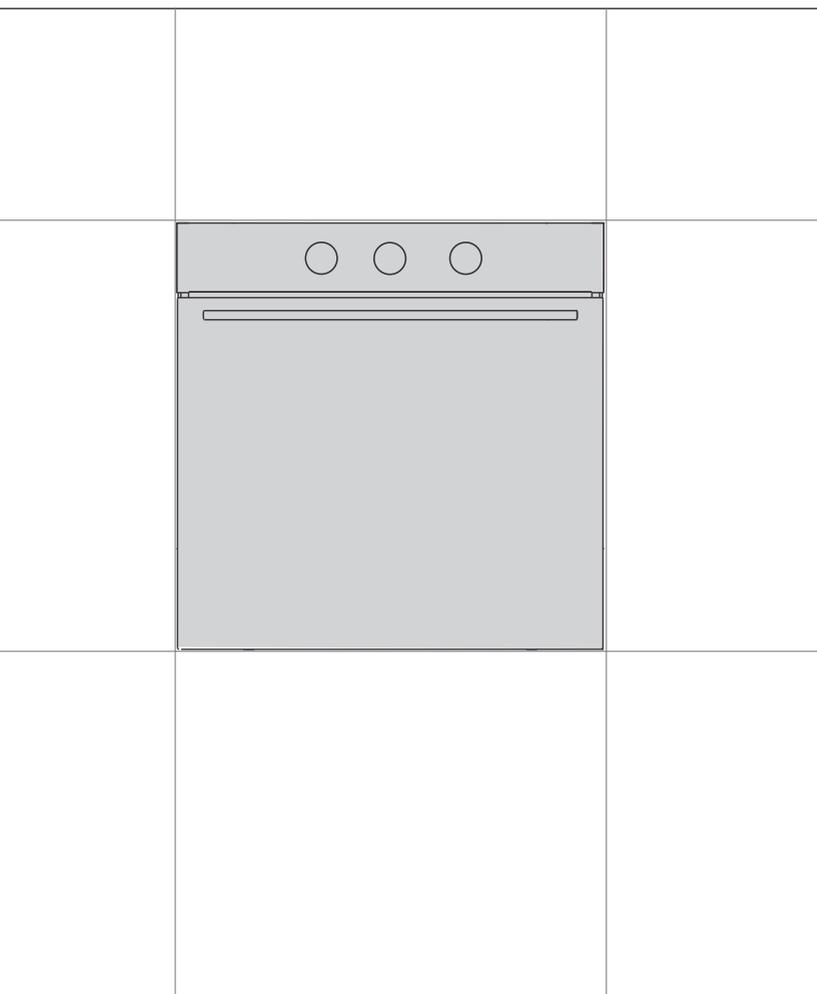


MODE D'EMPLOI
D'UN FOUR ENCASTRABLE



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 instructions pour l'utilisation, l'installation et le raccordement sont également disponibles sur notre site Web:

<http://www.gorenje.com>

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

Consignes de sécurité	4
Autres avertissements de sécurité importants	6
Description de l'appareil	8
Plaque signalétique - informations sur le produit	8
Bandeau de commandes	9
Voyants de contrôle	9
Boutons à pousser et à tirer	9
Équipement des appareils	10
Guides	10
Interrupteur sur la porte du four	11
Ventilateur de refroidissement	11
Équipements et accessoires du four	11
Avant la première utilisation	13
Choix des réglages	14
CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON	14
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	17
FONCTIONS DE MINUTERIE	17
Démarrage de la cuisson	18
Fin de la cuisson et arrêt du four	18
Astuces et conseils généraux pour la cuisson	19
Table de cuisson	20
Nettoyage et entretien	25
Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean	26
Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles)	27
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	28
Remplacement de l'ampoule	30
Tableau de dépannage et des erreurs	31
Mise en garde et signalisation des erreurs	31
Élimination	32
Test de cuisson	33

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).

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

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.

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.

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.

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. Veuillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

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.

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

Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé. Appelez un centre de service agréé.



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.

