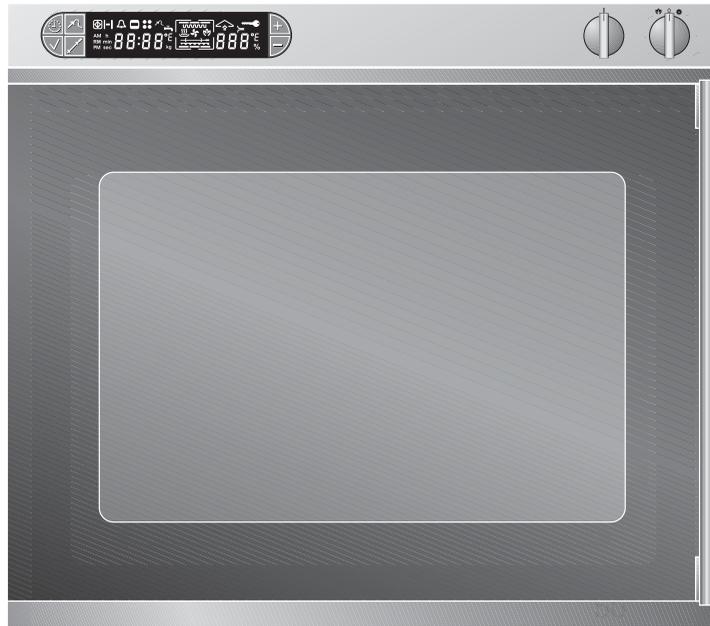


Notice d'utilisation et d'installation

EB 270/271

EB 290/291

Four électrique encastrable



GAGGENAU

EB 270/271

EB 290/291

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 5-11
2.1 Description	Page 5
2.2 Accessoires fournis et optionnels	Page 6
2.3 Modes de fonctionnement	Page 7-10
2.4 Fonctions spéciales	Page 11
3. Utilisation	Page 12-21
3.1 Généralités	Page 12
3.2 Fonctionnement de l'horloge	Page 13-17
Heure du jour	Page 14
Minuteur	Page 15
Programmateur cumulatif	Page 15
Programmation de la durée	Page 16
Programmation de l'heure d'arrêt	Page 17
Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt	Page 17
3.3 Mode chaleur tournante	Page 18
3.4 ECO	Page 19
3.5 Chaleur tournante et chaleur basse	Page 19
3.6 Chaleur haute et chaleur basse / chaleur haute	Page 20
3.7 Fermentation	Page 20
3.8 Grillade	Page 21
4. Broche	Page 22
5. Sonde de température à cœur	Page 23-24
6. Fonctions spéciales	Page 25-26
Affichage de la température actuelle	Page 25
Sécurité enfants	Page 25
Sécurité en cas d'absence	Page 26
Menu d'options	Page 26
7. Tableau pour cuire et rôtir	Page 27-30
8. Trucs et astuces	Page 31-32
9. Nettoyage et entretien	Page 33-35
9.1 Nettoyage manuel	Page 33
9.2 Autopyrolyse	Page 34-35
10. Maintenance	Page 36-37
10.1 Généralités	Page 36
10.2 Changement de la lampe halogène	Page 36
10.3 Démontage de la paroi vitrée du four	Page 37
11. Notice de montage	Page 38-40
11.1 Caractéristiques techniques EB 270	Page 38
11.2 Caractéristiques techniques EB 290	Page 38
11.3 Comment procéder	Page 39-40

Préface

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

L'appareil offre les avantages suivants :

- échauffement très rapide avec le programme chaleur tournante et chaleur basse.
- l'appareil est doté du revêtement CleanEmail et d'un catalyseur pour le nettoyage à l'air.
- l'autopyrolyse vous permet d'obtenir le nettoyage le plus efficace possible, sans intervention manuelle et pour une consommation d'énergie réduite.

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 !



Fig. 1

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 la marche, 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 de montage.

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 un bouton ou appuyez sur une touche pour valider l'heure affichée.

La plaquette d'identification de l'appareil est visible après ouverture de la porte. Une autre plaquette est fournie sur un feuillet séparé de la notice. Conservez cette plaque **pour la garantie**, au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose !

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.

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 cuisson, ouvrez entièrement la porte ou bien refermez-la, mais ne 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 le bouton de « Température » 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.

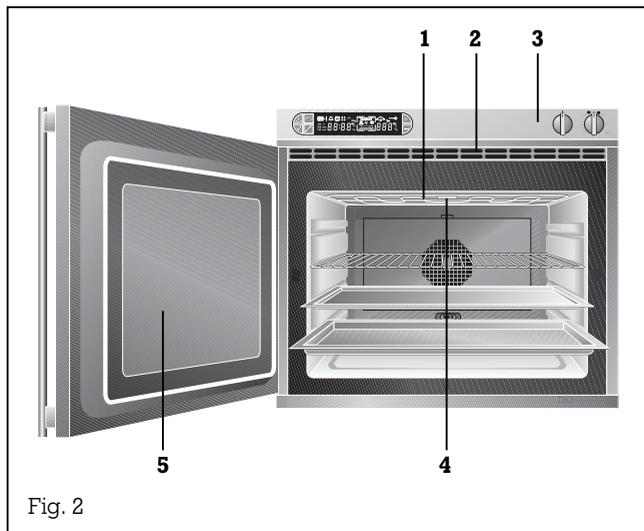
L'ouverture de la porte provoque l'arrêt de toutes les résistances chauffantes et du ventilateur.

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

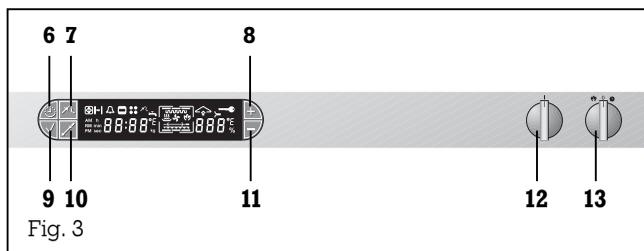
Au milieu et en bas du fond de l'enceinte, se trouve une prise de courant pour le branchement de la résistance séparée destinée à la cocotte et à la pierre à cuire (accessoires). En temps normal, laissez le cache dans la prise de courant.

