

**gorenje**

FR

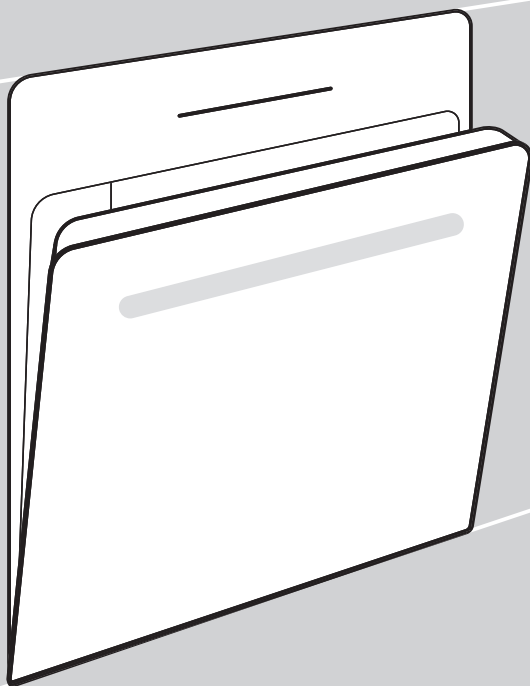
FR

BE

CH

LU

**MODE D'EMPLOI**  
**D'UN FOUR ENCASTRABLE**



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

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

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

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

Les 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

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....	<b>5</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>8</b>
Plaque signalétique - informations sur le produit .....	8
Bandeau de commandes .....	9
Boutons à pousser et à tirer .....	9
<b>Équipement des appareils</b> .....	<b>10</b>
Guides .....	10
Interrupteur sur la porte du four .....	11
Ventilateur de refroidissement .....	11
Équipements et accessoires du four .....	11
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>
<b>Première mise en marche</b> .....	<b>13</b>
Test de la dureté de l'eau .....	14
<b>Choix des réglages</b> .....	<b>14</b>
CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON .....	14
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON .....	15
FONCTION DE MINUTERIE .....	16
INJECTION DE VAPEUR .....	17
<b>Démarrage de la cuisson</b> .....	<b>20</b>
<b>Fin de la cuisson et arrêt du four</b> .....	<b>20</b>
<b>Choix des réglages généraux</b> .....	<b>21</b>
<b>Astuces et conseils généraux pour la cuisson</b> .....	<b>23</b>
<b>Table de cuisson</b> .....	<b>24</b>
<b>La cuisson avec une sonde de température</b> .....	<b>28</b>
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande .....	30
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>31</b>
Nettoyage du four avec le programme Aqua Clean .....	32
Nettoyage du plateau d'évaporation .....	33
Nettoyage du système de vapeur .....	34
Retrait du fil et des guides coulissants fixes (extensibles) .....	34
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres .....	35
Remplacement de l'ampoule .....	37
<b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....	<b>38</b>
Mise en garde et signalisation des erreurs .....	38
<b>Élimination</b> .....	<b>39</b>
<b>Test de cuisson</b> .....	<b>40</b>

## **Consignes de sécurité**

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Autres avertissements de sécurité importants**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

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

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

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

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

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

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, attendez un moment que tous les composants s'adaptent à la température ambiante. Si le four était entreposé à une température proche du point de congélation ou en dessous, cela pourrait être dangereux pour certains composants, en particulier la pompe.

Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C. Si l'appareil est allumé dans de telles conditions, la pompe pourrait être endommagée.

N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type.

En cas de cuisson à l'injection de vapeur, ouvrez toujours complètement la porte du four une fois que le processus de cuisson est terminé. Dans le cas contraire, la vapeur sortant de la cavité du four pourrait affecter le fonctionnement du bandeau de commande.

Ne placez la coupelle d'évaporation dans l'appareil qu'en cas de cuisson avec injection de vapeur. Lorsque vous n'utilisez pas la fonction d'injection de vapeur, retirez-la.

Retirez et remettez en place le plateau d'évaporation uniquement lorsque le four a complètement refroidi.