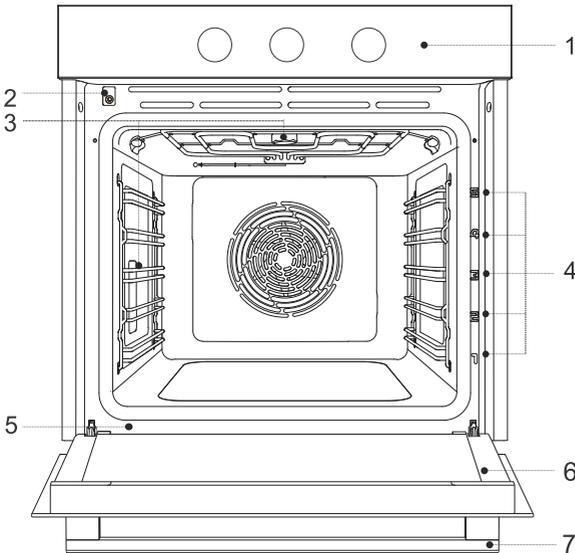
Description de l'appareil



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

2 Interrupteur de porte

3 Éclairage

4 Guides - niveaux de cuisson

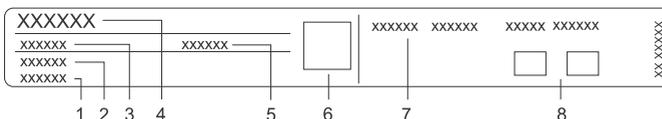
5 Plaque signalétique

6 Porte du four

7 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. Des informations précises sur le type et le modèle de l'appareil figurent également sur la fiche de garantie.



1 Numéro de série

2 Modèle

3 Type

4 Marque

5 Code/ID

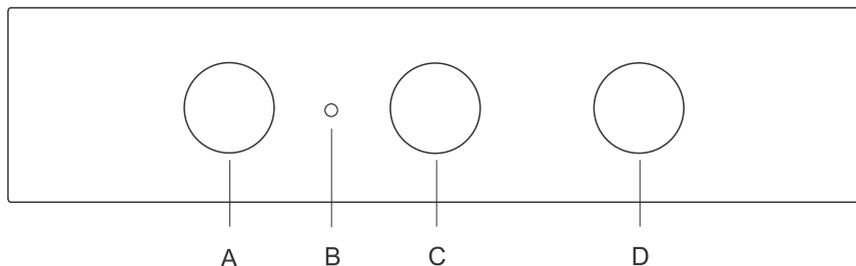
6 Code QR (selon le modèle)

7 Informations techniques

8 Indications et symboles de conformité

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



- A. Bouton de réglage de la température
- B. Voyant de contrôle de la température
- C. sélecteur de fonction
- D. Minuterie

Voyants de contrôle

Voyant température : le voyant est allumé lorsque le four chauffe. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant s'éteint.

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 !

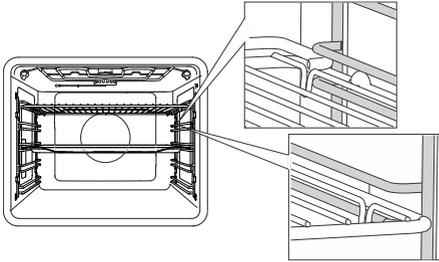
Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".

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.

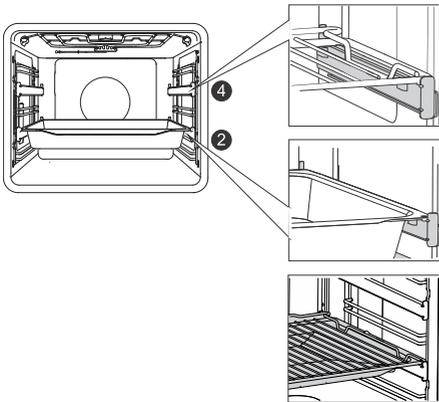
Gradins en fil



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)

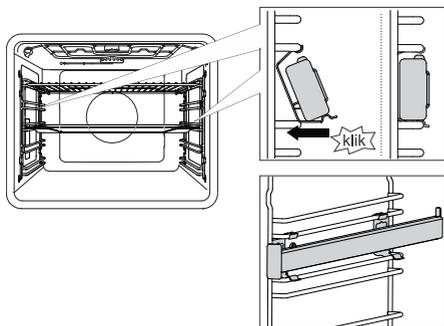


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

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.

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

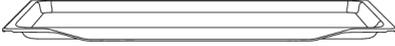
(selon le modèle)



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.

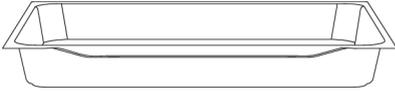


La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



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 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.



ATTENTION !

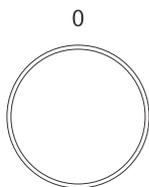
L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

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 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.

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).

Le symbole du système sélectionné s'allume.