2. Description et fonctionnement

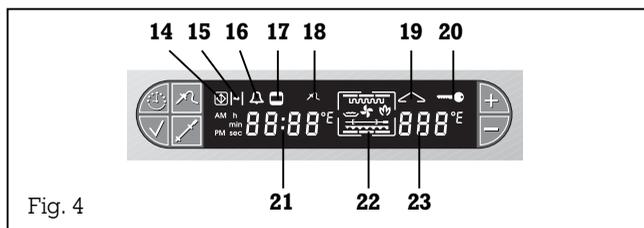
2.1 Description



- 1 Résistance du grill et de chaleur haute
- 2 Fentes d'aération
- 3 Bandeau de commande
- 4 Éclairage du four
- 5 Porte du four

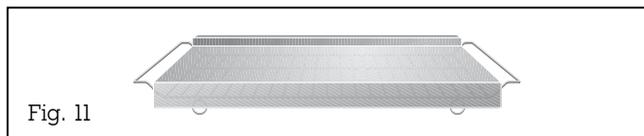
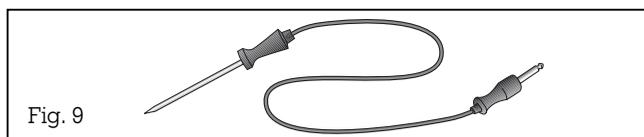
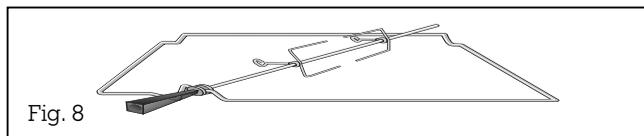
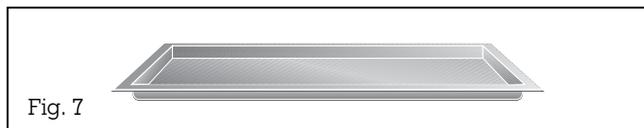
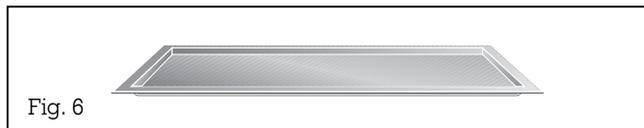
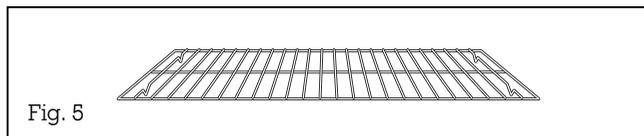


- 6 Touche « heure »
- 7 Touche « sonde de température à cœur »
- 8 Touche « plus »
- 9 Touche « confirmation »
- 10 Touche « broche »
- 11 Touche « moins »
- 12 Manette « mode »
- 13 Manette de « température »



- 14 Symbole « sécurité enfants »
- 15 Symbole « durée, fin »
- 16 Symbole « minuteur »
- 17 Symbole « durée de cuisson »
- 18 Symbole « sonde de température à cœur »
- 19 Symbole « préchauffer »
- 20 Symbole « verrouillage porte »
- 21 Afficheur de temps
- 22 Afficheur de mode
- 23 Afficheur de température

2.2 Accessoires fournis et optionnels



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

- **GR 200-046 (EB 270), GR 090-054 (EB 290)** : gril pour moules à gâteaux, rôtis, mets à griller et plats de cuisson (fig. 5)
- **KB 200-046 (EB 270), KB 091-054 (EB 290)** : plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours (fig. 6)
- **GP 200-046 (EB 270), GP 091-054 (EB 290)** : plaque à griller pour rôtis, utilisable comme lèchefrite (fig. 7)
- broche avec bâti-support (fig. 8)
- **FT 100-060** : sonde de température à cœur (fig. 9)

De plus, vous pouvez commander les **accessoires optionnels** suivants :

- **KB 110-046 (EB 270)** : lèchefrite en verre pour soufflés etc. (fig. 10)
- **PS 026-001 (EB 270), PS 027-001 (EB 290)** : pierre à pizza (fig. 11) et poussoir à pizza
- **BT 026-001** : cocotte (fig. 12)
- **GR 027-001 (EB 290)** : Grille pour cocotte
- **HZ 026-001** : résistance pour cocotte et pierre à pizza réglable jusque'à 300°C
- **GR 085-046 (EB 270), GR 095-054 (EB 290)** : grille pour plaque à griller
- **GR 082-046 (EB 270)** : Grille coudée

2.3 Modes de fonctionnement

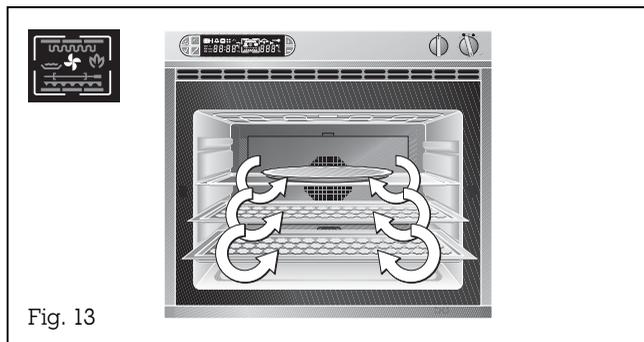


Fig. 13

Chaleur tournante

En mode « chaleur tournante », tous les aliments sont cuits à la même température. Vous pouvez préparer plusieurs plats, différents ou identiques, sur plusieurs niveaux, sans transmission de goût de l'un à l'autre.

Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuire, rôtir 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. 13).

Rôtir à la chaleur tournante

La viande brunit de manière uniforme sur tous les côtés. Si vous faites cuire sur la grille, placez la plaque à griller un niveau en dessous afin de recueillir les gouttes de graisse.

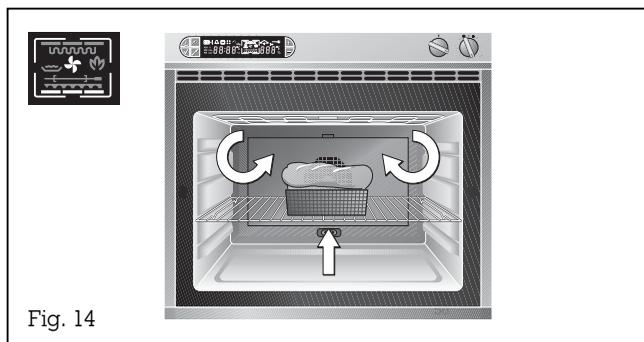


Fig. 14

Chaleur tournante et chaleur basse

Dans ce mode, la résistance de chaleur basse est également en service. La turbine du ventilateur assure une répartition uniforme de la chaleur. De plus, la chaleur est générée par le bas (fig. 14).



Fig. 15

Chaleur haute et chaleur basse

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. 15).

Vous pouvez aussi sélectionner séparément le mode chaleur haute afin de faire dorer vos mets par le haut.



Fig. 16

Grillade

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

Grillade avec contrôle de température

Suivant la position du sélecteur de température, le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort (fig. 16). Cette façon de griller convient aux viandes plates et au gratinage.

Retournez le mets à griller !

