Notice d'utilisation et d'installation

EB 250/251

Four électrique encastrable

GAGGENAU

Préface

1. Remarques importantes	Page 3-4
1.1 Sécurité	Page 3
1.2 Première utilisation	Page 3
1.3 Utilisation	Page 4
2. Description et fonctionnement	Page 5-9
2.1 Description de l'appareil	Page 5
2.2 Accessoires fournis et accessoires optionnels	Page 6
2.3 Modes de fonctionnement	Page 7-8
2.4 Fonctions spéciales	Page 9
3. Utilisation	Page 10-19
3.1 Généralités	Page 10-11
3.2 Programmation de la minuterie	Page 12
– Minuteur	Page 12
– Chronométre	Page 12
3.3 Temps de cuisson	Page 13-15
– Programmation de la durée	Page 13
– Programmation de l'heure d'arrêt	Page 14
– Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt	Page 14
– Heure du jour	Page 15
3.4 Mode chaleur tournante	Page 16
3.5 Chaleur haute et chaleur basse	Page 17
3.6 Chaleur tournante et chaleur basse	Page 17
3.7 Grillade	Page 18
3.8 Fonctions spéciales	Page 19
4. Tableau de cuisson	Page 20-23
5. Nettoyage et entretien	Page 24-26
5.1 Nettoyage manuel	Page 24
5.2 Autonettoyage (Pyrolyse)	Page 25-26
6. Entretien	Page 27-28
6.1 Généralités	Page 27
6.2 Changement de la lampe halogène	Page 27
6.3 Demontage de la paroi vitrée du four	Page 28
7. Trucs et astuces	Page 29-31
8. Notice de montage	Page 32-33
8.1 Caractéristiques techniques	Page 32
8.2 Comment procéder	Page 32-33

Préface

Fig. 1

Grâce à votre nouveau four, vous allez prendre encore plus de plaisir à cuisiner.

L' appareil offre les **avantages** suivants

– fonction super-rapide pour préchauffage rapide.

– l'appareil est doté du revêtement **CleanEmail** et d'un catalyseur pour le nettoyage à l'air.

Afin de pouvoir utiliser cet appareil de manière optimale, lisez attentivement les instructions d'utilisation et de montage **avant la première utilisation**. Elles contiennent des **remarques importantes** sur l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil.

Les consignes à respecter **avant la première utilisation** figurent page 3.

Les chapitres **« Description et fonctionnement »** et **« Utilisation »** vous dévoilent tout ce que peut faire le four et comment faire pour en tirer le maximum.

Le chapitre **« Nettoyage et entretien »** vous permettra de garder longtemps un four beau et en bon état de fonctionnement.

De plus, nous vous avons concocté quelques **« Trucs et astuces »**.

Alors, bonnes recettes et bon appétit !

1. Remarques importantes

1.1 Sécurité

Si l'appareil est endommagé, il est interdit de s'en servir.

L'appareil ne doit être branché que par un **spécialiste habilité** conformément à toutes les prescriptions en vigueur en matière d'alimentation électrique et à toutes les dispositions nationales en matière de construction.
Respectez les instructions de montage !

Si les appareils électriques sont branchés à proximité de la table de cuisson et du four, faites attention à ne pas coincer les cordons d'alimentation sous la porte chaude du four, ni à les faire passer sur les surfaces de cuisson chaudes.

L'utilisateur est responsable du maintien de l'appareil en bon état et de son emploi correct.

Ne mettez l'appareil en service que sous surveillance.

Attention risque d'incendie ! Ne laissez jamais d'objets inflammables dans le four ! Lorsque le four est allumé, laissez dans l'enceinte uniquement les éléments intérieurs nécessaires à la cuisson.

Attention ! Pendant l'utilisation, l'appareil et le bandeau de commande (jusqu'à mise en marche du ventilateur) chauffent beaucoup. Maintenez les enfants à distance !

Remarque : Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – **risque de court-circuit !**

A chaque opération de maintenance, séparez l'appareil du secteur. A cet effet, débranchez la fiche d'alimentation ou actionnez le fusible correspondant.

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés afin de garantir la sûreté de l'appareil.

Aucune garantie n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.
Sous réserve de modification techniques.

1.2 Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les consignes suivantes :

– **Lisez attentivement** la notice d'utilisation et d'installation.
– **Avant la première utilisation**, l'appareil doit être installé et branché par un spécialiste.
– **Sortez l'appareil** de son emballage et mettez ce dernier au rebut selon les prescriptions !
Attention, des accessoires se trouvent au fond de l'emballage !
Tenez les éléments de l'emballage hors de portée des enfants.
– **Avant la mise en service**, assurez-vous du bon état de la prise électrique.
– **Avant d'utiliser** votre four pour la première fois, sortez tous les éléments intérieurs amovibles (grille, plaque, etc.). Ensuite, allumez le four pendant 1 heure à 300 °C en mode chaleur tournante. Pendant ce temps, faites en sorte de bien ventiler la pièce. Le but de l'opération est de faire disparaître les possibles odeurs de neuf.
– **Avant la première utilisation**, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
– **Après un rebranchement ou une panne d'électricité,** le symbole (verrouillage porte) clignote sur l'afficheur. N'ouvrez pas la porte du four ! Ensuite, 08:00 et le symbole d'unité de temps clignotent. Vous pouvez mettre à l'heure en appuyant sur les touches **+** et **–**. Tournez le bouton ou appuyez sur une touche pour valider l'heure affichée.
– **La plaquette d'identification** de cet appareil est jointe sur un feuillet séparé de la notice. Conservez la plaquette d'identification au même endroit que la notice d'utilisation et d'installation !

1.3 Utilisation

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Utilisez-le uniquement pour vos préparations alimentaires. L'appareil n est pas destiné à chauffer la pièce dans laquelle il est installé.

Attention ! Risque de blessure en cas de fermeture incorrecte de la porte: vous pouvez vous coincer et pincer les doigts et les mains !

Ne conserver dans le four aucun objet inflammable et ne laisser dans le four en marche que les objets indispensables.

Veiller à ce que la sole du four en marche ne soit pas recouverte, par exemple de papier d'aluminium.

Ne jamais verser de l'eau directement dans le four chaud, sous peine d'endommager l'émail.

Faites toujours préchauffer votre four dans le mode dans lequel vous ferez ensuite cuire ou rôtir le mets.
Conseil : vous pouvez faire chauffer très rapidement l'appareil en utilisant le programme (chaleur tournante et chaleur basse).

Le symbole « préchauffage » situé sur le tableau de commande s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

Attention lors de l'ajout d'huile ou de graisse. Ceux-ci surchauffent facilement et il y a risque de brûlure.

Remarque ! Après chaque cuisson, il convient d'éliminer les acides de fruit (citrons, prunes, etc.) qui pourraient laisser des taches sur l'émail du four.

Après la cuisson, ouvrez entièrement la porte ou bien refermez-la, mais ne la laissez pas entrouverte, car cela risquerait d'endommager le panneau de commande et les éléments de cuisine !

Attention, risque de brûlure ! L'intérieur de la porte chauffe beaucoup ; soyez donc particulièrement prudent en ouvrant la porte. Lorsque vous vous tenez devant l'appareil, faites attention à ce que la porte ouverte ne se referme pas sur vous.

Une protection de température intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des éléments de cuisine.

Après la cuisson, ramenez la manette de « mode » en position 0.

En cas d'anomalie de fonctionnement, commencez toujours par vérifier les fusibles de votre installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, contactez votre distributeur ou votre service après-vente Gaggenau.

L 'ouverture de la porte provoque l'arrêt de toutes les résistances chauffantes et du ventilateur.

Après environ 15 minutes de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche.

Après la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps avant de s'arrêter automatiquement.