**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.**

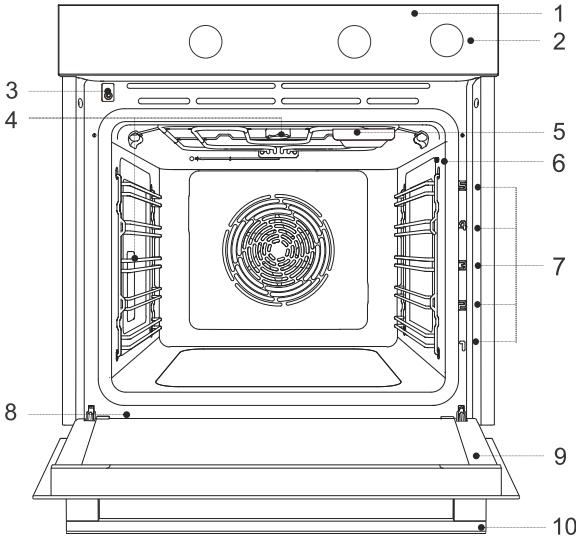
# Description de l'appareil



## INFORMATION

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

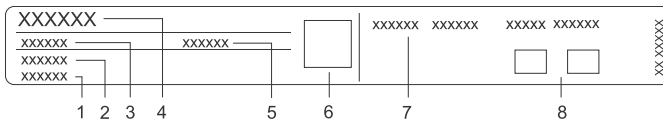
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- |                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Unité de contrôle         | 6. Prise pour sonde de température |
| 2. Bouton du réservoir d'eau | 7. Niveaux de rack (1-5)           |
| 3. Interrupteur de porte     | 8. Plaque signalétique             |
| 4. Éclairage                 | 9. Porte du four                   |
| 5. Plateau d'évaporation     | 10. Poignée de porte               |

## Plaque signalétique - informations sur le produit

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

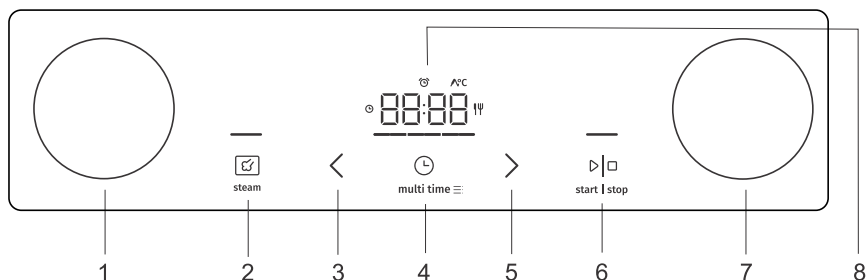


- |                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code                           |
| 2. Modèle          | 6. Code QR (selon le modèle)         |
| 3. Type            | 7. Informations techniques 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



# Bandeau de commandes

(selon le modèle)



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



## INFORMATION

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

# Boutons à pousser et à tirer

(selon le modèle)

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



## ATTENTION !

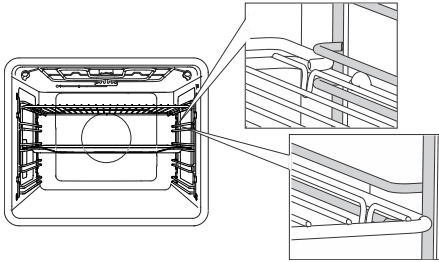
**Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".**

# Équipement des appareils

## Guides

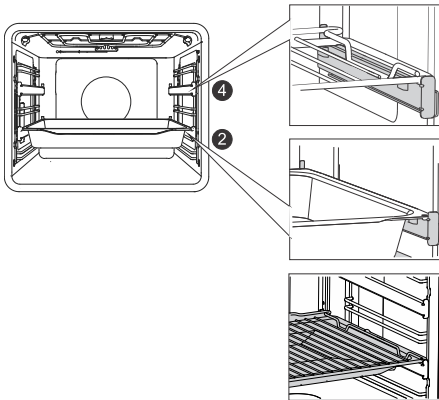
- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement,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

## Gradins en fil



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

## Guides coulissants fixes (selon le modèle)

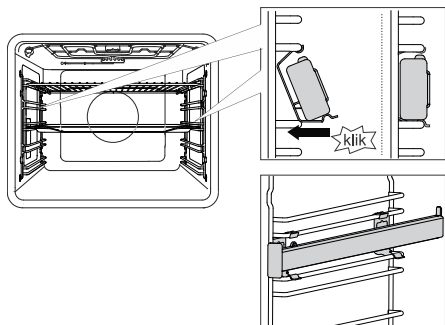


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

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

## Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



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

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

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



### INFORMATION

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

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

## Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

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

## 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)

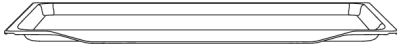


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



### 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.

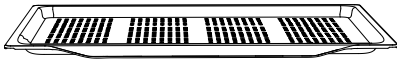


La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



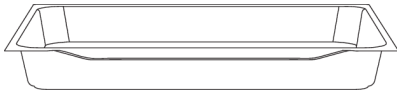
**ATTENTION !**

**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 PEU PROFONDE** est utilisée pour la cuisson avec des systèmes intégrant l'injection de vapeur et pour la friture à air chaud. La perforation améliore la circulation de l'air autour des aliments pour les rendre plus croustillants.