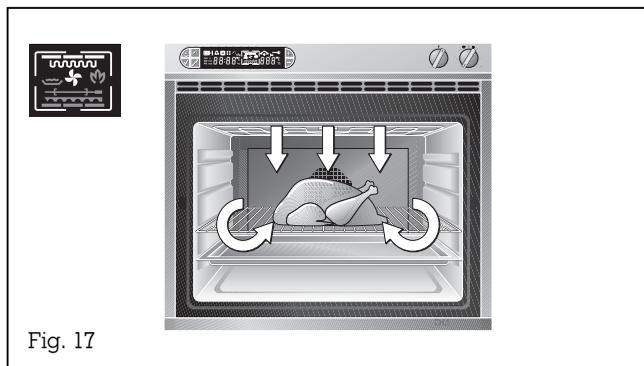


Fig. 17

Gril et chaleur tournante

La turbine fait circuler l'air chaud, produisant un échauffement plus régulier, même si la grille est pleine. Il n'est donc plus nécessaire de retourner fréquemment les mets (fig. 17).

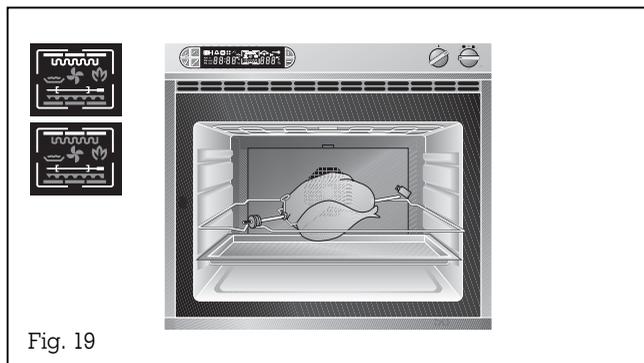


Fig. 18

Grillade économique

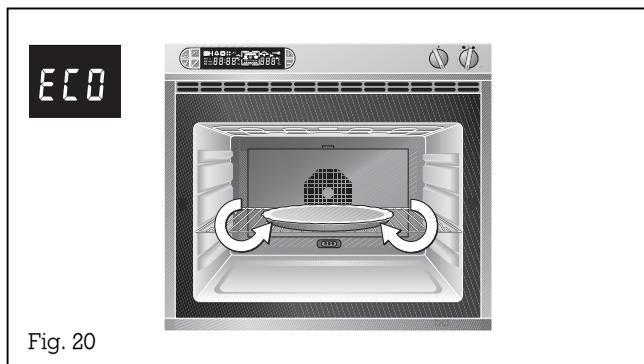
Seule la partie médiane de la résistance du gril chauffe (fig. 18).

Retournez le mets à griller !



L'utilisation simultanée du gril et de la broche permet d'obtenir une croûte croustillante et uniformément brunie (fig. 19). Glissez le cadre-support de la broche au 2ème niveau en partant du bas, puis, au niveau inférieur, la plaque à griller faisant office de lèche-frite.

Remarque : la sonde de température à cœur n'est pas utilisable avec la broche. Une fois que la sonde est branchée dans la prise située à l'intérieur du four, le mode « broche » est neutralisé.



ECO

En mode ECO, vous pouvez préparer des gâteaux, petits fours, gratins en économisant l'énergie. L'éclairage et le chauffage du catalyseur sont coupés pendant la cuisson et le temps de préchauffage est plus long. De plus, lorsqu'une durée est programmée, le four coupe la résistance avant la fin du temps de cuisson de façon à profiter de la chaleur résiduelle (fig. 20).



Fermentation

La fonction « fermentation » vous permet de faire lever des pâtes à 38°C (fig. 21).

Dans ce mode, l'éclairage est éteint, pour éviter de chauffer trop fortement l'enceinte du four. En appuyant sur n'importe quelle touche, vous pouvez allumer l'éclairage pendant quelques secondes.



Fig. 22

Pierre à cuire (uniquement avec accessoires optionnels PS 026/027 et HZ 026)

Pizza croustillante ou pain frais : avec la pierre à cuire, vous obtenez des résultats comparables à ceux d'un véritable four en pierre (fig. 22).



Fig. 23

Mode cocotte (uniquement avec accessoires optionnels BT 026 et HZ 026)

Avec la cocotte en fonte, vous pouvez saisir de grandes quantités de viande, puis les laisser mijoter en douceur, ou encore préparer une oie entière ou un gigantesque gratin (fig. 23).

2.4 Fonctions spéciales

Affichage de la température actuelle du four (Thermotest)

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

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 : pendant la pyrolyse, la fonction « Thermotest » n'est pas accessible.

Sonde de température à cœur

La sonde de température permet de déterminer avec précision la température à cœur des mets en train de cuire. Il est possible de sélectionner et régler la température à cœur entre 1 et 99°C.

Protection en cas de panne de courant

Si une panne d'électricité se produit alors que le four est allumé, le processus de chauffage s'interrompt et ne reprend pas après le rétablissement du courant.

Remarque : une panne d'électricité de 5 minutes n'a pas d'effets sur l'appareil.

Sécurité en cas d'absence

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

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

Auto-pyrolyse (nettoyage)

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.

ECO plus

Si vous sélectionnez le mode d'économie d'énergie « ECO plus » dans le menu d'options, l'éclairage et le chauffage du catalyseur sont coupés dans tous les modes. De plus, lorsqu'une durée est programmée, le four coupe la résistance avant la fin du temps de cuisson de façon à profiter de la chaleur résiduelle.

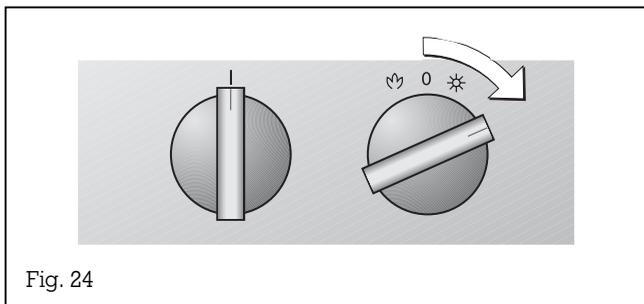
3. Utilisation

3.1 Généralités

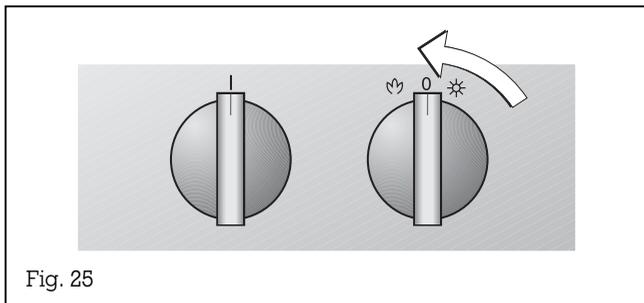
Insertion des plaques à pâtisserie

- 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.

Mise en marche



Arrêt



Manette « Température » :

La température est réglable par paliers de 5° entre 50 et 300 °C.