2. Description et fonctionnement

2.1 Description de l'appareil

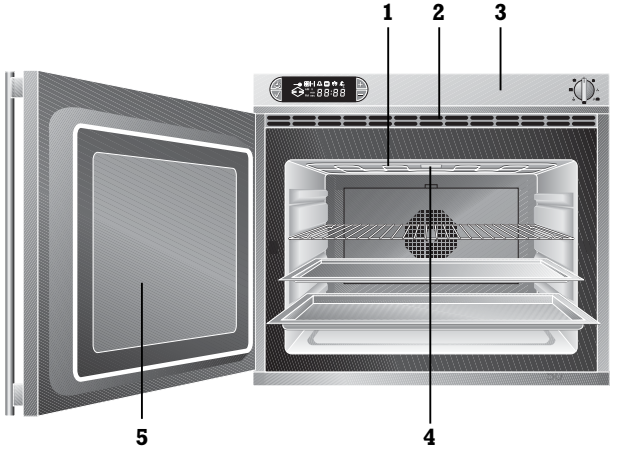


Fig. 2

1 Résistance de gril et de chaleur haute
2 Fente d'aération
3 Panneau de commande
4 Éclairage du four
5 Porte du four

Fig. 3

6 Touche « Heure »
7 Afficheur avec programmateur
8 Touche « Plus »
9 Touche « Confirmation »
10 Indication du temps
11 Touche « Moins »
12 Manette « Mode »

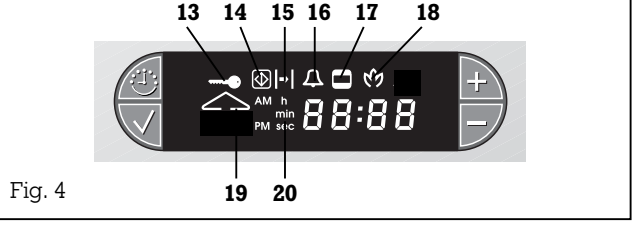


Fig. 4

13 Symbole « Verrouillage porte »
14 Symbole « Sécurité enfants »
15 Symbole « Durée et fin de cuisson »
16 Symbole « Minuterie »
17 Symbole « Cuisson programmée »
18 Symbole « Pyrolyse »
19 Symbole « Préchauffage »
20 Symbole « Unité de temps »

2.2 Accessoires fournis et accessoires optionnels

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

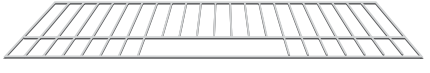


Fig. 9

L'appareil est fourni avec les **accessoires** suivants:

– **GR 200-046:**
grille pour moules à pâtisserie, rôtis, grillades et plats de cuisson (Fig. 5)

– **KB 200-046:**
plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours (Fig. 6)

– **GP 200-046:**
plaque à griller pour rôtis ou pour servir de lèchefrite (Fig. 7)

Vous pouvez commander **les accessoires optionnels** suivants:

– **KB 110-046:**
lèchefrite en verre pour soufflés, etc. (Fig. 8)

– **GR 080-046:**
grille avec ouverture (Fig. 9)

– **GR 082-046:**
grille sans ouverture

– **GR 085-046:**
grille pour plaque à griller

2.3 Modes de fonctionnement

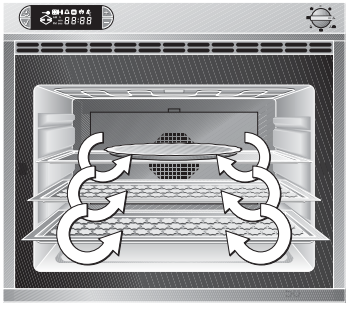


Fig. 10

Chaleur tournante
Température par défaut 165°C
En mode chaleur tournante, tous les mets sont cuits à la même température. Vous pouvez préparer plusieurs plats identiques ou différents, répartis sur plusieurs hauteurs, sans risque de transmission de goût de l'un à l'autre.
Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuire, rôtir, décongeler et stériliser.

Faire cuire à la chaleur tournante
C'est le mode idéal pour faire cuire en même temps plusieurs mets avec plusieurs plaques à pâtisserie et moules à gâteaux. (Fig. 10)
Rôtir à la chaleur tournante
La viande sera uniformément brunie de tous les côtés. Placez la viande sur la grille ou sur la plaque à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser la plaque à griller comme lèche-frites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

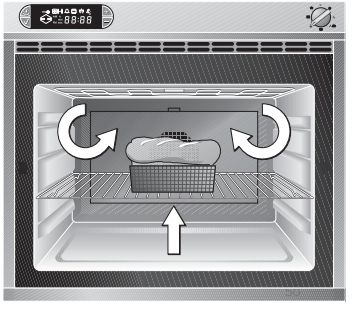


Fig. 11

Chaleur tournante et chaleur basse
Température par défaut 165°C
La turbine assure la répartition uniforme de la chaleur. De plus, la chaleur est générée par le bas. (Fig. 11)

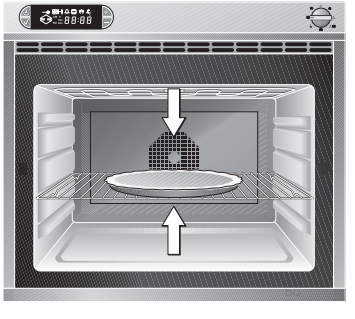


Fig. 12

Chaleur haute et chaleur basse
Température par défaut 180°C
Deux résistances fonctionnent en même temps. Avec le mode de cuisson à chaleur haute et chaleur basse, vous ne pouvez utiliser qu'un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, servez-vous de préférence du deuxième niveau en partant du bas. (Fig. 12)

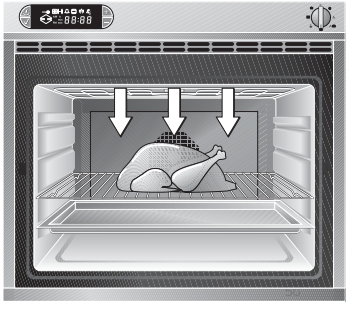


Fig. 13

Grillade
Température par défaut 250°C
Les grillades seront cuites par le haut grâce à une température de 150-300°C. On fait alors la différence entre les modes suivants :

Grillade à température réglable:
suivant la sélection de température, le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort. En même temps, la turbine fait circuler l'air chauffé. (Fig. 13)
Cette façon de griller convient aux viandes plates et au gratinage.

Retournez le mets à griller !

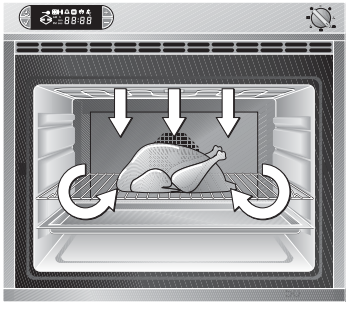


Fig. 14

Grillade combinée à la chaleur tournante à température réglable
Température par défaut 200°C
Cette méthode donne une cuisson complète et plus régulière, même si la grille est pleine. Elle évite de retourner fréquemment les mets. (Fig. 14)

2.4 Fonctions spéciales

Affichage de la température actuelle du four

Affichage de la température actuelle du four
Cette fonction permet de visualiser pendant quelques secondes sur l'afficheur la température régnant dans l'enceinte du four.
Remarque : Lorsque le four fonctionne de façon continue, il subit par conception des variations de température dont l'ampleur peut aller jusqu'à 5 °C.
Remarque : en mode pyrolyse, l'affichage de la température intérieure du four ne fonctionne pas.

Sécurité « vacances »

Sécurité « vacances »
Tous les cycles de chauffage du four sont interrompus au bout de 12 heures si aucune intervention ne se produit entre temps.
En cas de programmation en fonction du temps, cette fonction de protection est désactivée.

Sécurité enfants

Sécurité enfants
La fonction sécurité enfants empêche la mise en marche inopinée du four.

Nettoyage (Pyrolyse)

Nettoyage (Pyrolyse)
Dans ce mode, le four est chauffé à une température de 485 °C, ce qui entraîne la combustion de toutes les salissures, même les plus tenaces.

3. Utilisation

3.1 Généralités

Vous pouvez sélectionner un mode au moyen de la manette « Mode » avant ou après programmation de la durée. Vous pouvez également régler la température avant ou après la programmation de la durée avec les touches **+** ou **–**.

Tant qu'un ou plusieurs symboles clignotent sur l'afficheur, il est possible d'intervenir; aucune valeur n'a encore été programmée ou celle qui l'a été n'est pas valide.

Toutes les valeurs de temps doivent être entrées au moyen des touches ⏱ (heure), **+**, **–** et ✓ (confirmation). Chaque action sur une touche est confirmée par un signal sonore et visuel.

Si vous présélectionnez un programme (fin par exemple), sans entrer de valeur, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur au bout de 20 secondes.

