

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**Notice d'utilisation**

GP896B

GP896X





**Chère Cliente, Cher client,**



Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix.

Pour vous faciliter l'utilisation de votre nouvel appareil, nous avons rédigé une notice détaillée ; elle vous aidera à vous familiariser avec lui. Nous vous recommandons de la lire attentivement avant de mettre votre appareil en service.

Vérifiez d'abord que votre appareil est arrivé en bon état. En cas de dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison qui vous a été remis lors de l'achat.

Nous vous souhaitons de prendre beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouvel appareil.

## **Raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

## **Plaque signalétique**

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>
<b>Description de l'appareil.....</b>	<b>7</b>
<b>Bandeau de commandes – Écran tactile.....</b>	<b>8</b>
<b>Commandes du four.....</b>	<b>9</b>
<b>Cuisson des aliments.....</b>	<b>27</b>
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>39</b>
<b>Garantie et dépannage.....</b>	<b>46</b>
<b>Encastrement et raccordement.....</b>	<b>47</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>51</b>

## Consignes de sécurité

- Par mesure de sécurité, l'appareil doit être encastré et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel.
- Attention : le risque de brûlure est particulièrement important pour les enfants en bas âge et ceux qui sont encore inconscients du danger. Empêchez les plus jeunes de s'approcher de l'appareil et surveillez les plus grands lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention, risque de brûlures : les résistances, le four et ses accessoires peuvent être excessivement chauds lorsque l'appareil est en service. Protégez-vous par un tablier et mettez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles ou des plats chauds. Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter de vous brûler.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre le moufle et la porte du four, car cela pourrait les endommager et provoquer un court-circuit. Maintenez les cordons secteurs des autres appareils à une distance convenable.
- Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- Soyez très vigilant lorsque vous cuisez les aliments au four. En raison des hautes températures, les plats, la grille et l'intérieur du four sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
- Lorsque le four est en service, la porte devient chaude. Pour accroître la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième et une quatrième vitre ont été intégrées au hublot.
- Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et pourrait endommager le revêtement en émail.
- **Avant de lancer l'autonettoyage par pyrolyse, lisez et respectez scrupuleusement les consignes figurant dans le chapitre "Nettoyage et entretien" qui explique comment utiliser correctement cette fonction en toute sécurité.**
- **Avant d'activer la fonction d'autonettoyage par pyrolyse, retirez la grille, le filtre à graisse, le tournebroche, les plaques à pâtisserie en verre et en émail, la lèchefrite (sans marquage estampé), les glissières en fil (couleur argent), les glissières télescopiques, la sonde de température et tous vos plats et moules qui ne font pas partie de l'équipement du four.**
- **Ne placez jamais rien sur la sole du four.**
- Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Risque d'incendie ! Retirez les plus gros débris avant de lancer l'autonettoyage.
- Durant l'autonettoyage par pyrolyse, le four devient extrêmement chaud, même à l'extérieur. Risque de brûlures ! Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- Ne suspendez jamais d'objets inflammables (torchons, maniques) sur la poignée du four. Risque d'incendie !
- Assurez-vous qu'aucun résidu n'obstrue la fente dans laquelle s'encliquette le crochet de fermeture, car cela pourrait empêcher le verrouillage automatique de s'enclencher lors de la pyrolyse.

- Lorsque la pyrolyse est en cours, ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil.
- Il est possible que l'intérieur du four et les accessoires adaptés à la pyrolyse se décolorent légèrement et ternissent durant ce processus.
- Le joint de la porte n'est pas amovible. Par conséquent, le fabricant n'est pas responsable des dommages subis par le joint en cas d'arrachement.
- Lorsque le four est en service, l'obturateur métallique protégeant la prise de la thermosonde (uniquement sur certains modèles) doit être en place, sinon l'appareil ne chauffera pas.
- Si la vitre intérieure de la porte se casse, le verre éclate en gros morceaux très tranchants ; risque de coupure !
- Les charnières de la porte du four peuvent se détériorer en cas de surcharge. N'y posez pas de récipients lourds lorsqu'elle est ouverte, et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Retirez-la avant de commencer le nettoyage (voir le chapitre Démontage et remontage de la porte du four). Il ne faut pas monter sur la porte ni s'y asseoir dessus – ceci concerne particulièrement les enfants.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.



**Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi 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.**

### **Usage prévu**

Cet appareil est prévu pour un usage ménager. Tout autre utilisation serait inadaptée.  
Le fonctionnement du four est décrit en détail dans la suite de la notice.

### **Interrupteur de sécurité implanté sur la porte**

L'interrupteur désactive le chauffage et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant le fonctionnement du four ; il remet le chauffage en marche quand on la referme.

### **Ventilateur de refroidissement**




L'appareil est équipé d'un ventilateur intégré qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

### **Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement**

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil.




## **Fonction Autonettoyage – PYROLYSE**

La fonction PYROLYSE permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres. Lorsque le programme est terminé, ramassez avec une éponge humide les résidus qui se sont déposés dans le bas du four.

-  **Avant de lancer l'autonettoyage par pyrolyse, lisez et respectez scrupuleusement les consignes figurant dans le chapitre "Nettoyage et entretien" qui explique comment utiliser correctement cette fonction en toute sécurité.**
-  **Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, il est conseillé d'effectuer un cycle d'autonettoyage par pyrolyse une fois par mois.**
-  **Il est possible que l'intérieur du four et les accessoires adaptés à la pyrolyse se décolorent légèrement et ternissent durant ce processus.**

## **Verrouillage automatique de la porte**

Pour votre sécurité, la porte se verrouille automatiquement plusieurs minutes avant le démarrage de la pyrolyse (lorsque la température du four atteint approximativement 250°C). Elle se déverrouille environ 30 minutes après la fin du programme.

-  **N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque la pyrolyse est en cours, car le programme pourrait s'interrompre ; risque de brûlures !**
-  **Assurez-vous qu'aucun résidu n'obstrue la fente dans laquelle s'encliquette le crochet de fermeture, car cela pourrait empêcher le verrouillage automatique de s'enclencher lors du nettoyage par pyrolyse.**
-  **En cas de coupure d'électricité durant l'autonettoyage, la pyrolyse s'interrompt et la porte reste verrouillée 30 minutes après le rétablissement du courant, même si l'appareil a refroidi entre temps.**

# Description de l'appareil

L'illustration représente l'un des modèles disponibles. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils disposant de caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements que votre modèle ne possède pas.

**GP896B**



1

2

3

**GP896X**



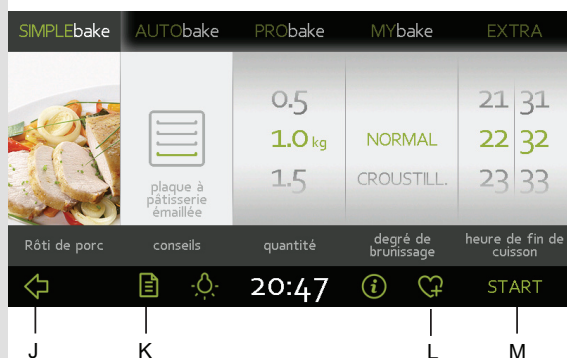
1

2

3

1. Bandeau de commandes
2. Poignée de la porte
3. Porte

# Bandeau de commandes – Écran tactile



- Les réglages sélectionnés apparaissent en vert ou en orange.
- Déplacez-vous dans le menu en glissant votre doigt vers le haut ou le bas, ou bien vers la droite ou la gauche.
- Pour obtenir des informations sur le menu dans lequel vous vous trouvez, effleurez la touche INFO (D).

	Marche/Arrêt
	Sécurité enfants
<b>A</b>	Retour au menu principal
<b>B</b>	Éclairage du four
<b>C</b>	Horloge
<b>D</b>	INFO
<b>Menus du four</b>	
<b>E</b>	SIMPLEbake
<b>F</b>	AVTObake
<b>G</b>	PRObake
<b>H</b>	MYbake
<b>I</b>	EXTRA (fonctions complémentaires)
<b>J</b>	Retour au menu précédent
<b>K</b>	Récapitulatif / modifications des paramètres de cuisson
<b>L</b>	Sauvegarde et édition des recettes utilisateur
<b>M</b>	Démarrage / Fin des opérations
	Validation des réglages



# Commandes du four

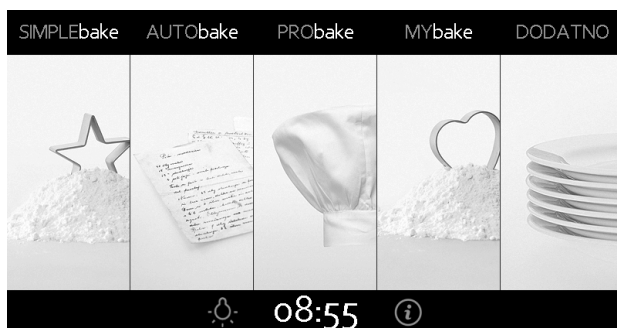
## Avant la première utilisation

- Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée d'un détergent léger. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Lorsque le four chauffe pour la première fois, il peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. Veillez donc à bien aérer la cuisine lors de sa première utilisation !