Lorsque vous cuisinez des aliments à haute teneur en liquide (eau, gras), placez la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde tout usage un cran plus bas pour servir de plateau d'égouttement.



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



**INFORMATION**

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



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



**ATTENTION !**

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

# Avant la première utilisation

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

## Première mise en marche

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

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base.

### INFORMATION

Vous pouvez les modifier en appuyant sur les touches < ou > . Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur **start I stop**. Vous pouvez définir le paramètre suivant lorsque vous avez déjà défini et confirmé le précédent.



#### 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

### INFORMATION

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



#### 2. VARIATEUR D'AFFICHAGE

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



#### 3. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

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

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

## Test de la dureté de l'eau

Le nettoyage du système de vapeur dépend à la fois de la fréquence des cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

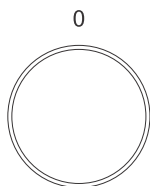
Trempez la bande de papier test (fournie avec l'appareil) dans l'eau pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis notez le nombre de bandes sur le papier.

Réglage du niveau de dureté – nombre de barres colorées sur le bandeau :



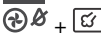


4 traits verts - dureté 1	1 trait rouge - dureté 2	2 traits rouges - dureté 3
3 traits rouges - dureté 4	4 traits rouges - dureté 5	

## 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).

Symbole	Utilisation
>>>>>	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR</b> Permet d'atteindre la température programmée le plus rapidement possible. Lorsque le four atteint la température programmée, un bref signal sonore retentit et le tiret situé sous l'icône de l'horloge s'allume. Vous pouvez ensuite sélectionner le réglage système que vous souhaitez utiliser pour la préparation des aliments. Cette fonction n'est pas adaptée à la préparation de pâtisseries.
	<b>CONVECTION NATURELLE AVEC VENTILATEUR<sup>1)</sup></b> Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	<b>GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR<sup>1)</sup></b> Pour rôti la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	<b>CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Ce mode de cuisson permet de rendre la nourriture croustillante sans ajouter de matières grasses. Il s'agit d'une version saine de la friture de fast-food, où les aliments cuits sont moins caloriques. Idéal pour les petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, nuggets).
	<b>AIR CHAUD</b> Pour rôti la viande et les légumes ou faire de la pâtisserie.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b> Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).

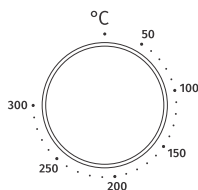
Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
▼▼▼▼	<p><b>GRILLE LARGE</b></p> <p>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.</p> <p>La température maximale autorisée est de 240 °C.</p>
	<p><b>CUISSON LENTE<sup>2)</sup></b></p> <p>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.</p>
	<p><b>PIZZA</b></p> <p>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.</p>
	<p><b>CUISSON DES SURGELÉS</b></p> <p>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, nuggets), la viande et les légumes.</p>
	<p><b>DÉGIVRAGE</b></p> <p>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.</p>
	<p><b>AQUA CLEAN</b></p> <p>Ce programme facilite l'élimination des taches à l'intérieur du four.</p>
	<p><b>ÉCLAIRAGE DU FOUR</b></p> <p>L'éclairage du four s'allume lorsqu'un système est sélectionné ou lorsque le bouton est tourné en position éclairage.</p>

1)  Les systèmes permettent l'injection de vapeur pendant la cuisson (voir le chapitre Ajout de vapeur).

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

## RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.

# FUNCTION DE MINUTERIE

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

		Cuisson programmée
		Réglage fin retardée
		Réglage du compte-minutes

## INFORMATION

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



### Réglage du temps de cuisson

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

En appuyant sur < ou > vous pouvez définir le temps de cuisson souhaité. Pour démarrer le four, appuyez sur **start I stop**.



### Réglage fin retardée



#### INFORMATION

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

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

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

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

Appuyez sur la touche **start I stop** pour démarrer le fonctionnement du four.