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 atteint la température de consigne, le voyant de contrôle s'éteint. Ensuite vient le réglage du système que vous souhaitez utiliser pour cuisiner vos aliments. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.
	AIR CHAUD ¹⁾ 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.
	AIR CHAUD ET CHAUFFAGE INFÉRIEUR Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries avec une teneur en eau plus élevée. Utilisez-le pour cuisiner sur une seule grille lorsque vous voulez que la nourriture soit prête rapidement et croustillante.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY) ¹⁾ 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...
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR ¹⁾ Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour réaliser des soufflés et une cuisson à basse température (cuisson lente). L'injection de vapeur se traduit par un meilleur brunissement et une surface plus croustillante.
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR ¹⁾ Pour une cuisson uniforme des aliments sur une seule grille et la réalisation de soufflés.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	GRILLE LARGE 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 croûte. Les résistances montées sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.
	CUISSON LENTE ²⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson maintient une teneur en eau plus élevée de la viande, qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâtisserie est brunie/cuite de façon uniforme. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C.
	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.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR / AQUA CLEAN Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.

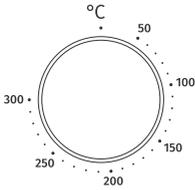
1)  Ces systèmes permettent d'ajouter de la vapeur au processus de cuisson. La fonction de base est active lorsque le système est sélectionné. En utilisant une plaque de cuisson avec de l'eau, la fonction se transforme en cuisson avec ajout de vapeur (voir chapitre Mise en service).

2) Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENTS

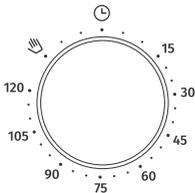
Symbole	Plat			°C 	min 
	biscuits	AIR CHAUD	3	150	30
	pizza	AIR CHAUD ET CHAUFFAGE INFÉRIEUR	1	300	20
	poulet, 1,5 kg	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR	2	210	70
	ailes de poulet, 1 kg	AIR FRY (CUISSON INTENSIVE)	3	200	40
	pain, 1 kg	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR	2	200	60
	croissants – doux	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR	3	190	20
	poisson	GRAND GRIL	4	230	24
	/	BRAISAGE, CUISSON LENTE	3	180	60

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.

FONCTIONS DE MINUTERIE



MINUTERIE D'ARRÊT (minuterie) Sélectionnez d'abord le système de cuisson et la température. Réglez l'heure en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois les réglages terminés, le système sélectionné est désactivé.



INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie ou si la durée est inférieure à 15 minutes ou supérieure à 120 minutes, le réglage manuel est recommandé. Tournez le bouton vers la gauche jusqu'au symbole . Sur la position « 0 », le four ne fonctionne pas.

Démarrage de la cuisson

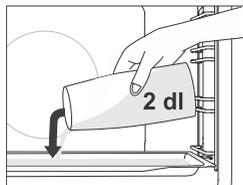
Lorsque le système, la température et le minuteur sont réglés, le four commence à fonctionner. Un signal sonore retentira.

Sur les modèles dotés d'une fonction minuterie, sélectionnez le temps de cuisson ou tournez le bouton du minuteur sur la position manuelle (main). 🖐️ .



INFORMATION

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



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

Un signal sonore retentira lorsque le processus de cuisson sera terminé.

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION et le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE 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). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

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 cuisinez 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.

GentleBake : 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 GentleBake 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
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		150	30-40
tarte avec garniture	1		170	90-120
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160 *	20-30
petits gâteaux, 2 niveaux	2, 4		145	40-50
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		170	30-40
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				
biscuits sablés	3		140	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		140	45-55

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 4, 5		135	50-60
biscuits	3		140	20-30
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
pain				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2	 + 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	 + 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		230	4-7
toasts	5		230	3-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220 *	10-25
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220 *	10-25

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
VIANDE				
bœuf et veau				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
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
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		170-180	90-110
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
volaille				
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
cuisse de poulet	3		210-220	30-45
ailles de poulet	4		210-220	30-45
volaille, poitrine, cuisson lente	3		100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
saucisses à griller, bratwurst	4		230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
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
LÉGUMES				
pommes de terre au four, potates	3		210-220 *	30-40
pommes de terre au four, coupées en deux	3	 + 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	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
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
PUDDINGS, SOUFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
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		230 **	6-9
DIVERS				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

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.