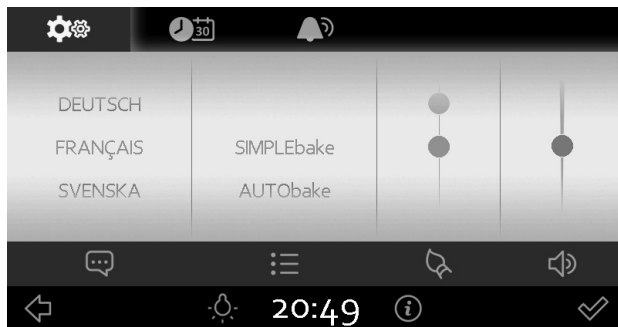
## Conseils pour l'utilisation du four



- Utilisez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de chaleur.
- Préchauffez seulement le four si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de cuisson figurant dans cette notice.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs plats l'un après l'autre car ainsi, le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez aussi éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Dès que l'appareil est raccordé pour la première fois au réseau électrique, l'écran s'allume. Le menu **HORLOGE** et **SÉLECTION DE LA LANGUE** apparaît (voir les chapitres Sélection de la langue et Réglage de l'horloge). Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche **Marche/Arrêt** (⏻). L'heure du jour s'affiche. Touchez l'écran pour ouvrir le **menu principal**.



## Sélection de la langue

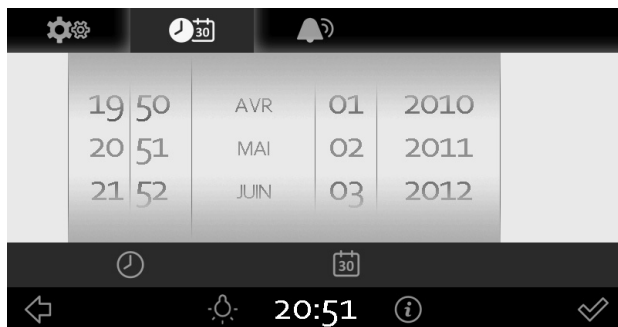



Si la langue dans laquelle les messages présentés à l'écran ne vous convient pas, vous pouvez en choisir une autre. Sélectionnez le menu **HORLOGE** dans le menu principal. Touchez l'icône (  ) pour choisir une autre langue. Une liste apparaît ; glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour dérouler la liste de langues. Validez votre choix en touchant l'icône (  ).

**Ce menu sert aussi à régler les paramètres suivants :**

- **thème couleur de l'affichage** (vert ou orange),
- **volume de l'alarme sonore** (fort, normal, muet),
- **choix du menu d'accueil** : **SIMPLEbake** (cuisson SIMPLE), **AUTObake** (cuisson AUTO), **PRObake** (cuisson PRO), **MYbake** (MES cuisson), ou, par défaut, le menu principal.

## Réglage de l'horloge



Mettez l'horloge à l'heure après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après l'avoir laissé déconnecté pendant une longue période (plus d'une semaine). Pour mettre l'horloge à l'heure, touchez l'**HORLOGE**. Sélectionnez les heures, les minutes, le jour, le mois et l'année. Validez vos réglages en touchant l'icône (  ).

09<sup>13</sup><sub>03</sub> 53<sup>11</sup>

Si vous ne touchez pas l'écran pendant 5 minutes, l'éclairage s'éteint automatiquement et l'horloge s'affiche (en mode affichage de l'heure, la consommation électrique est supérieure d'environ 3 W à la consommation en mode Arrêt).

## Commandes du four

Pour cuire les aliments, il existe deux méthodes d'utilisation du four :

A) SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT — **SIMPLEbake** (cuisson SIMPLE) et **AUTObake** (cuisson AUTO)

B) SÉLECTION DU MODE DE CUISSON — **PRObake** (cuisson PRO)

### A) SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT



**Le diaporama peut se dérouler vers la droite et vers la gauche.**

## **SIMPLEbake** (cuisson SIMPLE)

Cette méthode convient à la cuisson simple de certains plats avec réglage automatique de la quantité d'aliments, du degré de cuisson (bien cuit, saignant, etc.), et de l'heure de fin de cuisson. Ce programme comporte les neuf catégories de plats qui sont préparés le plus fréquemment.

## **AUTO**bake (cuisson AUTO)

Avec cette méthode, vous devez d'abord sélectionner le type d'aliment, puis la quantité, le degré de cuisson (bien cuit, saignant, etc.), et l'heure de fin de cuisson. Ce programme propose un choix de 65 recettes préréglées illustrées par des photos. Ces préparations ont été révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

### **Démarrage de la cuisson**





- Touchez le type d'aliment souhaité : vous ouvrez ainsi un menu affichant les valeurs préréglées dans la couleur que vous avez choisie (vert ou orange).
- Vous pouvez entrer vos propres réglages pour la quantité, le degré de cuisson, l'heure de fin de cuisson ou le départ différé (voir le chapitre Fonctions du programmeur).

**⚠ Vous pouvez toucher la photo de tout plat sélectionné pour voir la description de la préparation ; si vous effleurez le champ "conseils", les ingrédients et le mode de cuisson s'affichent pour la recette choisie.**


- Pour afficher les paramètres de cuisson préconisés automatiquement par le programme, touchez l'icône du réglage manuel (📄).
- Si les réglages affichés ne vous conviennent pas, vous pouvez les rectifier (ces modifications ne sont pas sauvegardées en permanence ; voir les chapitres Fonctions du programmeur et Cuisson en plusieurs étapes – STEPbake).

- Touchez START pour lancer la cuisson (un signal sonore bref retentit).



- Tous les réglages sont indiqués à l'écran. La dernière case affiche la température du four et le temps de cuisson écoulé.
- Si vous voulez modifier les réglages en cours durant la cuisson, touchez l'icône (  ) vous donnant accès aux curseurs de température et de temps restant.
- Quand la cuisson est terminée, un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran (  ), sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'HORLOGE et la TEMPÉRATURE actuelle du four s'affichent en alternance.

#### Note

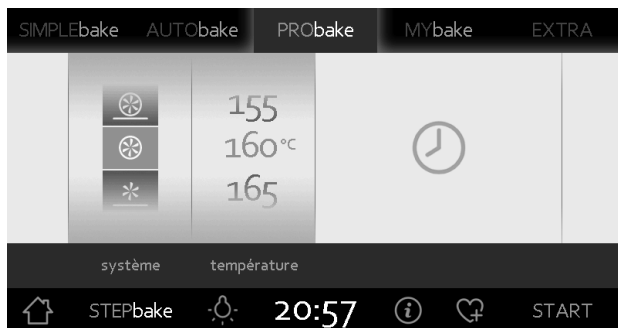
Certains plats figurant dans les menus **SIMPLEbake** et **AUTOBake** incluent un préchauffage (  ).

- Dès que vous touchez **START**, le message suivant apparaît à l'écran : **“LE PRÉCHAUFFAGE COMMENCE. PATIENTEZ AVANT DE METTRE VOTRE PLAT AU FOUR.”**
- Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore bref retentit et le message suivant s'affiche : **“PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ. METTEZ VOTRE PLAT AU FOUR.”**




**Quand le préchauffage est réglé, il n'est pas possible d'utiliser la fonction Départ différé.**

## B) SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

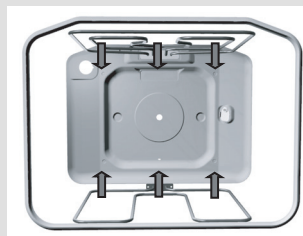


### **PRObake (cuisson PRO)**

Utilisez cette méthode lorsque vous souhaitez préparer n'importe quel type de plat avec diverses quantités d'ingrédients. Dans ce cas, vous devez choisir manuellement le **mode de cuisson**, la **température** du four, la **durée de cuisson**, l'**heure de fin de cuisson** et éventuellement le **préchauffage**.