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



## INFORMATION

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

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

## ATTENTION !




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

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



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



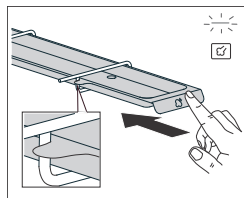
## Réglage de la minuterie

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

## INFORMATION


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

# INJECTION DE VAPEUR



## 1. Sélection de la fonction

Insérez la coupelle d'évaporation sur le côté droit, sous le haut de la cavité du four.


Cette fonction peut être utilisée si vous avez sélectionné un système avec ajout de vapeur (le tiret au-dessus de la touche  est partiellement allumé).

REMARQUE : le préchauffage avec les systèmes à injection de vapeur est à éviter. L'effet de vapeur approprié sera obtenu si la fonction est activée alors que le four est encore froid.



## 2. Activation de la fonction et remplissage du réservoir d'eau

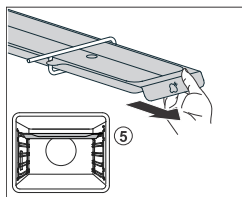
Démarrez la fonction avant de commencer ou pendant les premières minutes de cuisson. La vapeur permet d'obtenir une croûte de meilleure qualité et une texture plus croustillante.

Appuyez sur la touche  ; l'écran affiche **Fill**. Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre « Remplissage du réservoir d'eau » ci-dessous).

Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer votre sélection (le tiret au-dessus de la touche est entièrement allumé).

### INFORMATION


Lorsque cette fonction est active, vous pouvez entendre le son de la pompe, qui témoigne du fonctionnement normal de l'appareil.




## 3. Désactivation de la fonction, fin de cuisson et nettoyage du réservoir d'eau

Après 20 minutes, s'il reste encore de l'eau dans le réservoir après la cuisson, l'écran affiche **EnnP**. Le BOUTON de sélection du système doit être en position « 0 ».

Retirez les aliments du four.

Retirez la coupelle d'évaporation et insérez une plaque de cuisson profonde universelle au 5ème échelon. En appuyant longuement sur la touche , vous pouvez commencer le processus de vidange du réservoir d'eau. Lorsque le processus est terminé, retirez la plaque de cuisson avec de l'eau du four et essuyez le four à sec.

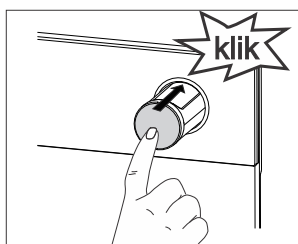
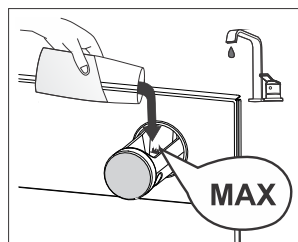
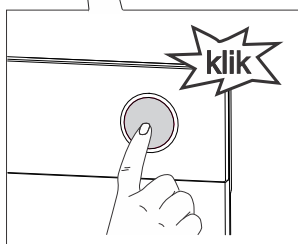
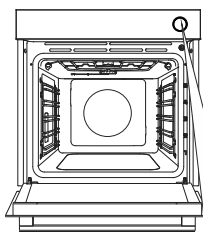
### INFORMATION

Le réservoir d'eau peut être vidé à tout moment en appuyant longuement sur . Le BOUTON de sélection du système doit être en position « 0 ».

## Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau permet d'assurer un approvisionnement en eau indépendant pour le four à vapeur et sa capacité est d'environ 1,3 dl.

Remplissez toujours le réservoir d'eau propre du robinet ou d'eau en bouteille sans additifs. L'eau versée dans le réservoir d'eau doit être à température ambiante, soit environ 20 °C (+/- 10 °C).



- 1 Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur le bouton. Le réservoir sort automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton.

### INFORMATION

Le réservoir d'eau ne peut pas être retiré de l'appareil.

- 2 Versez de l'eau jusqu'à la marque **MAX** sur le réservoir d'eau (niveau suffisant pour l'ensemble du processus de cuisson).

- 3 Enfoncez complètement le réservoir d'eau dans son logement (vous entendrez un déclic une fois en place).

### ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le **MAX** marqué sur le réservoir d'eau et ajoutez trop d'eau, l'excédent d'eau peut s'écouler à travers une fente entre le couvercle et le réservoir d'eau, et couler par terre.

