A) et l'afficheur (Q) continuera à visualiser le temps de cuisson restant.



**GÂTEAU:** ce programme est parfait pour cuisiner tout

type de gâteaux, muffins et biscuits.

Pour ce type de cuisson utiliser la cuve (Z), sans pale de brassage (I).

Nous conseillons de beurrer et de fariner toujours la cuve (Z) avant d'insérer un gâteau, alors que s'il s'agit d'aliments devant être retournés pendant la cuisson par exemple brioches ou biscuits, il faudra utiliser du papier de cuisson.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 40 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

Par rapport à un four traditionnel, ce programme de cuisson offre une économie d'énergie remarquable puisqu'il ne demande pas de pré-chauffage.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



**PIZZA:** ce programme est parfait pour obtenir des pizzas croquantes comme dans la meilleure tradition italienne. Pour ce type de cuisson utiliser la cuve (Z).

Nous conseillons toujours de huiler le fond de la cuve (Z) pour cuire les pizzas faites maison, alors que pour les pizzas surgelées il faudra utiliser du papier de cuisson.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 30 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



**POMMES DE TERRE:** ce programme est particulièrement indiqué pour cuire tout type de pommes de terre, tant fraîches que surgelées, frites ou croquettes.

Pour ce type de cuisson, utiliser la cuve avec axe pour pale de brassage (J).

Dans cette fonction, la pale de brassage (I) commencera à tourner seulement après quelques minutes, pour éviter de casser les pommes de terre encore congelées.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 32 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance

(O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



**GRILL :** ce programme est idéal pour griller chaque type de nourriture.

Pour ce type de cuisson utiliser toujours le gril (y) inséré dans le fond de la cuve (z).

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 50 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.

**Programmes semi-automatiques:** en sélectionnant un des programmes suivants l'écran présente par défaut les temps de cuisson et les niveaux de puissances optimaux de base qui seront modifiés selon les recettes ou les exigences personnelles.



**FOUR:** ce programme est parfait pour cuisiner d'excellentes fritures croquantes, pannées avant la cuisson (scampis, escalopes panées, croquettes, etc.).

Il est en outre indiqué pour cuire des rôtis, le poisson au four, le pain et les légumes grillés, avec ou sans pale de brassage (I). Par conséquent pour ce type de cuisson on peut utiliser les deux cuves.

Ce programme de cuisson offre une économie d'énergie remarquable puisqu'il ne demande pas de pré-chauffage.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 60 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



**AIRGRILL:** ce programme est indiqué pour cuire la viande, le poisson et les légumes grillés. Parfait pour terminer la cuisson des aliments devant d'abord être cuits au four puis gratinés.

Pour ce type de cuisson utiliser la cuve (Z).

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 40 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



**POËLE:** Ce programme offre une cuisson comparable à celle à la poêle mais avec l'avantage de la pale de brassage qui mélange automatiquement les aliments; parfait pour les soupes, les confitures, les braisés, les sauces, les boissons à la fruit, la cuisson à l'eau des aliments et des risolés pour boulettes de viande et de poisson.

Pour ce type de cuisson, utiliser la cuve avec axe pour pale de brassage (J).

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 40 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

La cuisson NE s'arrête PAS à l'ouverture du couvercle (A) et l'afficheur (Q) continuera à visualiser le temps de cuisson restant.

## UTILISATION



**Remarque :** Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement la cuve (J) e (Z), la pale de brassage (I), le gril (Y) et le hublot extractible (D) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre.

Procéder comme suit :

- Ouvrir le couvercle (A) en appuyant sur le bouton (W) (fig. 1).
- Décrocher le hublot extractible (D) en appuyant sur les deux boutons (C) (fig. 2).
- Soulever la poignée de la cuve (L) jusqu'au clic (fig. 3).
- Extraire la cuve (J) en le tirant vers le haut (fig. 4).
- Extraire la pale de brassage (I) de son emplacement (fig. 4).
- Laver la cuve (J) e (Z), la pale de brassage (I) le gril (Y) et le hublot extractible (D) (fig. 6).
- Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve (J) et (Z). Réinsérer la cuve (J) ou (Z) (sur la base de la recette désirée) à l'intérieur du corps de l'appareil (U) en la plaçant correc-

tement.