 **Avec cette méthode, il est également possible de modifier tous les réglages lorsque la cuisson est en cours.**

### **Modes de cuisson disponibles**



#### **Convection naturelle**

La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau. Température pré réglée : 200°C



#### **Gril double**

La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de la grille. Ce mode convient bien à la cuisson de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côte de bœuf, côtelettes, etc.

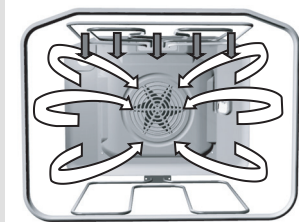
Température pré réglée : 240°C



### Gril

Seule la résistance infrarouge est activée (qui fonctionne aussi avec la résistance de voûte en mode Gril double). Utilisez cette fonction pour faire griller de petites quantités de toasts, saucisses ou pain.

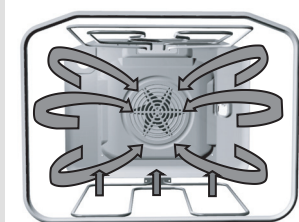
Température prérégulée: 240°C



### Gril et ventilateur

Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

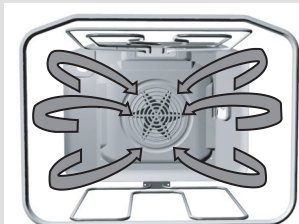
Température prérégulée: 170°C



### Chaleur tournante avec sole

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode de cuisson convient bien aux pizzas. Il est également adapté à la cuisson des pâtes denses ou contenant beaucoup de liquide, des gâteaux aux fruits à la pâte levée et des soufflés au fromage.

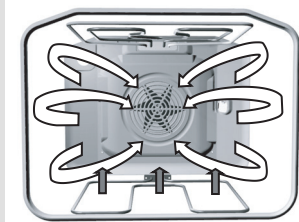
Température prérégulée: 200°C



### Chaleur tournante

La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.

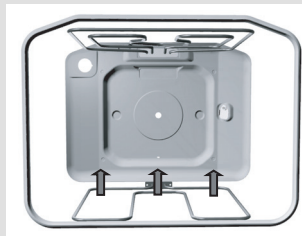
Température prérégulée: 160°C



### Sole et ventilateur

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus.

Température prérégulée : 160°C



### Spodnje grelo/Aqua Clean

Toploto oddaja samo grelo, nameščeno na spodnji strani pečice. Ta način delovanja izberite takrat, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran peciva (na primer pečenje vlažnega peciva s sadnim nadevom). Spodnje grelo lahko uporabljate tudi za čiščenje pečice. Podrobnosti v zvezi s čiščenjem lahko preberete v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.



### Voûte

La chaleur provient uniquement de la résistance de voûte. Utilisez ce mode de cuisson pour faire dorer les rôtis et les pâtisseries.

Température pré réglée : 150°C

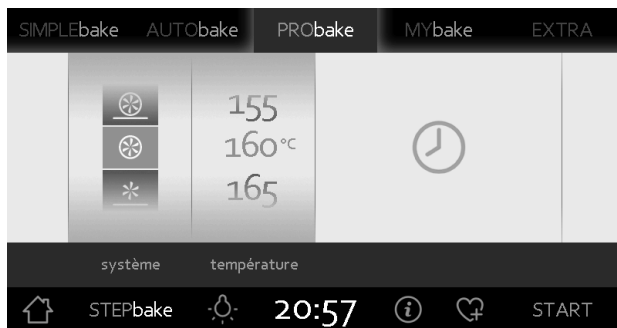
### Préchauffage ( )))

- Utilisez cette fonction pour les préparations dont la cuisson doit commencer dans un four chaud. Touchez l'icône ( ))) pour activer le préchauffage.
- Dès que vous touchez **START**, le message suivant apparaît à l'écran : **“LE PRÉCHAUFFAGE COMMENCE. PATIENTEZ AVANT DE METTRE VOTRE PLAT AU FOUR.”**
- Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore bref retentit et le message suivant s'affiche : **“PRÉCHAUFFAGE TERMINÉ. METTEZ VOTRE PLAT AU FOUR.”** Ensuite, le programme continue la cuisson avec les réglages sélectionnés.



**Quand le préchauffage est réglé, il n'est pas possible d'utiliser la fonction Départ différé.**

### Sélection et réglage de la température



- Après avoir sélectionné le mode de cuisson, touchez l'écran pour choisir la température du four ; vous pouvez la



## Fonctions du programmeur

réglé entre 30 et 275°C (en fonction du mode de cuisson sélectionné) par intervalles de 5°C.

- Après avoir réglé le mode de cuisson et la température du four, touchez START pour lancer la cuisson, ou choisissez des paramètres complémentaires (voir le chapitre Fonctions du programmeur).
- Tous les réglages sont indiqués à l'écran. La dernière case affiche la température du four et le temps de cuisson écoulé.

### Nastavitev Réglage de la durée de cuisson

Cette programmation vous permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer, c'est-à-dire la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale est de 10 heures si la température réglée est supérieure à 120°C ; elle est de 24 heures si la température réglée est inférieure à 120°C.

- Touchez l'icône horloge (🕒) pour accéder aux réglages du programmeur / de la durée de cuisson.
- Réglez la durée de cuisson désirée. L'heure de fin de cuisson correspondante s'affiche alors à l'écran.



- Touchez **START** pour lancer la cuisson.



- Le temps de cuisson restant s'affiche dans le champ prévu.

Lorsque le compte à rebours est parvenu à son terme, le four s'éteint automatiquement (la cuisson est terminée). Un signal sonore intermittent retentit alors ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

### **Réglage du départ différé – combinaison entre la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson**

Cette programmation vous permet d'associer deux réglages : le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle il s'éteindra (heure de fin de cuisson). L'heure de fin de cuisson peut être réglée 24 heures à l'avance au maximum.

- Vérifiez que l'horloge du four est à l'heure.
- Réglez la durée de cuisson (voir le chapitre Réglage de la durée de cuisson).
- La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement. Réglez l'heure de fin de cuisson désirée.
- Touchez **START** pour mettre le four en marche. Il ne va pas démarrer tout de suite et se mettra en route automatiquement à l'heure convenable. L'appareil s'arrête automatiquement à l'heure de fin de cuisson réglée, et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran ( ✓ ), sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute .

Avec cette programmation, vous pouvez aussi régler la fonction suivante :

### **Maintien au chaud ( SSS )**

- La fonction Maintien au chaud se met en marche dès que la cuisson est terminée. Quand le temps de cuisson précédemment réglé est parvenu à son terme, un signal sonore bref retentit. Ensuite le four se maintient à une température de 70°C pendant 3 heures.

## Cuisson en plusieurs étapes – STEPbake

Vous pouvez utiliser **STEPbake** (Cuisson par ÉTAPES) comme une extension du menu PRObake (cuisson PRO). Cette fonction vous permet de sélectionner manuellement tous les paramètres et de combiner plusieurs étapes en un seul programme de cuisson. En choisissant le mode de cuisson, la température du four et la durée de cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.



- Touchez le champ STEPbake pour afficher les champs de 3 étapes successives : Step 1 (étape 1), Step 2 (étape 2), Step 3 (étape 3).
- Touchez le champ Step 1 (étape 1) pour accéder aux réglages du mode de cuisson, de la température du four et de la durée de cuisson.
- Si vous souhaitez qu'au bout d'un certain temps, la cuisson se poursuive avec une autre combinaison de réglages, touchez Step 2 (étape 2) pour entrer la seconde série de paramètres, et faites de même pour Step 3 (étape 3) (ADD STEP – AJOUTER ÉTAPE).
- Touchez **START** pour faire démarrer le four. L'appareil se met en marche immédiatement avec les réglages de l'étape 1. Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 s'ils ont été spécifiés. Le four termine la cuisson à l'heure réglée et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

## Arrêt de la cuisson

La cuisson peut s'arrêter de deux façons différentes :

- Touchez **STOP** pour arrêter le four. Le menu de réglage apparaît ; vous pouvez alors modifier les paramètres, puis toucher **START** pour lancer une nouvelle cuisson.

- Par mesure de sécurité, le four s'arrête automatiquement de chauffer après un laps de temps déterminé :

- ⚠ - au bout de 10 heures si la température réglée est supérieure à 120°C ;
- ⚠ - au bout de 24 heures si la température réglée est inférieure à 120°C.