N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type. N'utilisez que de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

# Démarrage de la cuisson



Le tiret au-dessus de la touche **start | stop** clignote à présent. En appuyant sur cette touche, le programme défini démarre. Lorsque le programme est en cours, le tiret au-dessus de la touche est entièrement allumé.

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

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



## INFORMATION

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



## INFORMATION

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

# Fin de la cuisson et arrêt du four

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

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



## INFORMATION

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

# Choix des réglages généraux

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

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



## INFORMATION

Utilisez les touches < et > pour naviguer dans le menu. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche **start | stop**. Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez sur la touche **Steam**.



### 1. Horloge affichée

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



### 2. Volume du signal acoustique

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



### 3. Éclairage de l'écran

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



### 4. Unité d'affichage - mode nuit

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

hidE

### 5. Veille

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

FAct

### 7. Valeurs par défaut

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

Wh1

### 8. Dureté de l'eau

Appuyez sur la touche < ou > pour faire votre choix parmi cinq niveaux de dureté de l'eau. L'appareil est réglé par défaut sur le niveau 5.

**Wh 1** représente le niveau d'eau le plus doux.

**Wh 5** représente le niveau d'eau le plus dur.

dECL

### 9. Détartrage

Vous pouvez activer la fonction de détartrage vous-même ou le four peut vous le suggérer au bout d'un certain nombre de cycles d'utilisation de la fonction vapeur (**dECL** s'affiche).

Pour activer la fonction, appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner YES. Sélectionnez no pour la désactiver.



### ATTENTION !

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

# Astuces et conseils généraux pour la cuisson


























- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous 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
<b>PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE</b>				
<b>Pâtisseries/gâteaux dans des moules</b>				
Génoise	3		150	30-40
tarte avec garniture	1		180	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
<b>la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3		170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscuits, cookies</b>				
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
<b>biscuits</b>				
biscuits sablés	3		140	30-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		140	45-55
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 4, 5		145 *	50-60
biscuits	3		140	20-30
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25



Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pain</b>				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2		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		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
<b>pizza et plats</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220 *	10-25
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220 *	10-25
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
<b>VIANDE</b>				
<b>bœuf et veau</b>				
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2		160-170	130-160
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

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4	▼▼▼	220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4	▼▼▼	220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2	▬▬	160-170	120-150
<b>porc</b>				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		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
<b>volaille</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	▼▼▼ + 	200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	80-100
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisses de poulet	3	▼▼▼ + 	210-220	30-45
ailles de poulet	4	 &	210-220	30-45
volaille, poitrine, cuisson lente	3	▬▬	100-120 *	60-90
<b>plats de viande</b>				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4	▼▼▼	230 **	8-15
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>				
poisson entier, 350 g	4	▼▼▼ + 	230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4	▼▼▼	220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4	▼▼▼	220-230	10-15
pétoncles	4	▼▼▼	230 *	5-10
crevettes	4	▼▼▼	230 *	3-10
<b>LÉGUMES</b>				
pommes de terre au four, potates	3	 & 	210-220 *	30-40
pommes de terre au four, coupées en deux	3	 & 	200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3		190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
<b>PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS</b>				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médallions de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
<b>PUDDINGS, SOUFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR</b>				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		230**	6-9
<b>DIVERS</b>				
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

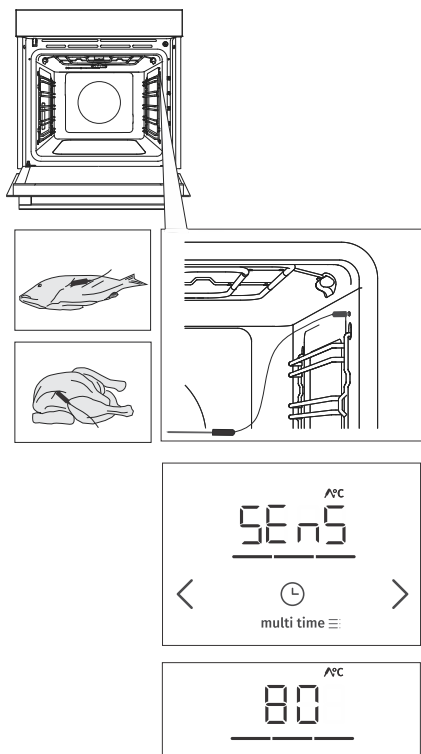
# La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

(selon le modèle)

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

## ⚠ ATTENTION !

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



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

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

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

Sélectionnez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 210 C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température pré-réglée s'affichent à l'écran et peuvent être modifiés en appuyant sur les touches < ou >. Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 C).