Manette « Mode » :

Vous avez 12 programmes à votre disposition :

- chaleur tournante
- gril à la chaleur tournante
- gril
- gril économique
- chaleur tournante avec chaleur basse
- ECO
- chaleur haute et chaleur basse
- chaleur haute
- fonction pizza (avec l'accessoire spécial pierre à pizza PS 026/027 et résistance HZ 026)
- fonction cocotte (avec accessoire spécial cocotte BT 026 et résistance HZ 026)
- fermentation
- autopyrolyse (nettoyage)

Mise en marche: (fig. 24)

– Tournez la manette « Température » d'un cran vers la droite. L'éclairage s'allume et le symbole du mode choisi s'affiche.

– Tournez la manette « Modes » jusqu'à ce que le mode recherché s'affiche.

– Tournez la manette « Température » sur la température voulue. Cette dernière s'affiche pendant quelques secondes.

– Pendant que le four est en marche, vous pouvez appuyer sur la touche ✓ (confirmation) pour visualiser pendant quelques secondes sur l'afficheur la température intérieure actuelle.

Arrêt: (fig. 25)

– pour arrêter le four, mettez la manette de « Température » en position 0. L'éclairage s'éteint.

Remarque : après arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à tourner pour protéger l'électronique, puis se coupe automatiquement.

3.2 Fonctionnement de l'horloge

Le mode et la température souhaités peuvent être sélectionnés avant ou après programmation de la durée, au moyen des manettes «Température» et «Mode».

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 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 expiration du temps programmé, 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.

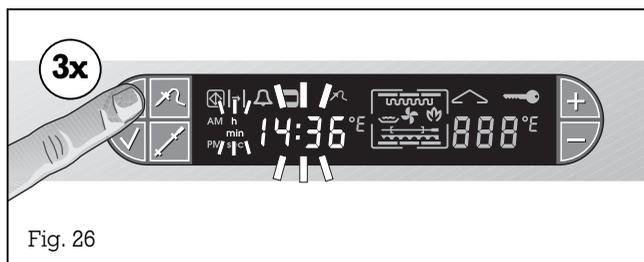
Passage du mode automatique au mode « normal » :

ramenez la manette de température 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'heure ne s'affiche plus avec précision sur l'horloge du four, cela ne signifie pas qu'il y a un défaut technique. La base de temps des horloges est la fréquence du réseau public d'électricité. En Europe, cette fréquence est de 50 Hz (Hertz). Les réseaux alimentés par des centrales électriques d'Europe orientale présentent des fluctuations. Sur l'afficheur, l'heure indiquée peut donc être fausse. Cette erreur n'a pas d'effet sur le fonctionnement de l'appareil, ni 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.



Réglage de l'heure du jour

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 3 fois sur la touche 🕒 (horloge).
Le symbole ^h (unité de temps) clignote sur l'afficheur. L'heure actuellement réglée est visible (fig. 26).
- Appuyez sur les touches + ou - pour mettre à l'heure.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre.

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 un bouton ou appuyez sur une touche pour valider l'heure affichée.

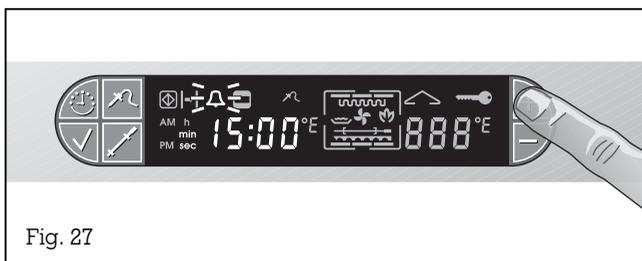


Fig. 27

A chaque nouvelle programmation du minuteur, la valeur programmée la fois précédente vous sera toujours proposée par défaut.

Minuteur

Cette fonction permet de programmer une durée sans mise en marche et arrêt automatiques et peut servir par exemple de sablier, même lorsque l'appareil est éteint. La plage de réglage se situe entre dix secondes (00:10) et 23.59 heures (23:59).

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche + de l'afficheur.
Le symbole Δ (minuteur) clignote (fig. 27).
- Sur l'afficheur apparaît la valeur entrée que vous pouvez modifier avec les touches + ou -.
Le symbole min (unité de temps) est éclairé sur l'afficheur.
- Appuyez sur la touche \checkmark (confirmation) pour confirmer la valeur entrée.
- Le défilement du temps est visible sur l'afficheur.

Remarque : si aucune action n'est faite dans les 5 secondes, le minuteur démarre même sans que vous appuyez sur la touche \checkmark (confirmation). Une fois que le minuteur a terminé, un signal sonore se fait entendre et le symbole minuteur clignote sur l'afficheur. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Le minuteur peut être arrêté à tout moment par action simultanée sur les touches + et -.

Horloge à cumul

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche - (fig. 28).
- Sur l'afficheur, apparaît le temps, avec la valeur initiale 00:00 (valeur maximale 12 heures). Vous pouvez ainsi visualiser en continu le défilement du temps de cuisson sans programmer un arrêt automatique.
Pour arrêter le minuteur, réappuyez sur la touche -.

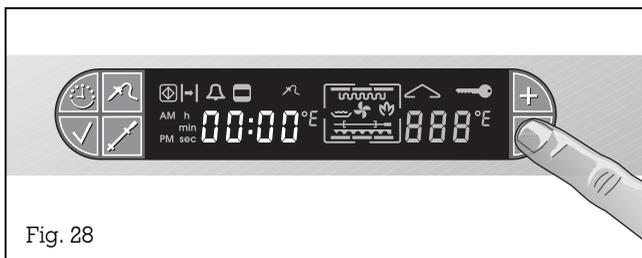
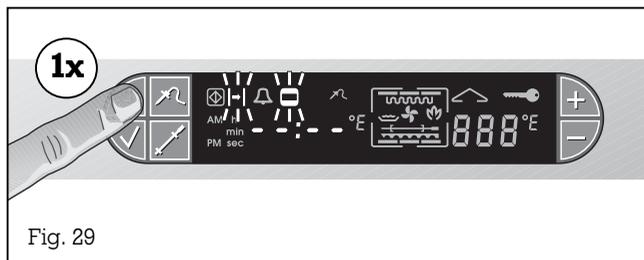


Fig. 28



Programmation de la durée

L'appareil est utilisé pendant une certaine durée. La plage de réglage se situe entre 1 minute (00:01) et 23 heures et 59 minutes (23:59).

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 1 fois sur la touche ⌚ (horloge). Les symboles ⌚ (durée) et ⏪ (temps de cuisson) clignotent sur l'afficheur. Des tirets apparaissent sur l'afficheur (signification : pas de valeur programmée) (fig. 29).
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler la durée souhaitée.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre et le symbole ⏪ (temps de cuisson) est éclairé.