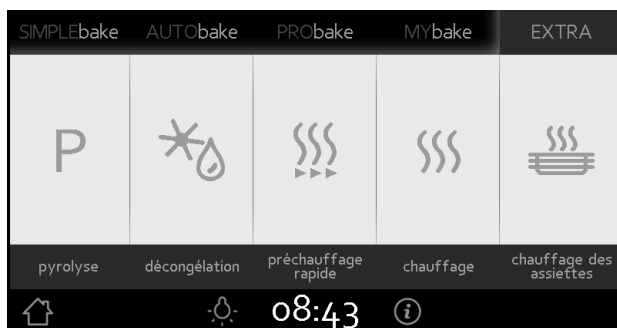
## Fonctions complémentaires – EXTRA

Touchez le champ **EXTRA** pour régler les fonctions complémentaires.

### **P** Autonettoyage du four – PYROLYSE

La fonction PYROLYSE permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température (460°C environ) ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres. Lorsque le programme est terminé et que l'appareil a refroidi, il vous suffit de ramasser avec une éponge humide les résidus qui se sont déposés dans le bas du four.

- ⚠ **Avant de lancer l'autonettoyage par pyrolyse, lisez et respectez scrupuleusement les consignes figurant dans le chapitre 'Nettoyage et entretien' qui explique comment utiliser correctement cette fonction en toute sécurité.**
- ⚠ **Avant d'activer la fonction d'autonettoyage par pyrolyse, retirez la grille, le filtre à graisse, le tournebroche, les plaques à pâtisserie en verre et en émail, la lèchefrite (sans marquage estampé), les glissières en fil (couleur argent), les glissières télescopiques,, la sonde de température et tous vos plats et mo**



### **\*o** Décongélation

L'air circule sans que les résistances chauffent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.

### **Préchauffage rapide**

- Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer le four le plus rapidement possible à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.
- Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore intermittent retentit ; vous pouvez l'interrompre en touchant l'écran, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.
- Dès lors, le four est prêt à démarrer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.
- Température préréglée pour le préchauffage : 160°C. Réglage maximum : 275°C.

### **Maintien au chaud**


- Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder au chaud les plats que vous venez de cuisiner.
- Vous pouvez aussi l'activer pendant la cuisson ; dans ce cas, le four se maintiendra à 70°C pendant trois heures après la fin de la cuisson.

### **Chauffage des assiettes**



- Cette fonction est très pratique pour préchauffer la vaisselle de service (assiettes, plats, tasses) afin que les mets restent chauds plus longtemps.
- Température préréglée : 60°C. Réglage maximum : 80°C

### **Éclairage intérieur**

L'éclairage s'allume automatiquement dès que vous ouvrez la porte du four (interrupteur de porte) ou dès que vous mettez l'appareil en marche.

Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Si nécessaire, vous pouvez éteindre l'éclairage ou le rallumer en touchant l'icône (  ).

### **Sécurité enfants**

- Utilisez cette fonction pour éviter toute intervention indésirable sur le bandeau de commandes.
- Pour activer la Sécurité enfants, effleurez la touche (  ) et maintenez votre doigt dessus pendant trois secondes. Un signal sonore bref retentit et la touche s'allume.
- Dès lors, toutes les commandes sont verrouillées, sauf MARCHE/ARRÊT et la SÉCURITÉ ENFANTS.
- Pour désactiver la Sécurité enfants, effleurez à nouveau la touche (  ).

### Avertisseur sonore

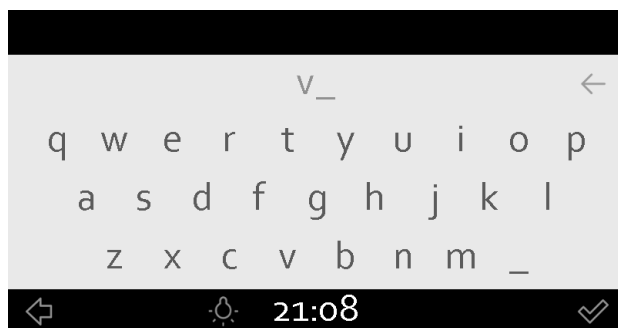
Utilisez cette option, indépendamment du fonctionnement du four, si vous désirez être alerté à un moment déterminé. Le réglage maximum du compte à rebours est de 8 heures.

- Pour accéder au réglage de l'avertisseur, touchez d'abord l'icône HORLOGE. Effleurez l'icône (🔔) pour régler l'heure à laquelle vous voulez être alerté, et validez en touchant l'icône (✓). L'heure du jour et l'heure de l'alerte s'affichent en alternance sur l'horloge.
- Vous pouvez désactiver prématurément l'avertisseur sonore en touchant l'HORLOGE. Pour supprimer l'alerte, effleurez l'icône (✕).

### 📖 Réglages mémorisés – Mybake (MES cuissons)

### Sauvegarde et éditions des recettes utilisateur

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre convenance, en reprenant chaque fois les mêmes réglages et les mêmes étapes. Il est possible d'enregistrer dans la mémoire du four le programme personnalisé que vous avez créé et de l'activer chaque fois que vous en avez besoin. Ce menu vous offre 8 catégories d'aliments (viande, poisson, légumes, pain, etc.) et vous pouvez enregistrer sous chaque catégories jusqu'à 15 plats et combinaisons de réglage. Vous pouvez sauvegarder vos préparations favorites à partir des menus SIMPLEbake (cuisson SIMPLE) et AUTOBake (cuisson AUTO) mais aussi enregistrer tous les plats pour lesquels vous avez trouvé vous-même les meilleures combinaisons de réglages avec les fonctions PRObake (cuisson PRO) et STEPbake (cuisson par ÉTAPES).



- Dans tous les menus, un clavier s'affiche lorsque vous touchez l'icône (📖)
- Touchez les lettres qui conviennent pour donner un nom à votre recette dans la catégorie de plats affichée en haut de l'écran. Le nom peut comporter 16 caractères au maximum. Pour effacer un caractère, touchez l'icône (←) située dans le coin en haut à droite. Validez le nom que vous avez tapé en effleurant l'icône (✓).

- Pour supprimer une recette, touchez l'icône (⊗).

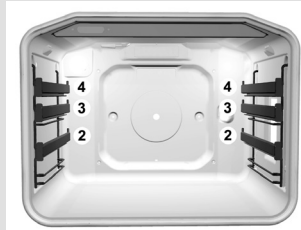
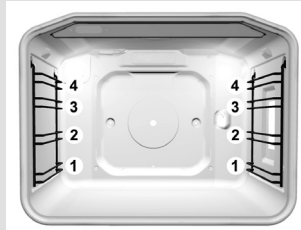
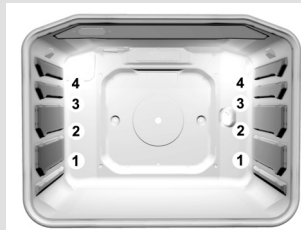
### Utilisation de vos recettes personnelles



 **Le diaporama peut se dérouler vers la droite et vers la gauche.**


Vous pouvez à tout moment activer les recettes favorites que vous avez précédemment mises en mémoire. La liste peut en contenir 120 au total. Pour sélectionner et lancer votre combinaison de réglages, touchez le champ MYbake (MES cuissons).

## Niveaux de cuisson (selon les modèles)



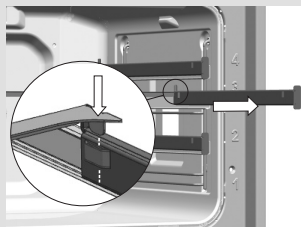
- Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèche-frite) peuvent être insérés sur quatre niveaux différents.
- Les glissières sont numérotées de bas en haut.
- Le niveau adapté à la cuisson de différents mets est indiqué dans les tableaux de cuisson plus loin dans cette notice.
- Selon le modèle du four, les glissières peuvent être en fil ou télescopiques. Si votre four est équipé de glissières en fil, insérez toujours la grille, la plaque à pâtisserie et la lèche-frite sur ces glissières.

Glissières en fil chromées (couleur argent) ou PYROLYSABLES émaillées (noires)

 **Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, retirez du four les glissières en fil chromées (couleur argent).**

 **Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, retirez du four les glissières télescopiques extensibles.**

## Profilés en acier inoxydable (selon le modèle)



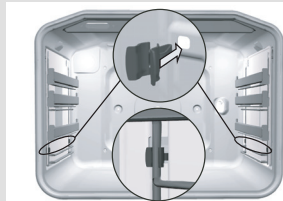
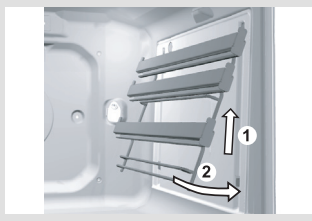
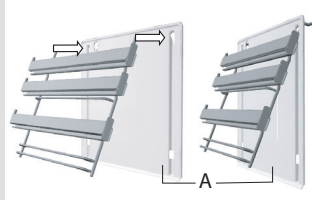
Les profilés permettent de tirer simultanément et symétriquement les deux glissières télescopiques hors du four et facilitent ainsi l'insertion de la plaque à pâtisserie.