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

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche **start | stop**.

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



### **INFORMATION**

Pendant la cuisson, la température à cœur réglée et actuelle des aliments s'affiche en alternance sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur cible des aliments pendant le processus de cuisson. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche **start | stop**.

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

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



### **ATTENTION !**

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



### **INFORMATION**

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

## Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

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

# Nettoyage et entretien



## ATTENTION !

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

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

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

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

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

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

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

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



## INFORMATION

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

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

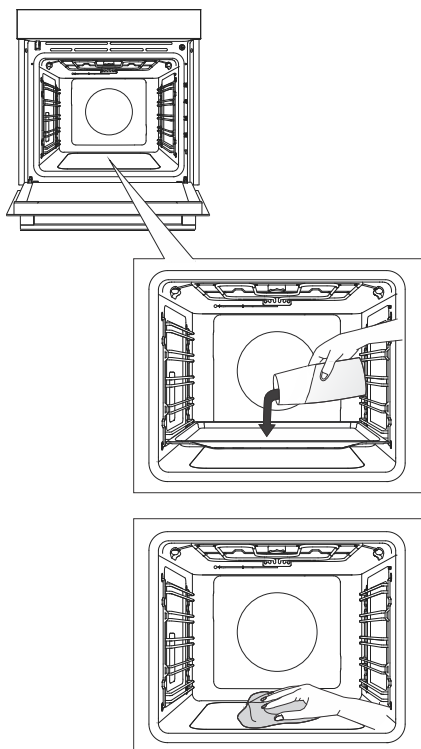
Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

## Nettoyage 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.



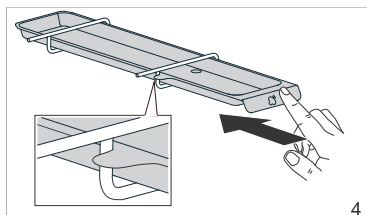
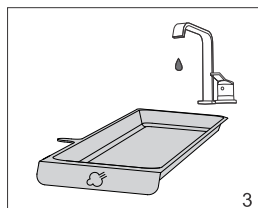
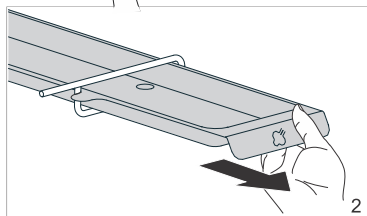
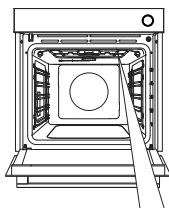
# Nettoyage du plateau d'évaporation



## ATTENTION !

Après utilisation, le plateau d'évaporation peut être chaud et contenir encore un peu d'eau. Pour éviter les brûlures, attendez que le four refroidisse complètement.

Retirez le plateau et nettoyez-le à la main avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de présence de dépôts de calcaire dans le plateau, trempez-le dans un produit détartrant (utilisez le détartrant conformément aux instructions fournies par son fabricant) ou dans du vinaigre d'alcool. Après avoir nettoyé le plateau, rincez-le soigneusement avant de le remettre en place.



**1** La coupelle d'évaporation doit être placée sur le côté droit, sous la partie supérieure de la cavité du four, suspendue à la résistance du grill.

**2** Saisissez la coupelle d'évaporation et retirez-la du four.

**3** Nettoyez le plateau d'évaporation avec de l'eau et des détergents.

**4** Avant de procéder à une nouvelle cuisson par injection de vapeur, réinsérez la coupelle d'évaporation dans les guides et poussez-la doucement jusqu'au bout.

REMARQUE : si le plateau n'est pas remis en place, l'eau coule sur les aliments lors de la cuisson par injection de vapeur.



## INFORMATION

En raison de sa position près des résistances, le plateau d'évaporation pourrait se décolorer. Cela n'affecte pas sa fonction ou son utilisation.