Une fois tapée, une valeur (de programmation de durée par exemple) doit être **confirmée** dans les 20 secondes qui suivent, au moyen de la touche ✓ « confirmation ». Sinon, la valeur en question ne sera pas enregistrée.

Pour confirmer une valeur lorsque vous programmez, appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
Si vous appuyez sur une autre touche que celle-ci, la valeur tapée ne sera pas enregistrée et sera donc perdue.

Pour consulter des valeurs enregistrées, appuyez sur la touche ⏱ (heure). La valeur concernée apparaît pendant 10 secondes environ sur l'afficheur. Pendant ce laps de temps, vous pouvez la modifier en appuyant sur les touches **+** ou **–**, puis confirmer au moyen de la touche ✓ (confirmation).

Si vous voulez effacer une valeur, appuyez en même temps sur les touches **+** et **–**.

Si vous avez déjà programmé une valeur de temps sur l'appareil (une durée par exemple), cette valeur vous sera proposée lors de la programmation suivante.

Plus vous appuyez longtemps sur les touches **+** ou **–** en programmant une durée, plus le temps défile vite sur l'afficheur.

Après programmation le déroulement d'une programmation, le symbole correspondant clignote sur l'afficheur. Si vous avez par exemple programmé une heure de fin, le symbole →| (heure de fin) clignote ! De plus, vous entendez un signal sonore. Le chauffage s'arrête et l'éclairage du four s'éteint. Pour relancer le mode sélectionné auparavant, appuyez sur une touche quelconque de l'afficheur. Pour mettre fin à la cuisson, placez la manette « Température » sur 0.

Passage du mode automatique au mode « normal » : ramenez la manette à 0. Le four s'arrête de chauffer. La valeur de temps programmée au préalable est conservée. Après expiration de la durée entrée, un signal sonore se fait entendre.

Remarque : Si l'horloge du four n'indique pas l'heure exacte, cela ne signifie pas que l'appareil est défectueux. L'horloge marche en fonction de la fréquence du courant électrique du secteur. En Europe, cette fréquence est partout de 50 Hz (Hertz). Les réseaux alimentés par des centrales électriques situées en Europe Orientale présentent des fluctuations. Ce décalage n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil et sur l'exécution des programmes.

Tout signal d'alarme s'arrête après 3 minutes.

Remarque : toutes les fonctions de programmation de la durée peuvent être programmées ensemble.

Remarque :
Après un rebranchement ou une panne d'électricité, le symbole (verrouillage porte) clignote sur l'afficheur. N'ouvrez pas la porte du four ! Ensuite, 08:00 et le symbole d'unité de temps clignotent. Vous pouvez mettre à l'heure en appuyant sur les touches **+** et **–**. Tournez le bouton ou appuyez sur une touche pour valider l'heure affichée.

Mise en marche :

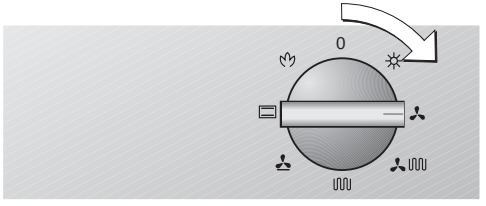


Fig. 15

Arrêt :

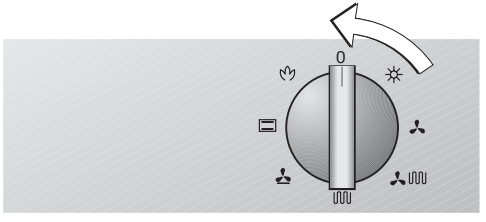


Fig. 16

Manette « Mode » :
Vous avez le choix entre 6 programmes:
– chaleur tournante (température par défaut 165 °C)
– gril avec chaleur tournante (température par défaut 200 °C)
– gril (température par défaut 250 °C)
– chaleur tournante avec chaleur basse (température par défaut 165 °C)
– chaleur haute et chaleur basse (température par défaut 180 °C)
– nettoyage par pyrolyse (temps par défaut 2 h 30)

Mise en marche : (Fig. 15)
Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton **vers la droite**, jusqu'au mode voulu. L'appareil se règle automatiquement à la température par défaut préréglée.
Le sélecteur est doté de crans. Le premier cran vers la droite correspond à l'allumage de l'éclairage.
La température programmée s'affiche pendant quelques secondes.

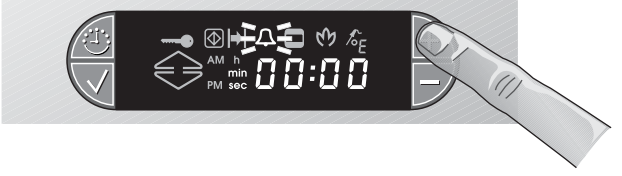
Vous pouvez à tout moment modifier la température par défaut. Pour ce faire, appuyez une fois sur les touches **+** ou **–**. La température réglée s'affiche alors. Vous pouvez maintenant programmer votre température au moyen des touches **+** et **–**, par paliers de 5 °C, entre 50 et 300 °C. Il n'est pas nécessaire de confirmer la température programmée.

Remarque : lorsque vous remettez l'appareil en service après l'avoir arrêté, la température par défaut vous est de nouveau proposée. Les éventuelles modifications de la valeur ne seront pas mémorisées.

Arrêt : (Fig. 16)
Pour arrêter l'appareil, tournez la manette « mode » sur la position 0. L'éclairage s'éteint et seule l'heure du jour reste visible sur l'afficheur.

3.2 Programmation de la minuterie

Minuteur



A chaque programmation suivante du minuteur, la dernière valeur programmée vous est d'abord proposée.
Remarque: la touche **–** ne vous permet pas d'arriver directement à la valeur 23:59 h.

Minuteur (seulement lorsque l'appareil est arrêté)
Le minuteur permet de programmer une durée. Vous pouvez par exemple utiliser cette fonction comme sablier. La gamme de réglage se situe entre 1 minute (00:01) et 23.59 heures (23:59).

Comment procéder :
– Appuyez sur la touche **+**. Le symbole 🔔 (minuteur) clignote.
– Sur l'afficheur apparaît la valeur par défaut, que vous pouvez modifier au moyen des touches **+** ou **–**. Le symbole min sec (unité de temps) est allumé.
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée.
– Le défilement du temps est visible sur l'afficheur.

Remarque : si aucune autre intervention n'a lieu dans les 5 secondes, le minuteur démarre même si la touche ✓ (confirmation) n'a pas été enfoncée. Après expiration du temps programmé, un signal sonore retentit et le symbole 🔔 (minuteur) clignote sur l'afficheur. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.

Remarque : pour effacer les erreurs de programmation, appuyez en même temps sur les touches **+** et **–**. Vous entendez un signal sonore.

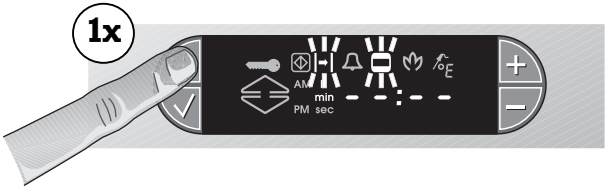
Chronomètre

Chronomètre (seulement lorsque l'appareil est arrêté)

Comment procéder :
– Appuyez sur la touche **–** .
– La valeur 00:00 apparaît sur l'afficheur (valeur maximale possible: 12 heures).

Réappuyez sur la touche **–** pour arrêter le chronomètre.

3.3 Temps de cuisson



Conseil ! Si vous appuyez 2 fois sur la touche (heure), l'heure de fin s'affiche automatiquement !

A chaque programmation suivante de durée, la dernière valeur programmée vous est proposée après action sur la touche **+** ou **–** .

Programmation de la durée
Vous voulez faire fonctionner l'appareil pendant une durée déterminée. Vous pouvez programmer cette durée entre 1 minute (00:01) et 23 heures et 59 minutes (23:59).

Comment procéder:

– Tournez le bouton jusqu'au mode souhaité.
– Appuyez **1 fois** sur la touche (heure). Sur l'afficheur, les symboles (durée) et (cuisson programmée) clignotent. Des tirets sont visibles sur l'afficheur (ce qui signifie qu'aucune valeur n'est programmée).
– Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour programmer la durée voulue.
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur programmée. Un signal sonore retentit. Le symbole (cuisson programmée) est allumé sur l'afficheur.