### Installation

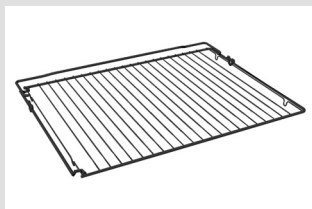
- Pour insérer les profilés, tirez d'abord la paire de glissières télescopiques hors du four
- Glissez les profilés dans les deux fentes situées sur la face arrière de chaque glissière et poussez-les avec la main jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.



## Parois amovibles en émail EcoClean facile à nettoyer



## Accessoires (selon les modèles)



Les parois amovibles en émail EcoClean, à la fois écologique et économique, sont très faciles à nettoyer ; elles empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.

### Les parois amovibles EcoClean s'installent de la façon suivante :

- Décrochez le châssis en fil ou les glissières télescopiques (voir le chapitre Démontage des glissières).
- Accrochez les glissières (en fil ou télescopiques) aux parois amovibles en émail EcoClean. Ensuite, suspendez les ensemble sur les parois inamovibles du four en introduisant les crochets dans les trous perforés et tirez le tout vers le bas.

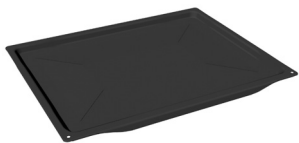
Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois amovibles, placez dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four les clips fournis, puis insérez les tiges du châssis dans ces clips. Ces derniers servent à maintenir le châssis en fil bien en place.

**Le plat en verre** est prévu pour la cuisson, mais peut aussi faire office de plat de service.

 **N'utilisez pas la fonction Pyrolyse pour nettoyer le plat en verre.**

**La grille** supporte les plats ou les moules contenant les préparations à cuire. Vous pouvez aussi y placer directement certains aliments qui cuiront au grill.

 **N'utilisez pas la fonction Pyrolyse pour nettoyer la grille.**



La plaque à pâtisserie est destinée exclusivement à la cuisson des gâteaux.

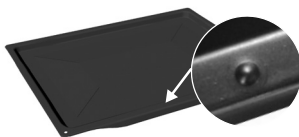
**⚠ Ne nettoyez pas la plaque à pâtisserie avec la fonction pyrolyse.**



Le plat multi-usage profond est destiné à la cuisson de la viande et des pâtisseries molles (génoise) ; il peut également servir de lèche-frite.

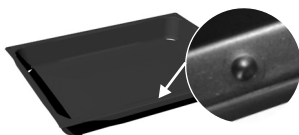
**⚠ Ne nettoyez pas le plat multi-usage profond avec la fonction pyrolyse.**

### ***Plaque à pâtisserie et lèche-frite pyrolysables***



Plaque à pâtisserie adaptée à la pyrolyse est prévue uniquement pour la cuisson des gâteaux.

**⚠ La PLAQUE À PÂTISSERIE PYROLYSABLE est repérée par un point (marquage estampé). Vous pouvez la nettoyer avec la fonction pyrolyse.**



Lèche-frite profonde / plat multi-usage adapté à la pyrolyse sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.

**⚠ Le PLAT MULTI-USAGE PROFOND PYROLYSABLE est repéré par un point (marquage estampé). Vous pouvez le nettoyer avec la fonction pyrolyse.**

**⚠ Il n'est pas possible de placer la lèche-frite profonde au premier niveau, en bas du four.**



### ***Filtre antigraisse (selon les modèles)***



Le filtre antigraisse situé sur la paroi arrière du four protège le ventilateur, les résistances et les parois du four des éclaboussures de graisse. Insérez toujours le filtre pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le pour cuire les pâtisseries. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des gâteaux peut entraîner de mauvais résultats.

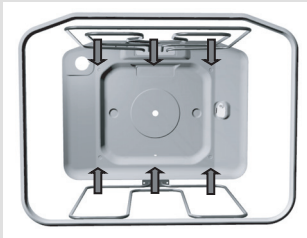
**⚠ Retirez le filtre à graisse avant de lancer la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.**

## Cuisson des pâtisseries

- Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson  ou  (le mode que vous pouvez sélectionner dépend du modèle de votre four).
- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigraisse.

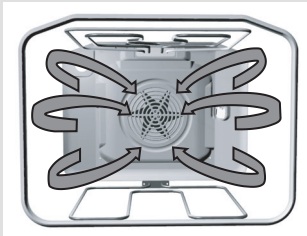
### Conseils

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux, suivez scrupuleusement les instructions concernant le choix des glissières, la température et la durée de cuisson fournies dans les Tableaux de cuisson des pâtisseries. Ne vous fiez pas à votre expérience antérieure, car les indications figurant dans les tableaux de cuisson ont été testées et spécialement adaptées à ce four.
- Au cas où vous ne trouveriez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.



### Cuisson en convection naturelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- La convection naturelle est particulièrement bien adaptée à la cuisson de toutes sortes de gâteaux et du pain.
- Utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. N'enfournez pas les gâteaux tant que le four n'est pas à la température adéquate, c'est-à-dire quand le voyant rouge s'éteint.



### Cuisson en chaleur tournante

- La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 4. La chaleur tournante est également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.
- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
  - Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.
  - Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four

- le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).
- Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.
  - Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

### **Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries**

#### **Le gâteau est-il assez cuit ?**

Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

#### **Le gâteau s'est affaissé**

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utilisez un mixeur.

#### **Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous**

La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.

#### **Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits**

La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

#### **Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries**

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés pour chaque type de gâteaux figurent en caractères gras.
- L'astérisque (\*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.

**Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante -  
uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau**

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
<b>Pâtes sucrées</b>					
Gâteau marbré, Kugelhof	1	160-170	1	150-160	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	160-170	1	150-160	55-70
Gâteau dans un moule	1	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage blanc	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuit de Savoie *	1	170-180	2	150-160	30-40
Gâteau avec glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte aux cerises	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscuit roulé *	2	180-190	2	160-170	15-25
Gâteau en pâte levée	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	180-200	2	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cuits au four	1	170-180	2	150-160	40-55
<b>Pâtes salées</b>					
Quiche lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pain	2	190-210	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	200-220	2	180-190	30-40
<b>Gâteaux individuels</b>					
Gâteaux secs *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Petits gâteaux en pâte levée	2	180-190	2	170-180	20-35
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	180-190	2	180-190	25-45
<b>Soufflés</b>					
Soufflé au riz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé au fromage	1	190-200	2	180-190	40-50
<b>Produits surgelés</b>					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35



**NB** : le n° de la glissière concerne la plaque à pâtisserie ou la grille sur laquelle sont posés les moules. La lèchefrite profonde ne doit pas être insérée sur la première glissière.

### Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc (750g de fromage)	2	150-160	65-80
Pizza* - pâte levée	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes avec glaçage – pâte levée	2	150-160	35-40
Gâteau aux fruits – pâte à génoise	2	150-160	45-55
Strudel aux pommes – pâte feuilletée	2	170-180	45-65

**NB** : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle sont posés les moules à gâteau.

## **Cuisson de la viande à rôtir**

- Pour la viande à rôtir, utilisez les modes de cuisson et  .
- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigraisse doit être présent.

### **Conseils et astuces sur les plats à utiliser**

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti, ou enveloppez-le dans une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.

### **Remarques sur la cuisson de la viande**

- Le tableau de cuisson de la viande indique le n° de la glissière, la température et la durée de cuisson. Cette dernière peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulant de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez le plat multi-usage. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces entraîne souvent la formation de vapeur, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte du four et le hublot en verre.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

**Tableau de cuisson de la viande à rôti en convection naturelle ou en chaleur tournante -  
uniquement lors de la cuisson sur un seul niveau**

Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
<b>Bœuf</b>						
Rôti de bœuf	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbif bien cuit	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Porc</b>						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaule de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Veau</b>						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Agneau</b>						
Cotelettes	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Gibier</b>						
Râble de lièvre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Volaille</b>						
Poulet entier	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poulet	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Poisson</b>						
Poisson entier	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

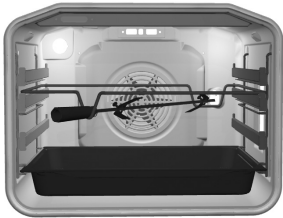
**NB** : le n° de la glissière concerne la lèche-frite profonde. Les plats doivent être posés sur la grille insérée sur la première ou la seconde glissière. Ne placez pas la lèche-frite profonde sur la première glissière.



- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du gril infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.



### Conseils et astuces pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au gril, le filtre antigraisse doit être présent.
- Le gril infrarouge – et la résistance de voûte en mode Gril double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 4.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèchefrite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au gril de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au second niveau et une lèchefrite peu profonde au premier.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le gril, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.



## Cuisson à la broche

### (uniquement sur certains modèles)

- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur la glissière n° 3 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Placez la lèchefrite sur la glissière au-dessous pour empêcher le jus de viande et la graisse qui vont s'écouler de se répandre sur le fond du four.
- Activez le tournebroche en choisissant la position "Gril double" «  ou »Gril« .
- Preden zaprete vrata pečice, odvijte ročaj raznja.



**Retirez le tournebroche avant de lancer la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.**

## Tableau de cuisson au grill double ou au grill infrarouge + ventilateur

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
<b>Viande et saucisses</b>					
4 beefsteaks saignants	180g/pc	4	240	-	14-16
4 beefsteaks à point	"	4	240	-	16-20
4 beefsteaks bien cuits	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porc	"	4	240	-	19-23
4 côtelettes	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de veau	"	4	240	-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100g/pc	4	240	-	15-19
8 saucisses	100g/pc	4	240	-	11-14
3 tranches de viande + fromage	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 poulet	600g	2	-	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
<b>Poisson</b>					
Darnes de saumon	600	3	240	-	19-22
4 truites	200g/pc	2	-	170-180	45-50
<b>Pain</b>					
6 tranches de pain blanc	/	4	240	-	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	240	-	2-3
Toasts garnis	/	4	240	-	3,5-7
<b>Viande / volaille*</b>					
Canard*	2000	2	210	150-170	80-100
Poulet*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rôti de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Épaule de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Rouelle de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbif / filet de bœuf	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Légumes au gratin **</b>					
Chou-fleur, chou frisé	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

**Remarques :** le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle vous placez la viande ; dans la partie « viande / volaille » le n° concerne la lèchefrite, mais pour le poulet, il se rapporte à la grille. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour que la viande ne brûle pas. Retournez-la à mi-cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande au grill, insérer une lèchefrite au niveau inférieur (1er niveau si elle est peu profonde, 2ème niveau si vous prenez le plat multi-usage profond – voir Conseils et astuces pour la cuisson au grill).

**Recommandations :** essuyez la truite avec du papier absorbant. Garnissez le ventre du poisson avec de l'ail et du persil, sel et poivre. Huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

Notes

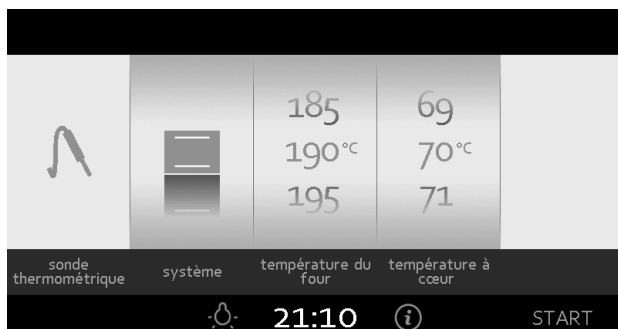
\* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

\*\* Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce Béchamel et de fromage râpé. Utilisez le plat en verre que vous poserez sur la grille.

## Tableau de cuisson au grill infrarouge

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
<b>Viande et saucisses</b>					
2 beefsteaks bien cuits	180g/kom	4	240	-	18-21
2 côtelettes		4	240	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/kom	4	240	-	18-22
4 saucisses	100g/kom	4	240	-	11-14
4 toasts garnis		4	240	-	5-7
Pain grillé		4	240		3-4
3 truites – sur la grille	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Poulet – sur la grille	1500g	2	-	160-170	60-80
Épaulé de porc – dans la lèche-frite profonde	1500g	2	-	150-160	120-160

## Cuisson programmée avec la sonde thermométrique



- Cette programmation permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le réglage est possible entre 30 et 99°C.
- La cuisson avec la sonde thermométrique est idéale pour les grosses pièces de viande, si possible sans os. Le poulet et le lapin ne sont donc pas adaptés à ce mode de cuisson.

### Températures à cœur conseillées:

Rôti de porc :	85°C
Rôti de bœuf :	80°C
Rôti de veau :	75°C
Filet de bœuf :	40-50°C

**⚠ SI VOUS N'UTILISEZ PAS LE TOURNEBROCHE DURANT LA CUISSON, L'OBTURATEUR MÉTALLIQUE PROTÉGÉANT LA PRISE DOIT ÊTRE EN PLACE.**

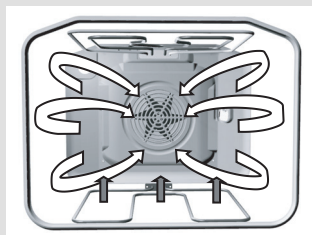
**⚠ Retirez la sonde thermométrique du four avant d'activer le nettoyage par pyrolyse.**

### Procédure de cuisson avec la sonde de température

- Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde jusqu'au centre du morceau de viande. La prise se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à gauche, sur le panneau latéral. Elle est protégée par un bouchon métallique qu'il faut enlever pour brancher la sonde et remettre en place après la cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four.
- Touchez START pour lancer la cuisson. La sonde thermométrique commence à mesurer la température au cœur de la viande.
- En cours de cuisson, vous pouvez modifier à tout moment le réglage de la température du four et de la température à cœur que vous avez choisies.
- Quand la température programmée est atteinte au cœur de la viande, le four s'arrête et un signal sonore retentit pour vous informer que la cuisson est terminée.
- Éteignez le four, retirez la sonde du rôti, débranchez-la et remettez le bouchon métallique en place.

**⚠ Veillez à ce que la sonde ne touche pas la résistance pendant la cuisson. Utilisez exclusivement la sonde de température prévue pour ce four.**

### Conserves de fruits et légumes




### Pour la stérilisation des conserves, utilisez le mode sole + ventilateur.

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez jamais de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes aliments que vous tasserez bien. Le four peut contenir six bocaux d'un litre.

- Ne stérilisez que des fruits et légumes frais.
- Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans le plat multi-usage profond pour produire la vapeur nécessaire. Placez-y les bocaux de manière à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four (voir l'illustration). Humidifiez au préalable les joints en caoutchouc.
- Posez le plat multi-usage contenant les bocaux sur les glissières du deuxième niveau à partir du bas.
- Surveillez la stérilisation en permanence. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à bouillir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

## Tableau des conserves

Aliments à stériliser	Quantité	 170 - 180°C, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
<b>Fruits</b>				
Fraises	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	25 min.
Fruits à noyau	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Compote	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	35 min.
<b>Légumes</b>				
Cornichons, pickles	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Haricots, carottes	6x1 litre	40-55 min.	Poursuivre à 120°C 60 min	30 min.

**La durée** figurant dans le tableau est donnée à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température des fruits et légumes à stériliser. Avant d'éteindre le four (pour les fruits) ou de réduire la température de cuisson (pour certains légumes), vérifiez que l'ébullition a commencé dans les bocaux.

**Important :** surveillez attentivement le début de l'ébullition dans le premier bocal.

## Décongélation

- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés.
- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.

Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

# Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression.

Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

## Carrosserie en façade

Nettoyez les surfaces avec un détergent liquide non abrasif et une éponge douce. Versez un peu de produit sur l'éponge, frottez les taches, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur les surfaces. Évitez les détergents agressifs et abrasifs, les objets pointus et les éponges grattantes qui pourraient laisser des rayures.

## Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec une éponge douce et un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur l'éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes. Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

## Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)


Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

## Surfaces laquées et en plastique

(Sur certains modèles)

Nettoyez les boutons et la poignée du four avec une éponge douce et un détergent liquide léger convenant aux surfaces lisses laquées. Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

## Vitre intérieure de la porte

 La vitre intérieure comporte un revêtement spécial réfléchissant la chaleur. Nettoyez-la uniquement avec un détergent léger et une éponge douce non grattante. N'utilisez pas de nettoyeur agressif ou abrasif, ni aucun produit contenant des solvants.





**ATTENTION** : Les surfaces ci-dessus ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

### Intérieur du four

#### 1. Programme d'autonettoyage - PYROLYSE

La fonction PYROLYSE permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres.