## Nettoyage du système de vapeur

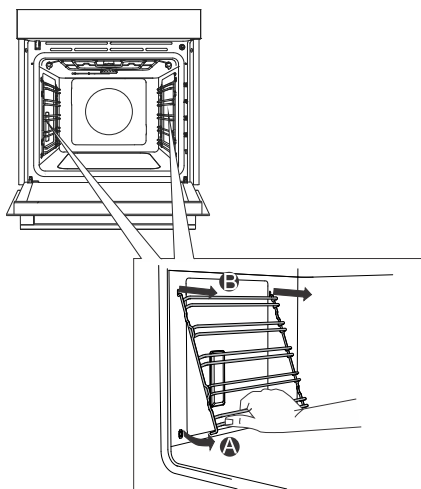
Le nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation de la fonction d'injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.

1. Retirez la coupelle d'évaporation.
2. Insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le 5e niveau de hauteur de grille (tout en haut) pour permettre à l'eau de s'y écouler.
3. Dans le menu des fonctions supplémentaires, sélectionnez détartrage (**dEcL**). Confirmez les réglages en appuyant sur la touche **start I stop**. **Yes** apparaîtra sur l'écran d'affichage. Confirmez le réglage en maintenant la touche **start I stop**. Le processus de détartrage est lancé et ne peut être interrompu ni annulé.
4. **Fill** apparaîtra sur l'écran d'affichage. Ajoutez le détartrant dans le réservoir d'eau et confirmez avec la touche **start I stop**.
5. Détartrage en cours.
6. Lorsque le processus est terminé, l'icône **Fill** réapparaîtra sur l'unité d'affichage. Versez de l'eau fraîche pour le rinçage dans le réservoir d'eau et confirmez avec la touche **start I stop**.
7. Après le processus de rinçage, **End** s'affiche.
8. Retirez du four la plaque de cuisson contenant l'eau et séchez le four avec un chiffon en cas de besoin.

### INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas nettoyer le système de vapeur au moment suggéré par le four, vous pouvez désactiver la fonction en sélectionnant OFF. Vous pouvez annuler le programme de détartrage un maximum de trois fois. Après cela, le four désactive la fonction vapeur.

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



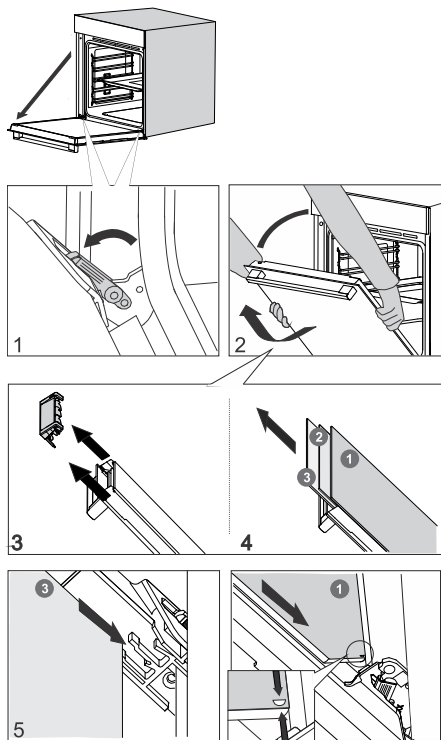
**A** Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

**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.



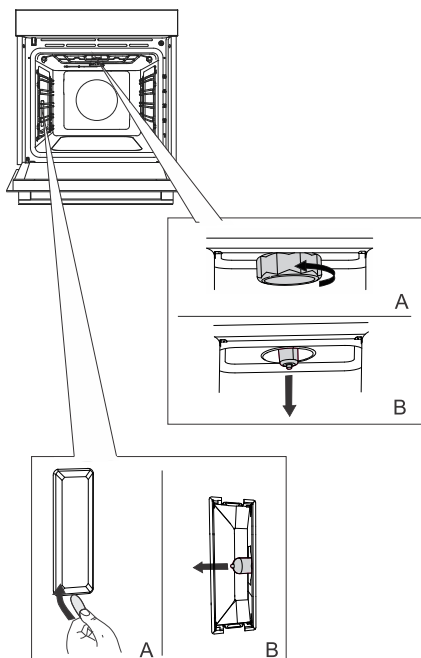
**ATTENTION !**

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

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

# Élimination



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

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

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

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

# Test de cuisson






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

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

\*Préchauffez 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						
pain grillé	grille métallique		5	230	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	20-35 ***	▼▼▼▼

CUISSON À LA VAPEUR						
Plat	Équipement	moule placement		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
cake	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille					
pain aux graines	plaque de cuisson peu profonde					
brioques	plaque de cuisson peu profonde					
pain	plaque de cuisson peu profonde					

**gorenje**



843448-a17

CE