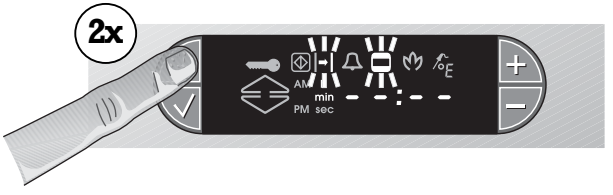
A la fin de la durée programmée, un signal retentit et le four s'arrête automatiquement.

Remarque : en appuyant sur la touche (heure), vous pouvez si nécessaire demander quelle était la durée programmée.

Remarque : pour arrêter le signal sonore, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche.

Passage du mode automatique au mode « normal » :
ramenez la manette à 0. Le four s'arrête.

Remarque : pour effacer des erreurs de programmation :
– Appuyez **1 fois** sur la touche (heure).
– Appuyez en même temps sur les touches **+** et **–**. Un signal sonore retentit.



Programmation de l'heure d'arrêt
Vous souhaitez que l'appareil s'arrête automatiquement à une heure que vous aurez fixée. Le point de départ est l'heure actuelle affichée sur le four.

Comment procéder :
– Appuyez **2 fois** sur la touche ⏲ (heure). Sur l'afficheur, les symboles →| (fin) et ▬ (cuisson programmée) apparaissent.

– Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour programmer l'heure d'arrêt, qui ne peut pas se situer au-delà de 24 heures.

– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Vous entendez un signal sonore. Le symbole ▬ (cuisson programmée) apparaît sur l'afficheur.

En appuyant sur la touche ⏲ (heure), vous pouvez demander quelle est l'heure d'arrêt programmée.

A la fin du temps programmé, le symbole ▬ (cuisson programmée) clignote et un signal sonore retentit. L'heure d'arrêt programmé ne peut être consultée qu'au moyen de la touche ⏲ (heure).

Pour arrêter le signal sonore, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche: le four se remet à chauffer. Pour mettre fin à l'opération, placez la manette sur 0.

Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt
Elle vous permet de programmer le début et la fin d'une cuisson pendant votre absence.

Comment procéder :
– Entrez la durée souhaitée (voir page 13).
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
– Entrez l'heure d'arrêt souhaitée (voir plus haut).
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).

Remarque : dès que l'heure d'arrêt est programmée et a été confirmée au moyen de la touche ✓ (confirmation), le mode automatique est activé.

Mise á l'heure de l'horloge

Comment procéder :

– Appuyez **3 fois** sur la touche . Le symbole clignote sur l'afficheur. La valeur affichée correspond à l'heure du jour actuellement programmée.

– Pour mettre à l'heure, appuyez sur les touches **+** ou **–**.

– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur. Un signal sonore retentit.

3.4 Mode chaleur tournante

Mise en marche :

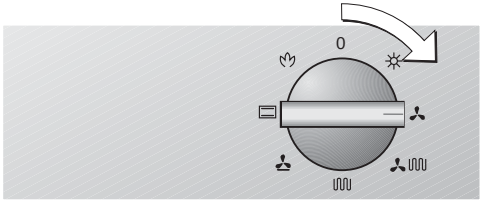


Fig. 17

Insertion des plaques à pâtisserie

– Insérez la plaque à la même hauteur des deux côtés.

– Veillez à ce que l'encoche de la plaque se trouve à l'arrière et que donc le bord de préhension se trouve à l'avant.

Arrêt :

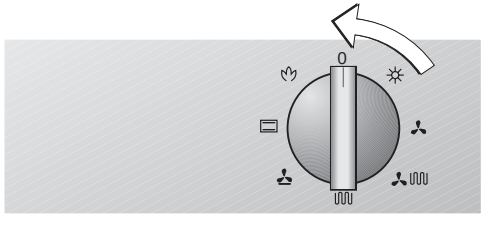


Fig. 18

Stérilisation

Fig. 19

Mise en marche :

Tournez la manette «Mode» sur le symbole (chaleur tournante). L'appareil se règle à la température par défaut, soit 165 °C. (Fig. 17)

Vous pouvez à tout moment modifier la température proposée. Pour ce faire, appuyez une fois sur les touches **+** ou **–**. La température réglée s'affiche. Vous pouvez maintenant programmer votre température au moyen des touches **+** et **–**, par paliers de 5 °C, entre 50 et 300 °C. Il n'est pas nécessaire de confirmer la température programmée.

Remarque : lorsque vous remettez l'appareil en service après l'avoir arrêté, la température par défaut vous est de nouveau proposée. Les éventuelles modifications de la valeur ne seront pas mémorisées.

Arrêt :

Tournez la manette «Mode» sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint et la turbine de chaleur tournante s'arrête. (Fig. 18)

Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuire, rôtir, décongeler et stériliser.

Pour rôtir et décongeler, placez aussi la lèchefrite un niveau plus bas que la grille.

Stérilisation

Remplissez d'eau la plaque à griller et placez-y des bocaux de fruits ou de légumes (6 au maximum) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Faites chauffer à 175 °C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux (Fig. 19), puis

– pour les légumes, faites stériliser 30 à 60 minutes entre 80 et 100 °C,

– pour les fruits: après perlage du liquide, faites stériliser pendant 5 à 15 minutes, à four éteint.

3.5 Chaleur haute et chaleur basse

Mise en marche :

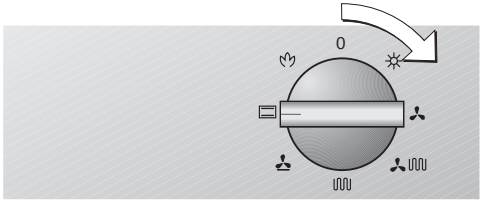


Fig. 20

Mise en marche :
Tournez la manette «Mode» sur le symbole ⊟ (chaleur haute et chaleur basse). L'appareil se règle à la température par défaut, soit 180°C. (Fig. 20)

Arrêt :
Amenez la manette «Mode» sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint.

Remarques :
Faire cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse
Dans ce cas, vous ne pouvez faire cuire que sur un seul niveau.

Faire rôtir avec la chaleur haute et basse
Placez la viande sur la grille ou dans la plaque à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser la plaque à griller comme lèchefrites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

3.6 Chaleur tournante et chaleur basse

Mise en marche :

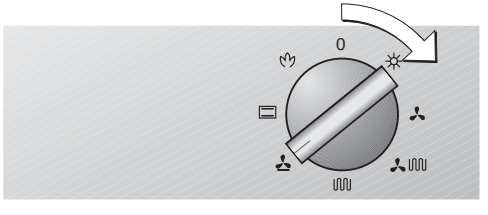


Fig. 21

Mise en marche :
Placez la manette «Mode» sur le symbole ⁂ (chaleur tournante et chaleur basse). L'appareil se règle à la température par défaut, soit 165°C. (Fig. 21)

Arrêt :
Amenez la manette «Mode» sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint.

3.7 Grillade

Mise en marche :

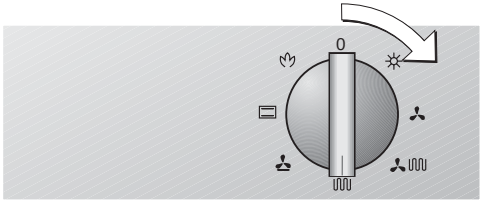


Fig. 22

Attention !
Lors de l'utilisation en mode gril, les températures générées sont très élevées, et la porte et l'encadrement chauffent. Soyez donc prudents et maintenez les enfants à distance !

Remarque :
pour griller sur la grille, placez le plaque à griller / lèchefrite en verre un niveau plus bas que le mets.

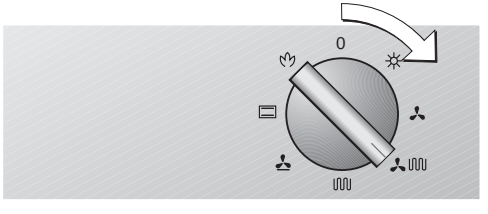


Fig. 23

Mise en marche :
Amenez la manette «Mode» sur le symbole (gril). L'appareil se règle à la température par défaut, soit 250 °C. (Fig. 22)
Arrêt :
Amenez la manette «Mode» sur la position 0.