Remarque :

- Après expiration de la durée programmée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête de lui-même.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.
- Vous pouvez consulter la durée programmée en appuyant sur la touche ⌚ (horloge).

Effacement d'erreurs de programmation :

- Appuyez 1 fois sur la touche ⌚ (horloge).
- Appuyez en même temps sur les touches + et -. Un signal sonore se fait entendre.

En appuyant 2 fois sur la touche ⌚ (horloge), vous obtenez automatiquement l'heure de fin !

A chaque programmation suivante de la durée, la dernière valeur programmée vous sera proposée par défaut lorsque vous appuierez sur la touche +.

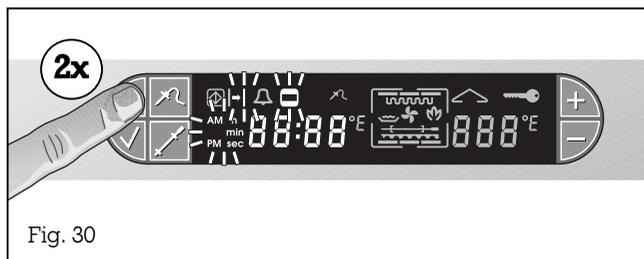


Fig. 30

Remarque : le point de départ de la programmation de l'heure d'arrêt est l'heure du jour réglée sur le four.

Il est possible de consulter la valeur entrée en appuyant deux fois sur la touche ⌚ (horloge).

Programmation de l'heure d'arrêt

L'appareil s'arrête automatiquement à une heure choisie par vous. Le point de départ est l'heure du jour réglée sur le four.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 2 fois sur la touche ⌚ (horloge). Sur l'afficheur, les symboles -| (fin) et □ (temps de cuisson) et unité de temps clignotent.
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure souhaitée. L'heure d'arrêt doit se situer dans les 24 heures suivantes.
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre. Le symbole □ (temps de cuisson) est éclairé sur l'afficheur.

Après expiration de la durée programmée, le symbole □ (temps de cuisson) clignote et un signal sonore se fait entendre.

Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche ; le chauffage redémarre. Pour y mettre fin, mettez le sélecteur de température sur 0.

Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt

Cette fonction vous permet de programmer le début et la fin de la cuisson pendant votre absence.

Procédez de la manière suivante :

- Entrez la durée souhaitée (voir page 16).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).
- Entrez l'heure d'arrêt souhaitée (voir plus haut).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).

Dès que l'heure d'arrêt est programmée et confirmée au moyen de la touche ✓ (confirmation), le mode automatique est actif.

3.3 Mode chaleur tournante

Mise en marche

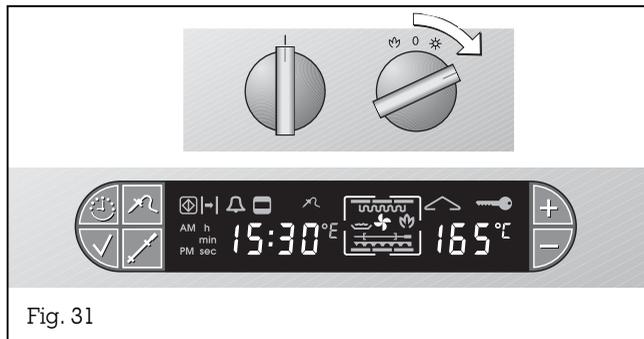


Fig. 31

Mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Mode » jusqu'à ce que le symbole  (chaleur tournante) s'affiche (fig. 31).

La chaleur tournante vous permet de cuire, de rôtir et de stériliser.

Pour rôtir, placez un niveau en dessous la plaque à grille ou la lèchefrite en verre afin de recueillir les gouttes de graisse.

Arrêt

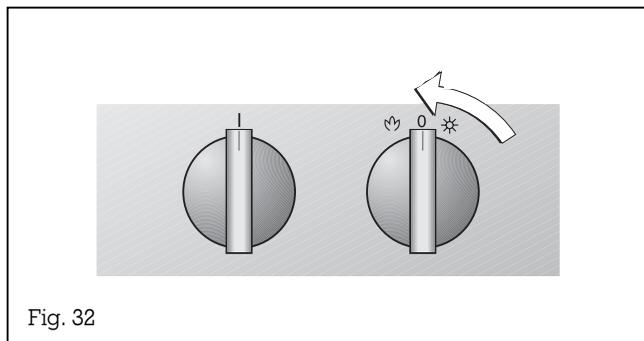


Fig. 32

Placez la manette « Température » sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint et la turbine de chaleur tournante s'arrête (fig. 32).

Stérilisation

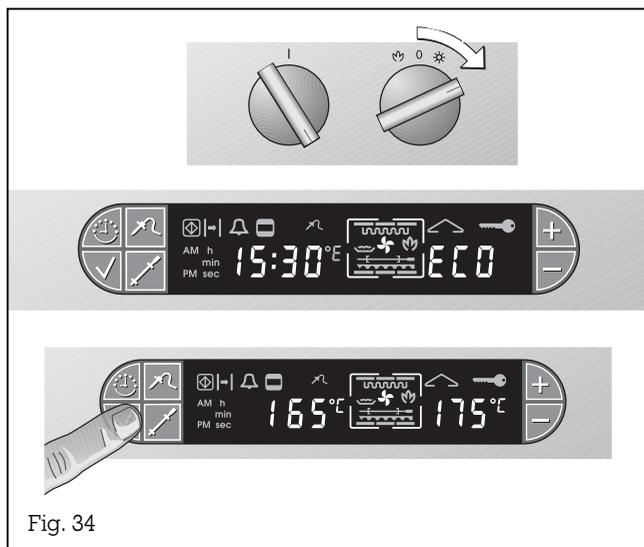


Fig. 33

Remplissez d'eau le plat 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. 33), puis

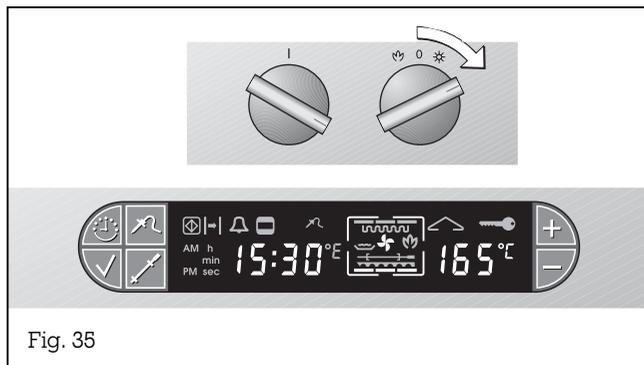
- pour les légumes, faites stériliser 30 à 60 minutes entre 80 et 100°C,
- pour les fruits: après perlage du liquide, faites stériliser pendant 5 à 15 minutes, à four éteint.