Il est possible qu'une odeur désagréable se dégage de l'appareil durant la pyrolyse.

-  **Durant l'autonettoyage par pyrolyse, le four devient extrêmement chaud, même à l'extérieur. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.**
-  **Ne suspendez jamais d'objets inflammables (torchons, maniques) sur la poignée du four. Risque d'incendie !**
-  **Avant de lancer la fonction Pyrolyse, passez un chiffon humide sur les parois du four ainsi que sur les ustensiles et accessoires qui vont être nettoyés à très haute température. Les débris d'aliments, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer durant le processus d'autonettoyage. Risque d'incendie !**
-  **Avant d'activer la fonction d'autonettoyage par pyrolyse, retirez la grille, le filtre à graisse, le tournebroche, les plaques à pâtisserie en verre et en émail, la lèchefrite (sans marquage estampé), les glissières en fil (couleur argent), les glissières télescopiques, la sonde de température et tous vos plats et moules qui ne font pas partie de l'équipement du four.**

Pour sélectionner l'autonettoyage par pyrolyse, appuyez sur EXTRA **[P]**.

Choisissez l'intensité du nettoyage et touchez START pour lancer le programme.





Niveau	Intensité du nettoyage	Durée
P1	Modérée	Environ 1h30
P2	Moyenne	Environ 2h
P3	Élevée	Environ 2h30

Pendant la pyrolyse, l'éclairage intérieur du four reste éteint. Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement au bout d'un certain temps (☺) apparaît sur l'afficheur.

La porte se déverrouille 30 minutes environ après la fin de la pyrolyse.

- ⚠ **N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque la pyrolyse est en cours, car le programme pourrait s'interrompre ; risque de brûlures !**
- ⚠ **Lorsque la porte se déverrouille après le nettoyage par pyrolyse, attendez que le four ait refroidi. Lorsqu'il a complètement refroidi, passez une éponge humide à l'intérieur. Nettoyez la porte autour du joint et les surfaces près du bord. Ne frottez pas le joint trop énergiquement.**
- ⚠ **Le joint de la porte n'est pas amovible. Par conséquent, le fabricant n'est pas responsable des dommages subis par le joint en cas d'arrachement.**
- ⚠ **Lorsque vous nettoyez par pyrolyse la plaque à pâtisserie et la lèche-frite, placez-les exclusivement sur les secondes et troisièmes glissières. Elles ne doivent pas être insérées dans la première paire de glissières en bas du four, près de la sole.**
- ⚠ **La grille, le filtre à graisse, le tournebroche, les plaques à pâtisserie en verre et en émail, la lèche-frite (sans marquage estampé), les glissières en fil (couleur argent), les glissières télescopiques, la sonde thermométrique, et les récipients qui ne font pas partie de l'équipement du four ne sont pas adaptés au nettoyage par pyrolyse, car la haute température peut les endommager ou même les rendre inutilisables.**

## 2. Nettoyage du four conventionnel

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.

**Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :**

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.

- Les éclaboussures de graisse sur les parois s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détergifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants ou les éponges grattantes ou métalliques.
- Les surfaces laquées, galvanisées, en acier inoxydable ou en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours, car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour la sonde de température (si l'appareil en possède une) et les résistances accessibles en haut du four.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

#### **Conseils utiles**

- Lorsque vous faites rôtir une viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans une feuille d'aluminium ou un papier spécial pour éviter que les éclaboussures de graisse ne maculent les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson au gril, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.

#### **Accessoires**

Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

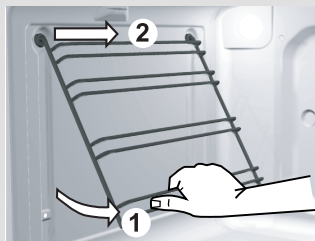
#### **Filtre antigraisse (sur certains modèles)**

Lavez le filtre antigraisse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

#### **Email spécial Ecoclean**

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'email spécial, appelé EcoClean, dont la surface est lisse et résistante.

Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.



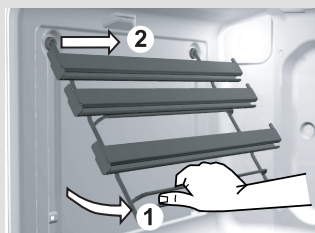
### Démontage des glissières ou châssis en fil

Le châssis en fil est amovible pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis exclusivement avec un détergent usuel.
- Après nettoyage, raccrochez simplement le châssis dans les trous et tirez-le vers le bas.

**⚠ Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, retirez du four les glissières en fil chromées (couleur argent).**

### Entretien (en fonction des modèles)



### Démontage des glissières télescopiques extensibles

Les glissières télescopiques extensibles sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.

Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.

**⚠ Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.**

**⚠ Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, retirez du four les glissières télescopiques extensibles.**

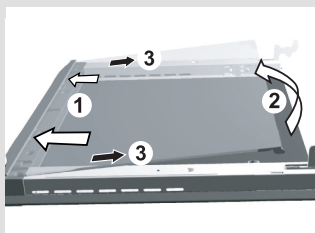


figure 1

### Démontage des vitres de la porte (uniquement pour les portes Premium tout verre)

On peut aussi nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte.

- Enlevez la porte du four (voir le chapitre sur le démontage et le remontage de la porte).
- Saisissez la vitre par le bas. Tirez-la délicatement vers vous, puis soulevez-la légèrement – mais pas trop – (de 10 mm au maximum) jusqu'à ce que le coin support sorte de la fente (figure 1).
- Enlevez la vitre en la déplaçant dans le sens de la flèche 3.
- Pour enlever la vitre intérieure (uniquement sur certains modèles), retirez les vis qui sont sur le support de la vitre et soulevez-la (figure 2). Retirez les supports avant de la nettoyer.
- Remontez la porte en procédant dans l'ordre inverse.

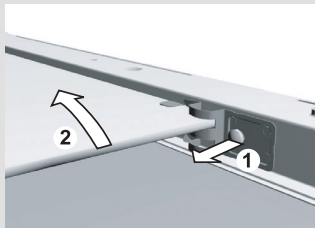


figure 2

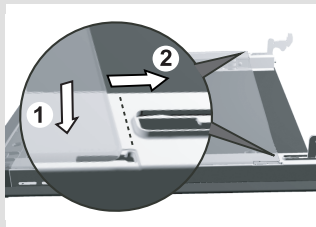
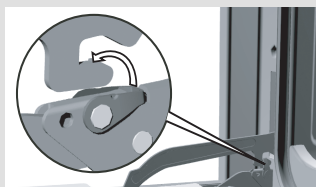


figure 3

NB : insérez la vitre dans la rainure et poussez-la vers l'avant (figure 3).



### Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à came

- Ouvrez complètement la porte. Mettez en position verticale les loqueteaux des supports inférieurs des charnières situés sur les deux côtés de la porte et accrochez-les aux languettes des deux supports supérieurs.
- Refermez la porte à demi et enlevez-la en la tirant vers vous.
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse: présentez la porte en position inclinée (sous un angle de 60°) et poussez-la vers le four tout en la basculant en position horizontale. Durant cette opération, veillez à ce que les encoches des deux charnières inférieures s'encliquettent correctement dans le bas du four. Quand la porte est complètement ouverte, décrochez des languettes supérieures les loqueteaux des supports inférieurs des charnières et remettez les en position horizontale.

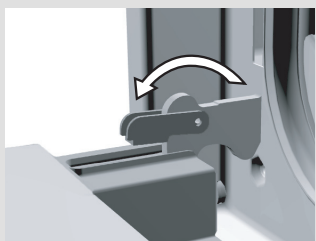
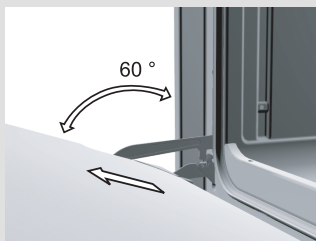


figure 1

### Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à un axe

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant (figure 1). Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 2).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

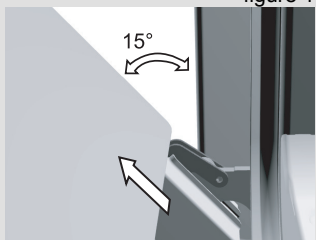
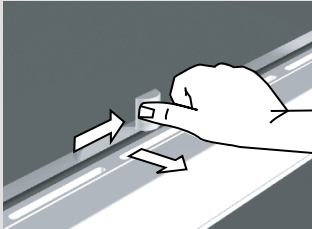


figure 2

**Attention** : lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la porte. Risques de blessures !

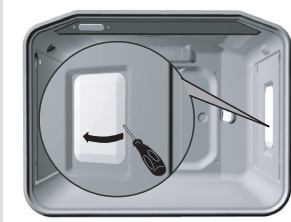
### **Verrou de la porte (sur certains modèles)**



- La porte du four est équipée d'un verrou qui interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.
- Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

**Remarque** : Si le verrou est fourni avec l'appareil, fixez-le sous le bandeau de commandes selon les instructions de la notice d'installation jointe à la pièce.