Vous pouvez à tout moment modifier la température proposée. Pour ce faire, appuyez une fois sur les touches **+** ou **–**. La température réglée s'affiche. Vous pouvez maintenant programmer votre température au moyen des touches **+** et **–**, par paliers de 5 °C, entre 50 et 300 °C. Il n'est pas nécessaire de confirmer la température programmée.

Remarque : lorsque vous remettez l'appareil en service après l'avoir arrêté, la température par défaut vous est de nouveau proposée. Les éventuelles modifications de la valeur ne seront pas mémorisées.

Grillades à température réglable :
Mise en marche :
Amenez la manette «Mode» sur le symbole (gril). Réglez la température au moyen des touches **+** et **–** .
Arrêt :
voir plus haut

Grillades combinée á la chaleur tournante
Mise en marche :
Placez la manette «Mode» sur la position (griller avec chaleur tournante). L'appareil se règle à la température par défaut, soit 200 °C. (Fig. 23)
Arrêt :
voir plus haut

3.8 Fonctions spéciales

Sécurité enfants

Procédez de la manière suivante:
Mise en marche:
– Mettez la manette «Mode» vers la droite, sur une position quelconque.
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
– Mettez la manette «Mode» en position 0.

Le symbole ⚿ (sécurité enfants) clignote sur l'afficheur.

Arrêt:
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
– Mettez la manette «Mode» vers la droite, sur une position quelconque.
– Relâchez la touche ✓ (confirmation).
– Mettez la manette «Mode» en position 0.

Le symbole ⚿ (sécurité enfants) s'éteint sur l'afficheur.

Affichage de la température actuelle

En appuyant sur la touche ✓ (confirmation), vous pouvez visualiser la température actuelle du four pendant quelques secondes sur l'afficheur.

Remarque : en mode pyrolyse, l'affichage de la température intérieure du four ne fonctionne pas.

Sécurité «vacances»

Tous les cycles de chauffage du four sont interrompus au bout de 12 heures si aucune intervention ne se produit entre temps. Sur l'afficheur, le symbole - - - - est allumé. Vous devrez alors arrêter et remettre l'appareil en marche.
En cas de programmation en fonction du temps, cette fonction de protection est désactivée.

4. Tableau de cuisson

Pâtisserie	**Chaleur tournante**		**Chaleur tournante et chaleur basse**		**Chaleur haute et chaleur basse**		**Temps de cuisson**
	Niveau*	Temp. °C	Niveau*	Temp. °C	Niveau*	Temp. °C	Min.
Biscuit roulé					**2**	**210**	7-9
Fond de tarte					**2**	**175**	30-35
Tarte aux fruits (pâte à la levure)	**2**	**165**			2	175	40-45
Tarte aux fruits (pâte sablée)	2	165	**2**	**165**	2	175	40-45
Petits fours à pâte feuilletée**	**1+3 / 2**	**180**			2	190	15-20
Gâteau au fromage (épais)	2	165	**2**	**165**	**2**	**165-175**	90-100
Gâteau au fromage (mince)	2	165	**2**	**165**	**2**	**165-175**	45-50
Quatre-quarts (rond)	**2**	**160-175**			2	175-180	50-60
Quatre-quarts d. moule rectangulaire	**2**	**160-175**			2	175-180	50-60
Gâteau à la levure de boulanger	**1**	**160-175**			1	175	40-50
Petits fours**	**1+3 / 2**	**160-175**			2	175	15-20
Couronne tressée	**2**	**165**			2	165-175	30-40
Gâteau s. plaque à pât. (garn. sèche)	**2**	**165-170**			2	175	40-50
Gâteau s. plaque à pât. (garn. humide)			**2**	**170**	2	175	40-50
Choux	**1+3 / 2**	**180**			2	190	20-25
Pain à l'ancienne***	**2**	**200/170**			**2**	**210/170**	40-50

* Niveau en partant du bas

** En mode chaleur tournante, vous pouvez faire cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

*** Préchauffez à la température indiquée. Au moment de mettre au four, ramenez à la deuxième valeur de température indiquée.

Remarque : les valeurs indiquées ci-dessus sont indicatives. Nous vous conseillons de toujours préchauffer le four.
Le mode recommandé est imprimé en gras.

Tableau de cuisson

Plat	**Niveau** en partant du bas	**Chaleur tournante** Temp. °C	**Chal. tourn. avec gril** Temp. °C	**Chal. haute et chal. basse** Temp. °C	**Durée de cuisson** Minutes	**Sonde de températ. à coeur**
Bœuf						
Rôti de bœuf (cocotte*) 1,5 kg	2	**180/200**		180-200	60-90	
Rosbif saignant 1,5 kg	2	**230/180**	230/180		45-50	45-50 °C
Rosbif rosé 1,5 kg	2	**230/180**	230/180		60-70	55-65 °C
Rosbif à point 1,5 kg	2	**230/180**			90-100	70-80 °C
Porc						
Rôti de porc 1,5 kg	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Rôti de porc avec couenne 1,5 kg	2	180/200	**180/200**		60-70	75-80 °C
Kasseler 1,5 kg	2	**180/160**			40-50	
Jarret de porc	2	150/200	**150/200**		50-60	
Rôti roulé	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Veau						
Rôti de veau	2	**230/180**		230/180	60-70	75-80 °C
Cuissot de veau	2	**150/180**	150/180		50-60	75 °C
Longe de veau**	2	**160-170**			20	70-75 °C
Poitrine de veau farcie*	2	**120-130**			120	

* Faire d'abord revenir la viande de tous les côtés dans la cocotte, sur la table de cuisson.

** Faire revenir la viande à forte chaleur, puis diminuer la puissance après 15 à 20 minutes.

Remarque : les valeurs indiquées ci-dessus sont indicatives. Nous vous conseillons de toujours préchauffer le four. Le mode recommandé est imprimé en gras.

Tableau de cuisson

Plat	**Niveau** en partant du bas	**Chaleur tournante** Temp. °C	**Chal. tourn. avec gril** Temp. °C	**Chal. haute et chal. basse** Temp. °C	**Durée de cuisson** Minutes	**Sonde de températ. à coeur**
Gibier						
Rôti de sanglier (cocotte*)		**170-180**			60 -90	
Cuissot de chevreuil (cocotte*)		**170-180**			60 -80	
Rôti de gigot	2	165-175		**170-180**	20-25	
Gigot d'agneau (cocotte*)		**180-200**			35-45	65-75 °C
Volailles						
Canard 2-3 kg**	2	160-190		**160-190**	100 -120	90 °C
Magret de canard	2	160		**160**	15 - 20	90 °C
Oie 2-3 kg**	2	160-190		**160-190**	100 - 120	90 °C
Dinde 3-4 kg**	2	**160-190**		160-190	120-180	90 °C
Poulet rôti	2	180	**180**		50 - 60	90 °C

* Faire d'abord revenir la viande de tous les côtés dans la cocotte, sur la table de cuisson.

** Faire cuire la viande à basse température, augmenter pour les 15-20 dernières minutes.

Remarque : les valeurs indiquées ci-dessus sont indicatives. Nous vous conseillons de toujours préchauffer le four. Le mode recommandé est imprimé en gras.

Tableau de cuisson

Plat	**Niveau***	**Pré-chauffage**	**Temp. °C**	**Gril** Minutes		**Gril et chal. tourn.** Minutes		**Temps total de cuisson**
				1er côté	2ème côté	1er côté	2ème côté	
Poitrine de porc en tranches	3	X	180-200	6	4	**5**	**5**	
Chachlik	3	X	190			**8**	**8**	
Saucisse à griller	3	X	200	**5**	**4**			
Merguez	3	X	200			**6**	**6**	
Poulet rôti**	2		180			**30**	**30**	
Cuisses de poulet	3	X		20	20	**15**	**15**	
Spare ribs	3	X	180-200	15	15	**12**	**12**	
Jarret de porc***	2	X	150/200					50-60min.
Truites	3	X	180-200	**8**	**8**			
Brochettes de légumes	3	X	200	**7**	**7**			
Brochettes de gambas	3	X	175	**7**	**7**			
Gratiner								
Toast garni	3	X	190					5-7 min
Crème caramel****	4		250					
Crème brûlée****	4		250					
Gâteau avec meringue****	3	X	200					

Important : ne faites jamais griller en laissant la porte du four ouverte.
Nous recommandons de placer la lèchefrite au niveau le plus bas afin de recueillir la graisse.
* Niveau en partant du bas
** Si votre appareil est équipé d'une broche, utilisez cette dernière de préférence en mode gril.
*** Ne pas tourner le jambonneau. Remontez la température pour les 15-20 dernières minutes.
**** Ce mets doit être gratiné en fonction du degré de brunissage souhaité.
Remarque : les valeurs indiquées ci-dessus sont indicatives. Nous vous conseillons de toujours préchauffer le four.
Le mode recommandé est imprimé en gras.

5. Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage manuel

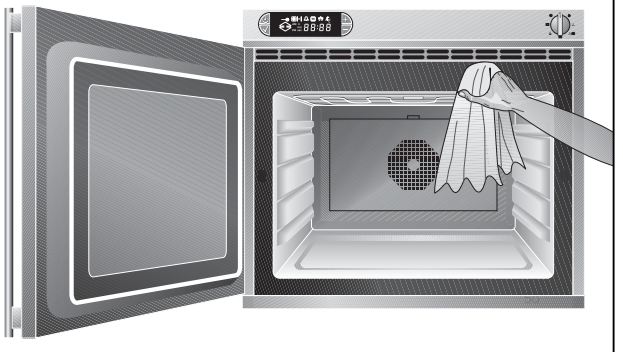


Fig. 24

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le four de façon à éviter de recuire les résidus qui deviendraient ensuite très difficile à éliminer.

Ne pas nettoyer le four avec les aérosols vendus dans le commerce.

Nettoyer les surfaces extérieures seulement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants inox du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

Nettoyez les organes de commande et les surfaces vitrées avec un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle, puis essuyez avec un chiffon doux sec. N'utilisez ni produits à récurer, ni agents polissants nitrés !

N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter. Utilisez du produit lave-vitre courant et appliquez-le sur un chiffon doux et humide. Ne pulvérisez pas de produit sur le tableau de commande.

Dans la mesure du possible, nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille, plaque à griller) uniquement à l'eau chaude ou avec un produit vaisselle.

Ne grattez pas les résidus alimentaires brûlés, mais mouillez-les avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Remarque :
Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

5.2 Autonettoyage (Pyrolyse)

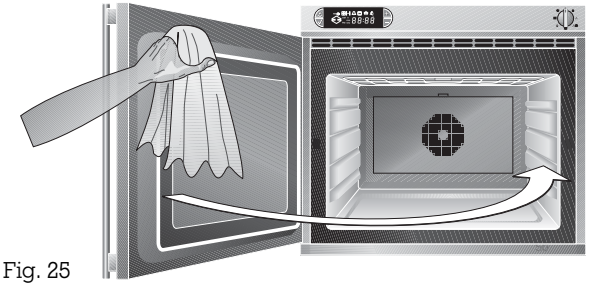


Fig. 25

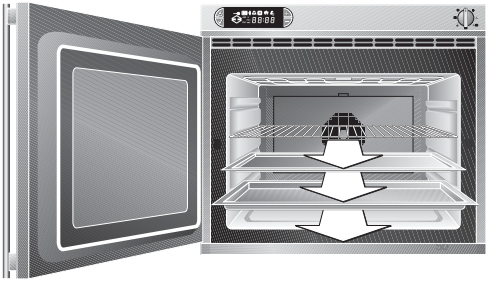


Fig. 26

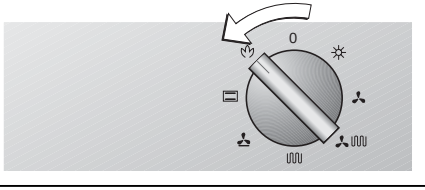


Fig. 27

Pendant l'autonettoyage par pyrolyse, la température est très élevée. Prenez donc toutes les précautions nécessaires et maintenez les enfants à distance.

Les plaques à pâtisserie et à griller Gaggenau sont pyrolysables. Cependant, pour obtenir un nettoyage optimal de l'intérieur du four, il est préférable de lancer la pyrolyse en ne laissant aucun accessoire à l'intérieur de façon à assurer une répartition optimale de la chaleur.

Si vous voulez éliminer par pyrolyse les résidus brûlés sur votre plaque à pâtisserie ou votre lèchefrite, respectez impérativement les **consignes de sécurité** suivantes :

– Avant la pyrolyse, enlevez les grosses salissures graisseuses, le jus de rôti et les résidus alimentaires ! Risque d'incendie !

– Ne mettez qu'une plaque à pâtisserie ou une lèchefrite au niveau le plus bas du four !

– Introduisez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'à la butée.

– Ne pas utiliser la pyrolyse pour nettoyer la grille.

Avant de lancer la pyrolyse :

– Avant l'autonettoyage, éliminez les salissures les plus grossières !
– Nettoyez à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces parties ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.
– **Important :**
Vérifiez que la porte du four est bien fermée.

Procédez de la manière suivante:
Mise en marche :

– Retirez de l'intérieur du four tous les éléments non fixes (plaques à pâtisserie, grille). Plus aucun objet ne doit se trouver dans le four!
– Fermez la porte du four.
– Tournez le bouton «Mode» vers la gauche, jusqu'au symbole (pyrolyse). Sur l'afficheur, le temps par défaut (02:30) et les symboles (cuisson programmée) et (pyrolyse) clignotent. Dans cette fonction, l'éclairage du four reste éteint.

– Appuyez sur la touche **–** , pour modifier la durée proposée. Vous avez le choix entre les durées suivantes : 02:00 et 02:30.
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour lancer la pyrolyse. Un signal sonore retentit.
– Sur l'afficheur, les symboles (verrouillage porte), (cuisson programmée) et (pyrolyse) sont allumés.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille immédiatement. Le symbole (verrouillage porte) est allumé sur l'afficheur. Après refroidissement à 150 °C (1 heure environ après le cycle de pyrolyse), la porte se déverrouille automatiquement. Le symbole (verrouillage porte) s'éteint.
L'opération de verrouillage et de déverrouillage pour la pyrolyse dure environ 30 secondes pendant lesquelles le symbole (verrouillage porte) clignote.
Pendant l'autonettoyage, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four.

Dans le mode pyrolyse, la température de 485 °C permet d'éliminer les salissures même les plus tenaces.

Après l'opération, il vous sera facile d'essuyer les cendres avec un chiffon humide.

Fin de la pyrolyse
A la fin du processus, un signal sonore se fait entendre et les symboles (cuisson programmée) et (pyrolyse) clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche et mettez le bouton «Mode» en position 0 . Pour relancer la pyrolyse, procédez selon la description précédente.

Arrêt de la pyrolyse avant la fin de la durée programmée :
– Mettez le bouton «Mode» en position 0.

Remarque : la porte n'est déverrouillée qu'à partir de 150 °C.

Conseil : pour obtenir le meilleur nettoyage possible, il vaut mieux attendre que l'appareil signale la fin de la pyrolyse!

Remarque : pendant la pyrolyse, il n'est pas possible de visualiser la valeur du thermostat.

Lancement différé de la pyrolyse
– Tournez le bouton «Mode» vers la gauche, jusqu'au symbole (pyrolyse).
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
– Entrez l'heure d'arrêt souhaitée (voir chap. 3).
– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille immédiatement.

Remarque : pour savoir où en est la pyrolyse, appuyez une fois sur la touche (horloge).

En appuyant deux fois sur la touche (horloge), vous pouvez obtenir l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

6. Entretien

6.1 Généralités

Avant toute réparation, retirer la fiche de la prise du secteur ou désactiver les fusibles.

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifier d'abord les fusibles. Si l'alimentation électrique est assurée alors que l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser au concessionnaire ou au point de service après-vente Gaggenau le plus proche en indiquant le type d'appareil figurant sur la plaquette d'identification (jointe à cette notice).

Lorsque des perturbations électroniques se produisent, séparez l'appareil pendant quelques minutes du secteur (débranchez la fiche d'alimentation ou manoeuvrez les fusibles concernés).
Si l'anomalie est toujours présente après remise sous tension de l'appareil, contactez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Les réparations doivent être faites uniquement par des spécialistes agréés afin que la sûreté de l'appareil soit garantie.
Les interventions non conformes entraînent la perte de la garantie !