3.4 ECO



Remarque : lorsque vous actionnez la touche ✓ (confirmation) ou que vous modifiez le réglage de température, la température actuelle du four s'affiche à gauche pendant quelques secondes tandis que la température programmée s'affiche à droite.

3.5 Chaleur tournante et chaleur basse



Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Modes » jusqu'à ce que le symbole **ECO** s'affiche (fig. 34).

Arrêt :

Mettez la manette « Température » en position 0.

Le mode ECO vous permet faire cuire à la chaleur tournante en économisant l'énergie. Le temps de préchauffage est alors plus long et l'éclairage est éteint pendant la cuisson. Si vous avez besoin de l'éclairage pendant quelques secondes, appuyez sur la touche ✓ (confirmation). Dans ce mode, le chauffage du catalyseur est désactivé. Avec certains mets (pâte à la levure de boulanger par exemple), l'odeur peut donc être plus forte qu'en mode normal.

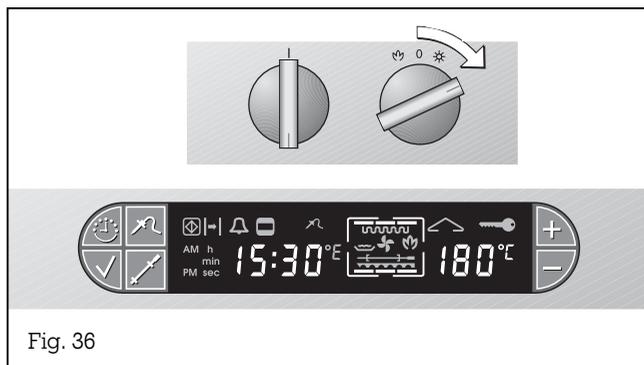
Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Modes » jusqu'à ce que le symbole **☼** (chaleur tournante et chaleur basse) s'affiche (fig. 35).

Arrêt :

Mettez la manette « Température » en position 0. L'éclairage du four s'éteint.

3.6 Chaleur haute et chaleur basse / chaleur haute



Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Mode » jusqu'à ce que le symbole  (chaleur haute et basse) s'affiche (fig. 36).

Arrêt :

Mettez la manette « Température » en position 0. L'éclairage du four s'éteint.

Quelques recommandations :

Cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse

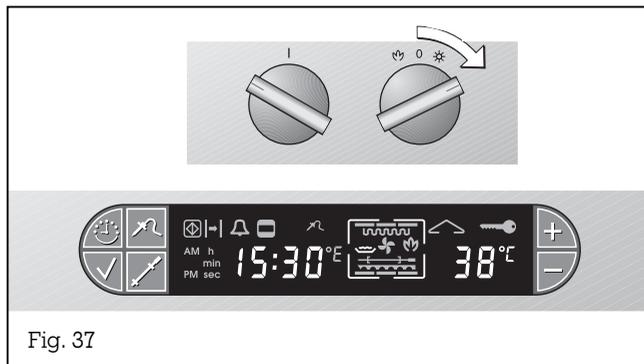
Dans ce mode, vous ne pouvez faire cuire que sur un niveau.

Rôtir avec la chaleur haute et la chaleur basse

Placez la viande sur la grille, dans la plaque à griller ou dans la lèchefrite en verre. Si vous utilisez la grille, placez un niveau en dessous la plaque à griller ou la lèchefrite en verre afin de recueillir les gouttes de graisse.

En plus du mode classique de chaleur haute et basse, vous avez la possibilité de sélectionner la chaleur haute seule afin de faire dorer vos mets par le haut.

3.7 Fermentation



Mise en marche :

tournez le bouton « Température » au-delà de la position « Éclairage » et placez-le sur un réglage quelconque. Tournez le bouton « Modes » jusqu'à ce que le symbole  (niveau fermentation) s'affiche (fig. 37).

Arrêt :

Mettez la manette « Température » en position 0.

3.8 Grillade

Grillade à température réglable

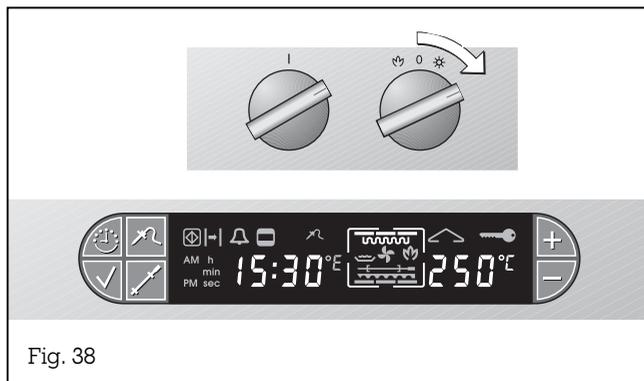


Fig. 38

Remarque : Le gril n'est utilisable que si la porte du four est fermée.

Grillade à température réglable

Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Mode » jusqu'à ce que le symbole  (gril) s'affiche (fig. 38).

Arrêt :

mettez la manette « Température » en position 0.

Remarque :

Si vous utilisez la grille, placez un niveau en dessous la plaque à grille ou la lèchefrite en verre afin de recueillir les gouttes de graisse.

Grillade combinée à la chaleur tournante

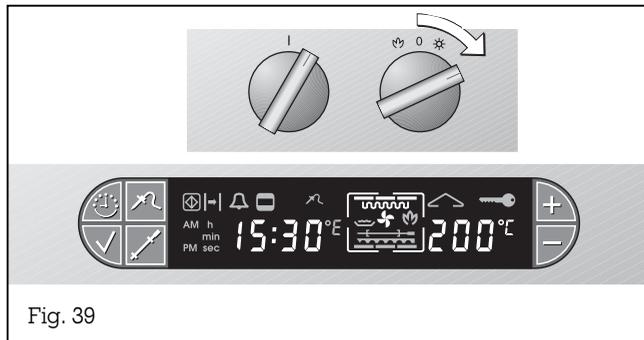


Fig. 39

Grillade combinée à la chaleur tournante

Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Mode » jusqu'à ce que le symbole  (grillade avec chaleur tournante) s'affiche (fig. 39).

Arrêt :

voir ci-dessus

Grillade « économique »

Mise en marche :

mettez la manette « Température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « Mode » jusqu'à ce que le symbole  (grillade économique) s'affiche. la manette « Température » peut être placé sur n'importe quelle température.

Arrêt :

voir ci-dessus

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 !