### **Remplacement de certaines pièces**



### **Lampes du four**

**Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension. Risque d'électrocution !**

Avant de changer l'ampoule, mettez l'appareil à l'arrêt et coupez son alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot G9, 230 V, 25 W, 300°C.

Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.

# Garantie et dépannage

**Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.**

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

## Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

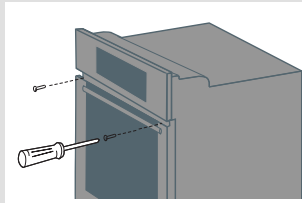
Les touches ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche.</li></ul>
Les fusibles de l'installation sautent souvent	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contactez votre électricien.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".</li></ul>
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ?</li><li>• Avez-vous bien fermé la porte du four ?</li></ul>
La cuisson des pâtisseries est décevante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avez-vous retiré le filtre antigraisse ?</li><li>• Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ?</li><li>• Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?</li></ul>
L'afficheur de température signale un défaut (F1, F2, etc.)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une erreur s'est produite au niveau du module électronique. Mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge à l'heure.</li></ul>

Si, malgré les conseils ci-dessus, vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, contactez notre service après-vente. Veuillez noter toutefois que l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement ou à une utilisation non conforme. Dans ce cas, le coût de la réparation sera à la charge de l'utilisateur.

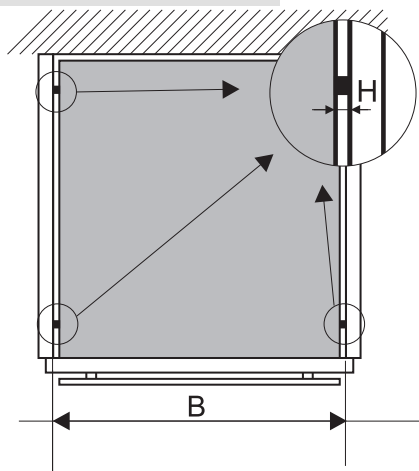
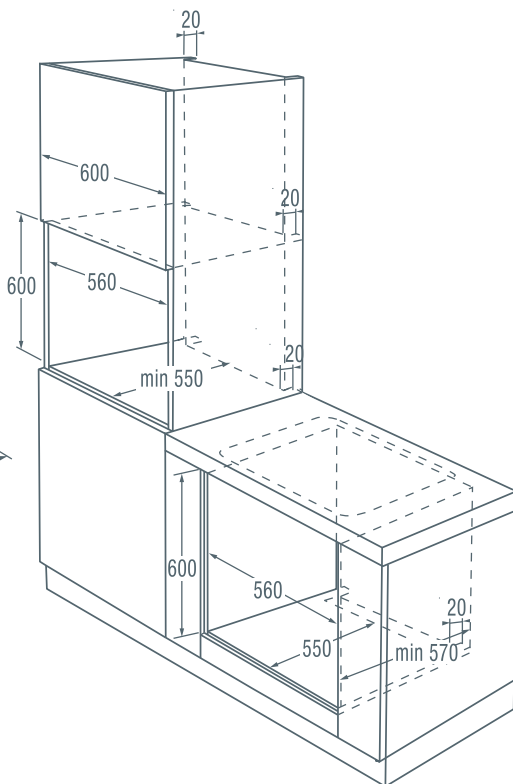
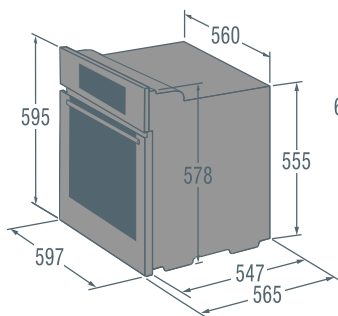
## Consignes de sécurité

- L'encastrement et le raccordement électrique ne doivent être réalisés que par un professionnel qualifié.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les disjoncteurs différentiels et les fusibles offrent une bonne protection et conviennent à cet usage.
- Pour le raccordement, on peut utiliser des câbles à gaine en caoutchouc de type HO5 RR-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou des câbles à gaine en PVC de type HO5 VV-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistant à 100°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Mettez les matériaux d'emballage (films plastique, blocs de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, car ils présentent un risque : les enfants peuvent avaler les petits objets ou s'asphyxier avec les feuilles en plastique.

## Encastrement



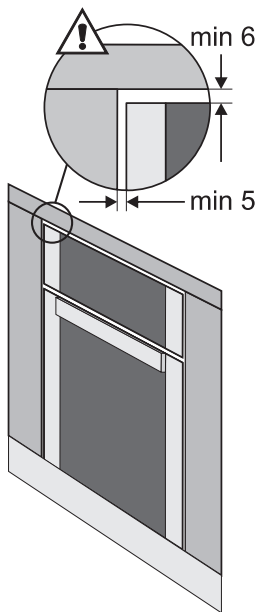
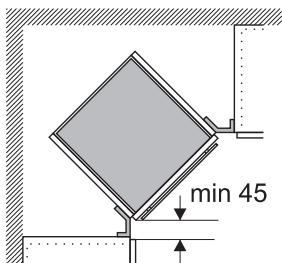
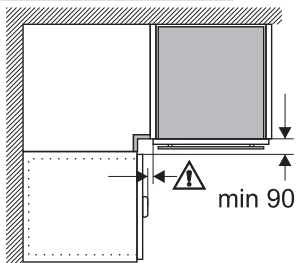
- Le placage, les colles ou le revêtement du meuble dans lequel le four sera encastré doivent être thermostables (résistants à 100°C). Une moindre résistance à la chaleur peut entraîner un changement de couleur et des déformations.
- Avant d'encastrer l'appareil, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface à l'arrière du four soit dégagée.
- L'ouverture du caisson doit avoir exactement les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Le fond horizontal du meuble doit être moins profond (530 mm maximum) que les panneaux latéraux pour permettre une ventilation suffisante.
- Mettez le meuble à l'horizontale à l'aide d'un niveau à bulle.
- Le caisson supportant le four doit être fixé aux meubles adjacents pour garantir la stabilité de l'ensemble.
- Poussez le four dans le meuble de façon à ce que les trous de fixation, dans l'encadrement du four, s'appliquent contre les panneaux latéraux du caisson. Veillez à ne pas trop serrer les vis pour ne pas abîmer les panneaux du meuble ou le revêtement émaillé du four.



Si votre meuble d'encastrement n'est pas assez large pour que vous puissiez y insérer le four, nous vous conseillons de remplacer les entretoises installées sur les parois de l'appareil par des entretoises plus petites qui sont également fournies (H=8).

	<b>B</b>	<b>560</b>	<b>565</b>
	<b>H</b>	<b>8</b>	<b>11</b>

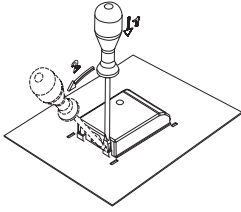




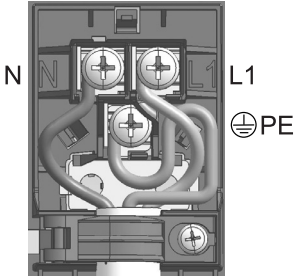
### **Raccordement au réseau électrique**

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un technicien de notre Service Après-Vente ou un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut irrémédiablement endommager l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.



230V~



### Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme indiqué par le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enfilez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à l'un des schémas de connexion représentés sur l'illustration. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

### Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

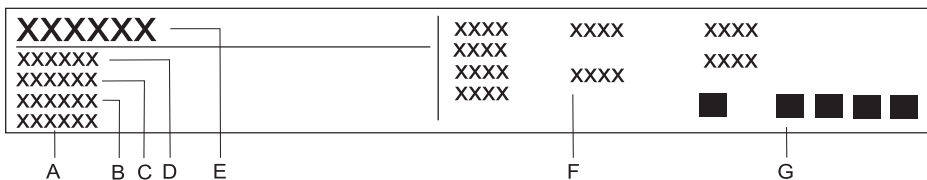
N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

# Caractéristiques techniques

## Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrication
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À  
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE  
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.









---

**gorenje<sup>+</sup>**



372593