6.2 Changement de la lampe halogène

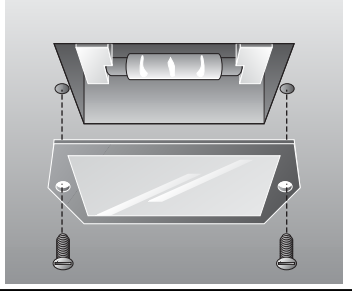


Fig. 28

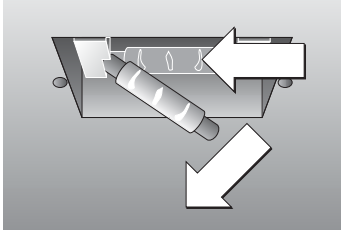


Fig. 29

Les **ampoules de rechange** sont en vente dans les points de service après-vente Gaggenau ainsi que dans les magasins spécialisés (n° 157312). Nous conseillons d'employer uniquement ces lampes.

Comment procéder :

- Déconnecter les fusibles
- Enlever uns des vis du cache de lampe. Si le déviassage est difficile, dévissez partiellement ou totalement la résistance cauffante du gril.
- Faites pivoter le chache sur le côté.
  Attention : le cache de lampe peut encore être brûlant. Poussez la lampe de 4 à 5 mm sur le côté. Il est alors possible de basculer la lampe vers le bas et de la sortir.
- Mettre la lampe neuve en place en procédant dans l'ordre inverse.
- Refaire pivoter le chache dans sa position d'origine et visser. Attention ! Fixer correctement le joint ! Si vous avez enlevé la résistance du gril, revissez-la.

Remarque: ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts. Servez-vous d'un chiffon et prenez la lampe uniquement par le bord.

6.3 Demontage de la paroi vitrée du four

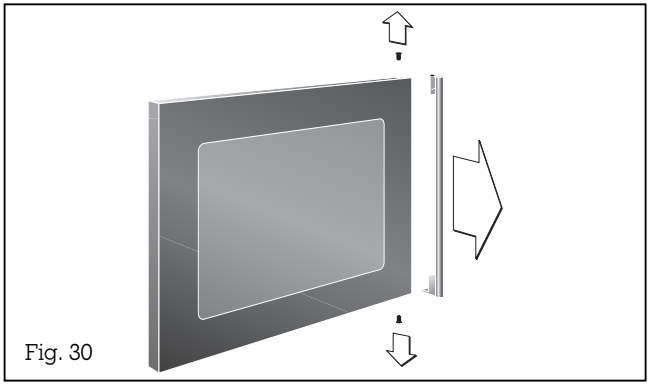


Fig. 30

La porte du four est ventilée, de sorte qu'après un certain temps, des particules de poussière et de graisse peuvent s'y déposer. Pour les éliminer, démontez la vitre avant.

Procédez de la manière suivante :

– Déposez la vis inférieure de la poignée de porte.

– Déposez la vis supérieure de la poignée de porte et enlevez la poignée de porte.

– Tenez la vitre d'une main et secouez la porte légèrement. Vous pouvez ensuite dégager la vitre par l'avant.

– Enlevez les tôles latérales.

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre avant.

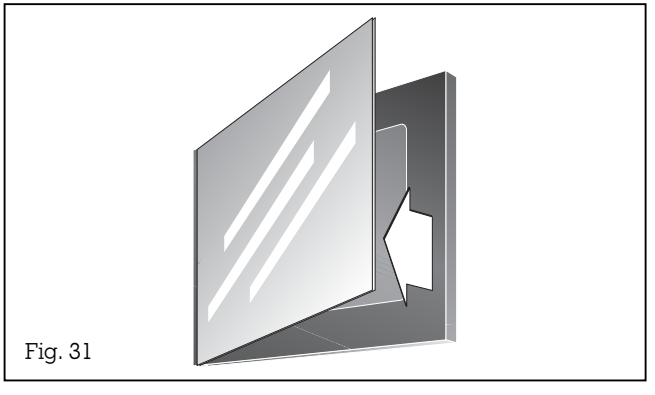


Fig. 31

Pour le montage, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à bien insérer la vitre d'abord dans le joint latéral, et à la retenir d'une main pour qu'elle ne tombe pas.

7. Trucs et astuces

cuisson

Que faire si ... ?	La solution !
... le gâteau cuit sur la plaque à pâtisserie est trop clair en bas?	Placez le gâteau plus bas et sortez tous les objets inutiles qui se trouvent dans le four !
... le gâteau formé est trop clair en bas?	Ne placez pas le moule sur la plaque à pâtisserie, mais sur la grille !
... le gâteau ou le biscuit est trop foncé en bas?	Placez le gâteau ou le biscuit plus haut !
... le gâteau est trop sec?	Augmentez légèrement la température du four. Faites préchauffer !
... le gâteau est glissant, pâteux à l'intérieur, ou la viande n'est pas cuite à l'intérieur?	Abaissez légèrement la température de cuisson ou de rôtissage. Attention ! Choisir une température plus élevée n'entraîne pas de diminution du temps de cuisson ou de rôtissage. Il vaut mieux allonger un peu le temps de cuisson ou de rôtissage pour que la pâte soit mieux prise !
... le gâteau moulé ou de forme carrée est trop sombre à l'arrière (cuisson à la chaleur tournante)?	Ne mettez pas le moule directement devant la paroi arrière du four, mais au milieu !
... le gâteau s'affaisse?	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température inférieure de 10 degrés. Respectez les temps de préparation de la pâte indiqués dans la recette. N'ouvrez pas trop tôt la porte du four !
... le gâteau a bien monté au milieu mais est plus bas sur les bords?	Ne graissez pas le bord du moule à fond amovible. Après cuisson, démoulez le gâteau avec précautions avec un couteau.
... le gâteau est trop foncé en haut?	Placez-le plus bas, choisissez une température plus basse et laissez-le cuire un peu plus longtemps !
... le gâteau est trop foncé en bas?	Placez-le plus haut et choisissez une température plus basse !
... le gâteaux aux fruits est trop clair en bas et le jus déborde?	La prochaine fois, utilisez plutôt la plaque universelle plus profonde !
... le gâteau est trop sec en bas?	Avec un cure-dents, faites de petits trous dans le gâteau fini. Répandez ensuite le jus de fruits ou une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson !
... le pain ou le gâteau a l'air bien cuit, mais est mal cuit à l'intérieur?	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire le fond, parsemez-y des amandes ou de la chapelure et versez la garniture dessus. Respectez les recettes et temps de cuisson !
...vous faites cuire sur plusieurs niveaux et le mets de la plaque supérieure est plus foncé que celui de la plaque inférieure?	Si vous sélectionnez une température un peu plus basse, le mets sera uniformément bruni. Les plaques à pâtisserie mises au four en même temps ne seront pas forcément prêtes au même moment. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus ou mettez-les un peu plus tôt !
... les petits gâteaux restent collés à la plaque?	Remettez brièvement la plaque au four et détachez tout de suite les petits gâteaux !
... le gâteau ne se démoule pas?	Avec un couteau, décollez le bord avec précaution. Renversez encore le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'un chiffon froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et épandez-y de la chapelure.

rôtir et griller

... le rôti est foncé et la croûte est brûlée par endroits?	Vérifiez la hauteur de cuisson et la température !
... le rôti a belle allure, mais la sauce est brûlée?	La prochaine fois, prenez un récipient plus petit et mettez plus de liquide !
... le rôti a belle allure, mais la sauce est trop claire et délayée?	La prochaine fois, choisissez un récipient plus grand et utilisez moins de liquide !
... pour le poids du rôti, il n'y a pas d'indication dans le tableau?	Choisissez l'indication donnée pour le poids directement inférieur et allongez la durée mentionnée.

– **Vous pouvez en principe employer n'importe quelle vaisselle** offrant une résistance appropriée à la chaleur. Placez le plat de cuisson au milieu de la grille. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la plaque universelle. Lorsque vous sortez un plat de cuisson en verre, posez-le sur un torchon sec ou sur une grille et non sur un support froid et humide qui pourrait entraîner l'éclatement du verre.