4. Broche

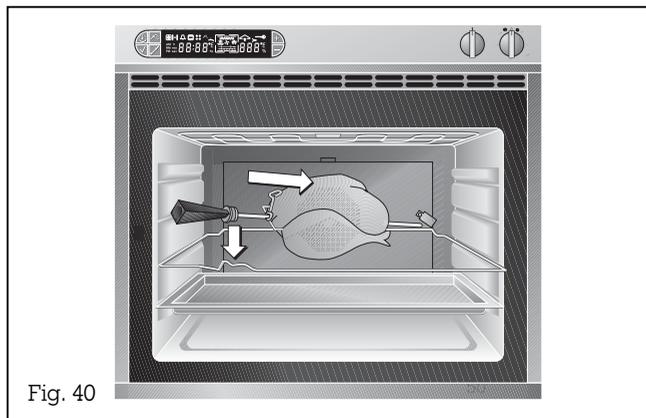


Fig. 40

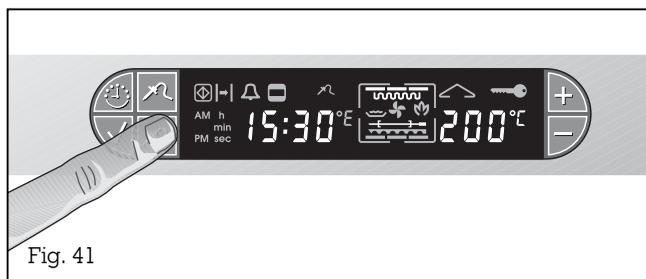


Fig. 41

L'utilisation simultanée du gril et de la broche permet d'obtenir une croûte croustillante et uniformément brunie. Vous pouvez utiliser la broche dans tous les modes, sauf avec la fonction pizza et la fonction cocotte. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats dans les modes « **Gril** » et « **Chaleur haute** ».

Procédez de la manière suivante :

- Insérez le cadre-support de la broche au deuxième niveau en partant du bas. Placez la plaque à griller un niveau en dessous afin de recueillir les gouttes de graisse.
- Mettez le bouton « température » sur la valeur souhaitée. Tournez la manette « modes » jusqu'à ce que le symbole  (gril) ou  (chaleur haute) s'affiche. Faites préchauffer le four.
- Enfoncez la broche au milieu du mets à cuire et bloquez avec les deux crochets. Fixez les parties qui dépassent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril.
- Enfoncez la broche dans le moteur (fig. 40). Dévissez la poignée de la broche et refermez la porte du four.
- Appuyez sur la touche  (broche) (fig. 41).

Remarque :

la sonde de température à cœur n'est pas utilisable avec la broche. Lorsque la sonde est branchée dans la prise à l'intérieur du four, le fonctionnement de la broche est impossible.

5. Sonde de température à cœur



Fig. 42



Fig. 43



Fig. 44

Cette sonde permet de mesurer avec précision la température à cœur du mets à cuire entre 1°C et 99°C. La sonde mesure la température à l'intérieur de la viande. Lorsque la température pré-réglée est atteinte et que la viande présente le degré de cuisson souhaité, cela vous est signalé sur l'afficheur.

La sonde de température à cœur

- permet une cuisson particulièrement précise,
- évite de trop cuire les rôtis,
- vous donne une parfaite maîtrise de la cuisson grâce à la possibilité de visualisation de la température réelle.

Procédez de la manière suivante :

- faites préchauffer le four,
 - introduisez le plat avec le mets à cuire,
 - branchez la sonde dans la prise située à l'avant gauche dans le four (fig. 42).
- Attention :** les parois latérales sont très chaudes. Utilisez un gant.
- Enfoncez la pointe de la sonde à l'endroit le plus épais du mets à cuire (pour les volailles, enfoncez la sonde entre le blanc et le haut d'une cuisse pour éviter de vous retrouver dans une zone creuse).
Il ne faut pas que la pointe de mesure touche un os et soit enfoncée dans des tissus gras.
 - Refermez la porte du four.
 - Appuyez 2 fois sur la touche \curvearrowright (sonde de température à cœur). Le symbole \curvearrowright (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur qui propose également une valeur par défaut égale à 60°C (fig. 43).
 - Appuyez sur les touches + et - pour entrer une valeur comprise entre 1°C et 99°C (voir tableau et fig. 44).

Remarque :

vous ne pouvez pas régler sur la sonde une valeur inférieure à la température à cœur du mets à cuire.

Si vous faites en même temps une programmation avec la sonde de température à cœur et la minuterie, le four arrêtera la programmation atteignant en premier la valeur sélectionnée.

– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée : un signal sonore se fait entendre.

Dès que la température à cœur programmée est atteinte, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement. Les symboles \curvearrowright (sonde de température à cœur) et \dashv (fin) clignotent sur l'afficheur.

Attention : avant de sortir le mets à cuire, retirez la sonde. Attention : la sonde étant très chaude, servez-vous d'un gant.

Remarque :

si pendant la cuisson, vous appuyez **une fois** sur la touche \curvearrowright (sonde de température à cœur), la température mesurée par la sonde s'affiche pendant quelques secondes.

Effacement de la température à cœur :

– appuyez **2 fois** sur la touche \curvearrowright (sonde de température à cœur). Le symbole \curvearrowright (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur.

– Appuyez en même temps sur les touches + et -.

– Un signal sonore retentit et le symbole \curvearrowright (sonde de température à cœur) s'éteint.

Pour le nettoyage, essuyez simplement la sonde avec un chiffon humide.

Remarque :

lorsque vous n'utilisez pas la sonde, sortez-la de l'enceinte.

N'utilisez jamais en même temps la sonde et la broche. Le fonctionnement de la broche est neutralisé lorsque la sonde est branchée dans la prise.

Utilisez seulement la sonde d'origine fournie. Vous pouvez commander une sonde en pièce de rechange (réf. 156838).

Valeurs indicatives de température à cœur

Bœuf

rosbif / filet	saignant	45-50°C
	rosé	55-65°C
	à point	70-80°C
rôti		80-85°C
tafelspitz		90°C

Porc

rôti		75-80°C
longe		65-70°C
chair		85°C

Veau

rôti		75-80°C
poitrine, farcie		75-80°C
longe	rosée	65-70°C

Gibier

cuissot de chevreuil		75-80°C
râble de lièvre/carré de chevreuil		65-70°C

Volailles

poulet		85°C
oie		85-90°C
dinde, canard		80-85°C
magret		70°C

Agneau

gigot	rosé	55-65°C
agneau	à point	75-80°C

Mouton

gigot de mouton	rosé	75-80°C
carré de mouton	à point	80°C

Pain

90°C

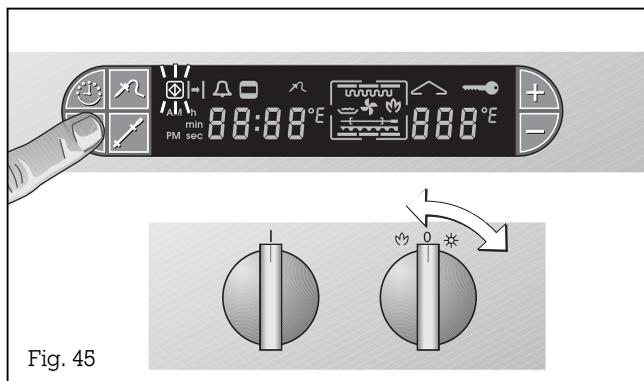
6. Fonctions spéciales

Affichage de la température actuelle (« Thermostest »)

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

Remarque : pendant la pyrolyse, la fonction « Thermostest » n'est pas accessible.