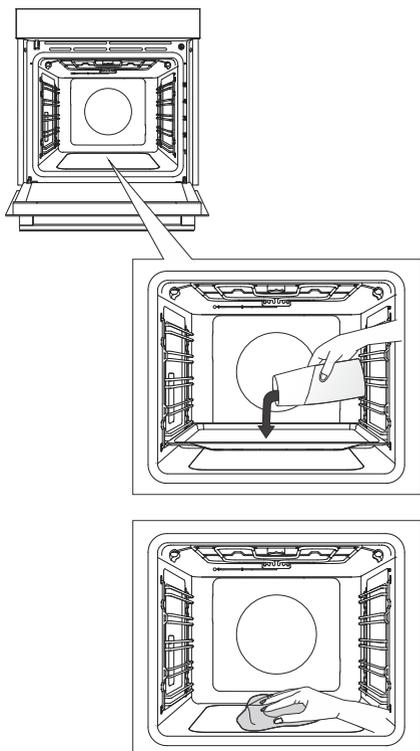
Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



1 Insérez la plaque de cuisson peu profonde au niveau de la première hauteur de grille et versez-y 0,4 litre d'eau chaude.

2 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Aqua Clean . Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE sur 80 °C.

3 Laissez le programme fonctionner pendant une demi-heure.

4 Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant.

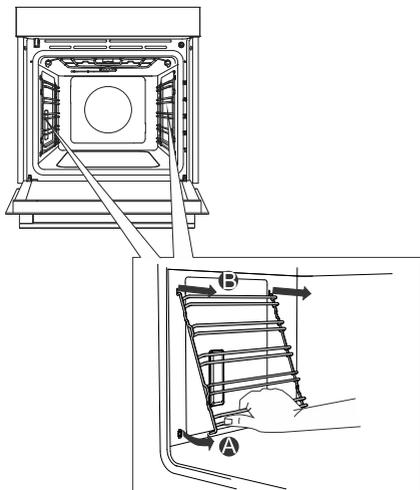
INFORMATION

Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

ATTENTION !

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

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.

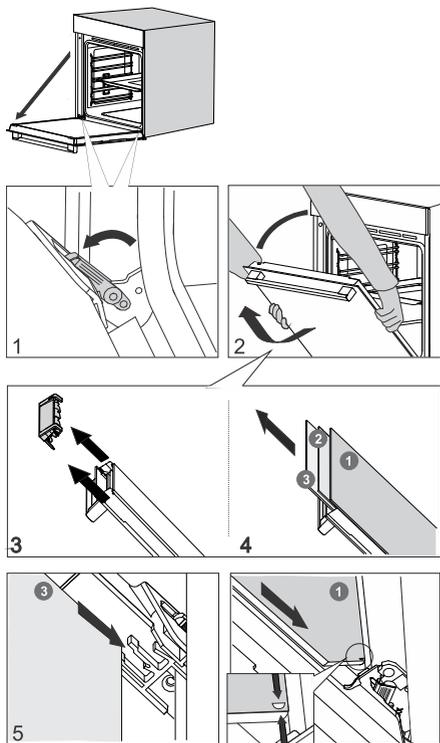
B Décrochez-les des trous situés en haut.



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.

Le **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.



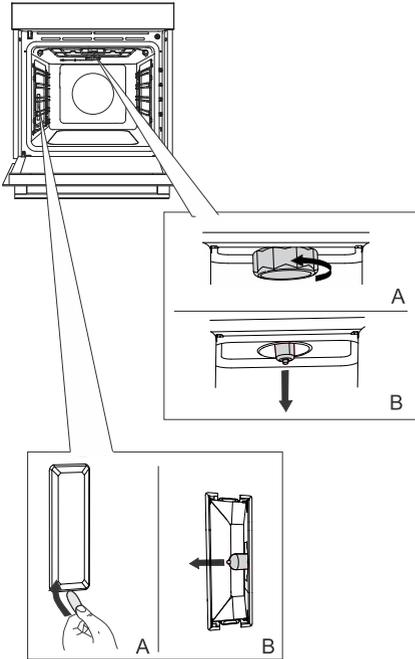
ATTENTION !

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
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.

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 l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

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

***Tournez après 2/3 du temps de cuisson

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚ min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	140	30-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	30-40	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140	45-55	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160 *	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160	30-40	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	145	40-50	
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		1	150	45-55	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	160 **	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		1	170	90-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	170	80-110	

RÔTISSAGE						
Plat	Équipement	moule placement		°C	⌚min	
pain grillé	grille métallique		5	230	4-7	
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	20-35 ***	

Simplicity

COLLECTION



890990-a2