- Baisser la poignée de la cuve (L) en agissant sur le curseur (K) (fig. 7).
- **Si la recette le prévoit,** insérer la pale de brassage (I) dans son logement (l'axe est positionné sur le fonds de la cuve (J)) (fig. 4). Dans la cuisson avec le programme GRILL par contre, utiliser toujours le gril (Y) inséré dans le fond de la cuve (Z) (fig.5).
- Verser les ingrédients à cuire à l'intérieur de la cuve (J) ou (Z), en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/ livre de recettes.
- Ajouter l'huile, si celle-ci est prévue dans la cuisson souhaitée en s'aidant du doseur (M) et en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.
- Fermer le couvercle (A).
- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche générale marche/arrêt (H).
- Tourner la manette de sélection des programmes de cuisson (S) dans la position souhaitée (fig. 8) (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Régler le degré de cuisson souhaité en appuyant sur la touche de niveau de puissance (O) (fig. 9) (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Régler le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches de la minuterie + (P) et - (R) (fig. 10). L'afficheur (Q) indiquera les minutes programmées.
- Appuyer sur la touche marche/arrêt des programmes (T) qui s'éclairera (fig. 11).
- Le processus de cuisson commence.
- L'appareil indiquera la fin du temps de cuisson avec deux séries espacées de "bip". Pour éteindre le segnale acoustique il appuyer sur la touche marche/arrêt des programmes (T).
- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche générale marche/arrêt (H).  
Ouvrir le couvercle (A) et extraire la cuve (J) ou (Z) avec les aliments cuits.
- Laisser le couvercle (A) ouvert pour faire refroidir plus rapidement l'appareil.



**Remarque :** Pour certains programmes, afin de garantir un excellent résultat, la pale de brassage (I) commence à tourner quelques minutes après le lancement de la cuisson.



**Remarque :** Le couvercle (A) peut être ouvert pendant le processus de cuisson pour ajouter des ingrédients ou pour contrôler le niveau de cuisson. L'écran clignote, la ventilation s'interrompt momentanément et reprendra à la fermeture du

couvercle. Dans les fonctions où la ventilation n'est pas prévue, la cuisson ne s'interrompt pas.

 **Remarque :** Avec la touche de marche/arrêt des programmes (T) activée, l'enlèvement de la cuve implique l'arrêt de l'appareil qui reprendra à fonctionner dès qu'elle sera replacée.

 **Remarque:** En appuyant une fois sur la touche marche/arrêt des programmes (T) pendant la cuisson, l'appareil se met en pause.

En maintenant la touche enfoncée au moins 2 secondes la cuisson s'arrête et la fonction revient aux paramètres d'usine.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

 **Danger !** Avant toute opération de nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil correctement. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le passer sous l'eau du robinet. L'eau, en s'infiltrant, engendrerait des risques d'électrocution.

- Laver soigneusement la cuve (J) et (Z), la pale de brassage (I), le gril (Y) et le hublot (D) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre. La cuve peut être lavée en lave-vaisselle mais des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique.
- Nettoyer la grille de sortie de l'air chaud (B) sans la démonter.
- Contrôler et vider régulièrement le récupérateur de condensation (G) surtout en présence de quantité de vapeur élevée.

 **Remarque :** Pour nettoyer la cuve (J) et (Z), ne pas utiliser d'objets/détergents abrasifs mais seulement un chiffon doux et un liquide vaisselle neutre.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause/solution
L'appareil ne chauffe pas	Il est probable que le dispositif de sécurité thermique est déclenché. Il est nécessaire de s'adresser à un centre de service après-vente agréé.
La cuve est mal positionnée et l'appareil ne fonctionne pas	Positionner correctement la cuve
Le couvercle est mal fermé et l'appareil ne fonctionne pas	Fermer correctement le couvercle
La pale de brassage (E) ne tourne pas	Attendre quelques minutes après le lancement de la cuisson
L'afficheur indique E1 et émet 3 séries de "bip" espacées	Éteindre l'appareil, laisser refroidir et vérifier que ce dernier n'ait pas été mis en marche à vide. Si l'anomalie persiste, contacter le SAV.
L'afficheur indique E3 et émet 5 séries de "bip" espacées	Éteindre l'appareil, laisser refroidir et vérifier que ce dernier n'ait pas été mis en marche à vide. Si l'anomalie persiste, contacter le SAV.
L'afficheur indique E5 E/et émet 7 séries de "bip" espacées	Contacteur le SAV.
L'afficheur indique E6 et émet 7 séries de "bip" espacées	Contacteur le SAV.