– Nous vous conseillons d'utiliser des **moules** en métal foncé. Si vous choisissez la chaleur tournante, vous pouvez aussi utiliser des moules clairs. Dans ce cas, allongez les temps de cuisson.

– La température et la durée dépendent de la qualité et de la nature de la pâte. Les **tableaux** contiennent donc des fourchettes de températures. Nous vous conseillons de commencer en choisissant la température la plus basse, puis de l'augmenter si cela semble nécessaire la fois suivante. A noter : la température la plus basse donnera un brunissage plus régulier.

– Si vous voulez faire cuire selon votre propre **recette,** basez-vous sur des recettes similaires figurant dans le tableau.

– **Pour vérifier** si votre gâteau est bien cuit, enfoncez-y une tige de bois 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson indiqué dans la recette, à l'endroit le plus épais du gâteau. Si la tige ressort sans trace de pâte, le gâteau est cuit.

– **Si le mets à cuire ou rôtir est humide**, il peut se produire un important dégagement de vapeur. Ouvrez brièvement et avec précautions la porte du four (1 à 2 fois) pour laisser la vapeur sortir. Vous éviterez ainsi que des gouttes d'eau ne tombent sur votre four ou vos meubles de cuisine.

– **Le résultat des rôtis** dépend du type et de la qualité de la viande. Pour une viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuilléres á soupe de liquide (jus de rôti, eau, etc). Pour les rôtis à l'étuvée, ajoutez 8 à 10 cuillères à soupe, suivant la taille. A la moitié du temps, retournez les gros rôtis. Lorsque le rôti est fini, laissez-le reposer 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

– Grillez toujours à four fermé. Les grillades doivent avoir une épaisseur aussi régulière que possible, au moins 2 à 3 cm. Vous obtiendrez ainsi une viande uniformément dorée et bien juteuse. **Ne salez jamais les steaks avant de les griller.** Placez les grillades directement sur la grille. S'il n'y a qu'une grillade, placez-la bien au milieu pour obtenir le meilleur résultat.

– Les **volailles** sont particulièrement bien dorées et croustillantes si, vers la fin de la cuisson, vous les enduisez de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange.

– A 40-50 °C, même les **produits surgelés fragiles** seront décongelés en douceur et rapidement. Placer le produit surgelé sur la grille et tournez la manette « Mode » en position « Éclairage ». Il est recommandé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le liquide de décongélation.

– Insérez la **lèchefrite** au premier niveau de façon à recueillir le jus de la viande et à laisser le four propre.

– **Retournez les grillades** aux deux tiers du temps de cuisson indiqué dans les tableaux.

– Pendant le fonctionnement du gril, vous remarquerez peut-être que **les résistances** concernées s'allument et s'éteignent automatiquement. Cela est normal. La fréquence dépend du niveau de puissance sélectionné.

– Pour les **canards** ou les **oies,** piquez la peau sous la volaille de façon que la graisse puisse couler.

Conseils d'économie d'énergie

– Utilisez des **moules foncés**, car ils absorbent mieux la température.

– **Si la cuisson est longue**, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin effective afin de profiter de la chaleur résiduelle.

– Si vous faites cuire **plusieurs gâteaux**, ne les placez pas l'un sur l'autre, mais l'un à côté de l'autre.

Nettoyage et entretien

– N'utilisez pas de produits à récurer, des produits agressifs ou des objets durs pour nettoyer.

– Ne grattez pas les résidus alimentaires brûlés, mais essuyez-les avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

– Pour les pièces en aluminium et plastique, n'utilisez pas de nettoyants spéciaux (aérosols par exemple).

– Pour le nettoyage de l'émail et du verre, n'utilisez pas d'eau de vaisselle chaude.

– Pour les façades en inox, n'utilisez pas de nettoyants du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression. N'utilisez pas non plus d'éponges grattoirs. Appliquez des produits à vaisselle du commerce sur un chiffon doux et humide ou sur une peau de chamois.

– Pour les façades en verre-miroir, n'utilisez pas de produits à récurer ou des éponges grattoirs.

– Utilisez des produits de nettoyage pour vitres du commerce et appliquez-les sur un chiffon doux et humide ou une peau de chamois. N'en aspergez pas le bandeau de commande.

– Nettoyer le four après chaque utilisation, en particulier si vous avez fait rôtir ou griller des mets. Vous éviterez ainsi le brûlage de résidus qui seront ensuite beaucoup plus difficiles à éliminer.

– Lavez le four à chaud lorsqu'il est peu sale et laissez-le sécher porte ouverte.

– **N'utilisez pas de nettoyeur haute pression** – risque de court-circuit !

8. Notice de montage

8.1 Caractéristiques techniques

Puissance connectée: 230 V AC, 16 A

Puissance de chauffage:

Grill infrarouge	3100 W
Résistance pour chaleur tournante	2300 W
Chauffage voûte	1100 W
Chauffage sole	1100 W
Coup-de-feu	3600 W

Dimensions:

Extérieures	590 x 590 x 550 mm
Intérieures	460 x 365 x 400 mm

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes :

Plaque à pâtisserie	KB 200-046
Grille sans ouverture	GR 200-046
Plaque à griller	GP 200-046
Lampe halogène	157312

Sous réserve de modification techniques.

8.2 Comment procéder

L'appareil doit être installé exclusivement par un électricien autorisé et en tenant compte de tous les règlements spéciaux en vigueur.

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil après son insstallation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur (notice d'utilisation) et lui indiquer comment il peut débrancher l'appareil en cas de besoin.

D'éventuelles détériorations résultant de la non-observation de la présente notice ne sont pas couvertes par la garantie.

Si l'appareil ne peut pas être mis hors tension sur toutes les phases en retirant la fiche d'une prise de courant, il faut prévoir un système de coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm de distance entre les contacts.

Attention : les réparations mal faites peuvent générer des risques très importants.

Branchement électrique :
Sur le dessus du four, se trouve un couvercle qu'il faut dévisser. Le schéma électrique collé sur la face supérieure du four représente les possibilités de branchement.

Uniquement pour 230 V : le four est raccordé en monophasé.

L'appareil doit être mis à la terre.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages provoqués par une mise à la terre absente ou incorrecte.

Revissez le couvercle.

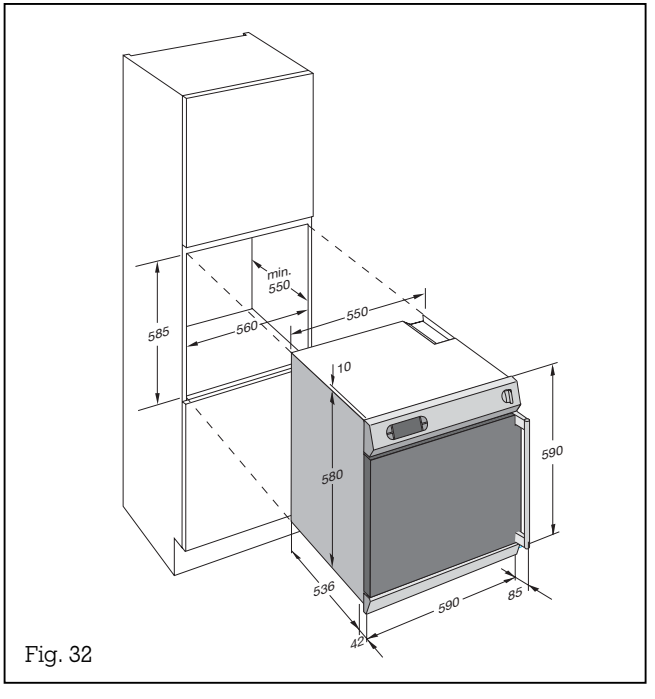


Fig. 32

Installation

Comment procéder :

– Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport.

– Démonter la cale de transport située sous poignée. Enlever les bandes adhésives.

– Utiliser un câble de raccordement flexible et choisir la section en fonction de la prise de courant nominale et du monde de raccordement.

– Pousser l'appareil dans la niche. Au moyen de la vis à bois jointe, vissez le four à la façade de l'élément bas (côté poignée et côté charnière), juste sous le bandeau.

– La protections contre les contacts accidentels doit être assurée après la pose.

– Pour terminer, vérifier le bon fonctionnement du four à encastrer.

– Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com