## TABLEAUX DE CUISSON

### Pommes de terre

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Pommes de terre standard 10x10	Fraîches	1750 gr (*)	niveau 5	40-43	OUI		
		1500 gr (*)	niveau 4	37-40	OUI		
		1250 gr (*)	niveau 3	35-37	OUI		
		1000 gr (*)	niveau 2	28-31	OUI		
		750 gr (*)	niveau 1	23-26	OUI		
	Surgelées	1500 gr	sans	32-34	OUI		
		1250 gr	sans	30-32	OUI		
		1000 gr	sans	28-30	OUI		
		750 gr	sans	26-28	OUI		
		500 gr	sans	24-26	OUI		
Pommes de terre au four	Fraîches	1700 gr	niveau 3	40-43	OUI		
Pommes de terre coupées en quartiers	Surgelées	1000 gr	sans	30-32	OUI		
Pommes de terre nouvelles	Surgelées	1200 gr	sans	35-40	OUI		
Croquettes au four	Surgelées	750 gr	sans	20-25	OUI		

(\*) à éplucher

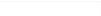
## Premiers plats

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Risotto	Frais	480 gr	niveau 5	15-18	OUI		
Sauce bolognaise	Frais	1000 gr	niveau 5	60-65	OUI		
Paella	Surgelée	600 gr	sans	13-15	OUI		
Cannelloni	Frais	1500 gr	sans	40-45	NON		

## Viande - poulet

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Pépites de poulet	Surgelées	750 gr	sans	15-18	OUI			-
Cuisses de poulet au four	Fraîches	1000 gr	sans	45-50	NON			remuer 2-3 fois
Cuisses de poulet en sauce	Frais	1000 gr	sans	70-80	NON			remuer 2-3 fois
Blanquette de veau	Frais	600 gr	niveau 2	30-35	OUI			-
Côtes de veau	Fraîches	3 pièces	sans	20-25	NON			remuer après 15 min
Rôti	Frais	1000 gr	sans	80-90	NON			remuer 2-3 fois
Brochettes	Frais	800 gr	sans	20-25	NON			remuer 2-3 fois
Hamburger	Frais	4 pièces	sans	15-20	NON			remuer après 15 min
Boulettes	Fraîches	450 gr	sans	25-28	OUI			-
Petites côtes d'agneau	Fraîches	600 gr	sans	12-15	NON			utiliser le grill et remuer après 10 minutes
Ailettes de poulet	Fraîches	500 gr	sans	20-25	NON			utiliser le grill et remuer après 13-15 minutes

## Poisson - crustacés

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Bâtonnets de poisson	Surgelés	18 pièces	sans	20-23	NON			-
Tranche de saumon	Frais	400 gr	sans	20-25	NON			-
Darne de de saumon	Frais	350 gr	sans	20-25	NON			-
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	4 pièces	sans	15-17	NON			-
Seiches	Fraîches	8 pièces	niveau 1	15-20	NON			-
Crevettes	Fraîches	600 gr	niveau 1	13-18	OUI			-
Ecrevisses	Frais	800 gr	niveau 1	15-20	OUI			-
Dorade	Fraîche	2 pièces	sans	20-25	NON			utiliser le gril et remuer après 13-15 minutes
Brochettes de poisson	Fraîches	300 gr	sans	12-15	NON			utiliser le gril et remuer après 10 minutes

## Légumes

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Courgettes	Fraîches	800 gr	niveau 5	25-30	OUI		
Aubergines	Fraîches	1000 gr	niveau 3	25-30	OUI		
Champignons	Frais	1000 gr	niveau 5	20-25	OUI		
Artichauts	Surgelés	800 gr	niveau 3	35-40	OUI		

## Snack

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Pizza	Fraîche	300 gr	niveau 1	30	NON			huiler le plat à four et tourner de 180° après 20 min
	Surgelée	450 gr	sans	20-25	NON			tourner de 180° après 15min
Quiche	Fraîche	600 gr	sans	20-23	NON			utiliser papier four et à tourner de 180° après 15 min
	Surgelée	700 gr	sans	45-50	NON			utiliser papier four et à tourner de 180° après 30min
Petites pizzas	Surgelées	14 pièces	sans	20-25	NON			utiliser papier de four
Biscuits salés	Surgelés	14 pièces	sans	20-25	NON			utiliser papier de four
Anneaux d'oignon	Surgelés	12/15 pièces	sans	10-15	NON			les distribuer uniformément sur le fond de la cuve

## Dessert

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Tarte	Fraîche	700 gr	sans	45-50	NON			-
Croissants	Surgelées	4 pièces	sans	25-30	NON			utiliser papier four, retourner à 180° après 12-13 min
Biscuits	Frais	8 pièces	sans	12-15	NON			utiliser papier four, retourner de 180° après 15min
Strudel	Frais	400 gr	sans	20-25	NON			-