Sécurité enfants



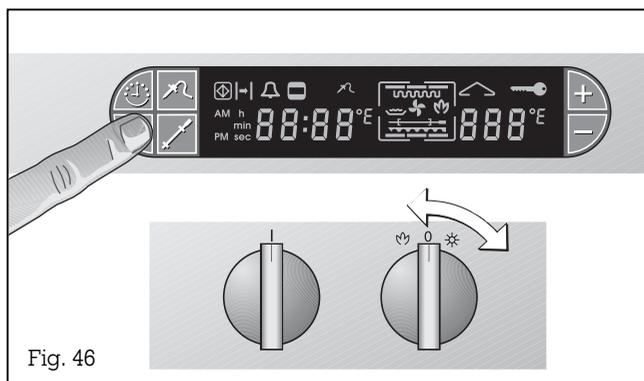
La sécurité enfant empêche la mise en marche inopinée du four.

Procédez de la manière suivante :

Activation

- Tournez la manette « Température » vers la droite, jusqu'à une position quelconque.
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Mettez la manette « Température » sur la position 0 (fig. 45).

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



Arrêt

- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez la manette « Température » vers la droite jusqu'à une position quelconque.
- Relâchez la touche ✓ (Confirmation).
- Mettez la manette « Température » en position 0 (fig. 46).

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

Sécurité en cas d'absence

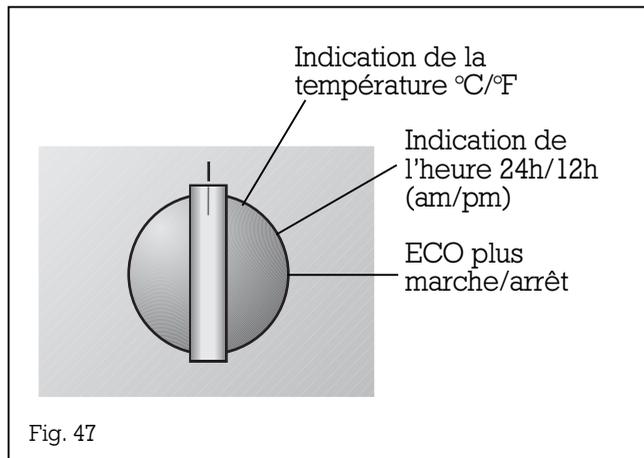


Fig. 47

Menu d'options

À l'aide du **menu Options**, vous pouvez

- choisir d'afficher la température entre °C et °F
- choisir d'afficher l'heure sur 12h (am/pm) ou sur 24h
- activer et désactiver le mode ECO plus (économie d'énergie). Si vous sélectionnez le mode ECO plus dans le menu d'options, l'éclairage de l'enceinte reste éteint dans tous les modes, et le chauffage du catalyseur est désactivé pendant la cuisson. De plus, lorsqu'une durée est programmée, le four coupe la résistance avant la fin du temps de cuisson de façon à profiter de la chaleur résiduelle. Si vous avez besoin de l'éclairage pendant quelques secondes, appuyez sur la touche (confirmation). Avec certains mets (pâte à la levure de boulanger, rôtis, grill, par exemple), la désactivation du chauffage du catalyseur peut provoquer une plus forte odeur qu'en mode normal.

Remarque : la sélection du mode ECO plus dans le menu Options n'a pas d'influence sur le mode ECO.

Le four est doté d'une protection garantissant la sécurité en cas d'absence. En effet, au bout de 12 heures sans intervention, toute opération de chauffe commencée est arrêtée automatiquement. Dans ce cas, des tirets apparaissent sur l'afficheur.

Après avoir remis les deux boutons en position « 0 », vous pourrez réutiliser l'appareil de manière normale.

Procédez de la manière suivante :

- mettez les deux manettes dans la position la plus haute,
- appuyez et maintenez enfoncée la touche ✓ (confirmation),
- tournez la manette « modes » vers la droite,
- relâchez la touche ✓ (confirmation),
- en tournant la manette « Mode », vous pouvez maintenant sélectionner une des fonctions disponibles (fig. 47) :
 - position 1 : indication de la température en °C ou °F
 - position 2 : indication de l'heure sur 24 heures ou 12 heures (am et pm)
 - position 3 : ECO plus marche ou arrêt
- Appuyez sur les touches + ou - pour faire votre sélection.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
- Pour quitter le menu d'option, ramenez la manette « Mode » vers le haut ou tournez la manette « Température ».

7. Tableau de cuisson

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

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

** Préchauffez le four à la température indiquée.

Avant d'y mettre le mets à cuire, ramenez la température à la deuxième valeur indiquée.

Remarque : les valeurs ci-dessus sont indicatives. Nous conseillons de toujours préchauffer le four. Le meilleur mode pour les pâtes à levure de boulanger est la chaleur tournante. Le mode recommandé est imprimé en caractères gras.

Tableau de cuisson

Plat	Niveau en partant du bas	Chaleur tournante Temp. °C	Gril et chal. tourn. Temp. °C	Chal. haute et chal. basse Temp. °C	Durée de cuisson Minutes	Sonde de températ. à cœur
Bœuf						
Rôti de bœuf (cocotte*) 1,5kg	2	180		180	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	65-70 °C
Jarret de porc***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
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	75-80 °C

* 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.

*** 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 en partant du bas	Chaleur tournante Temp. °C	Gril et chal. tourn. Temp. °C	Chal. haute et chal. basse Temp. °C	Durée de cuisson Minutes	Sonde de températ. à cœur
Gibier						
Rôti de sanglier (cocotte*)		170-180			60-90	
Cuissot de chevreuil (cocotte*)		170-180			60-80	75-80 °C
Rôti de chevreuil	2	165-175		170-180	20-25	65-70 °C
Gigot d'agneau (cocotte*)		180-200			35-45	65-75 °C
Volailles						
Canard 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85 °C
Magret de canard	2	160		160	15-20	70 °C
Oie 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90 °C
Dinde 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90 °C
Poulet rôti	2	180	180		50-60	85 °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		Gril et chal. tourn.		Temps total de cuisson
				Minutes		Minutes		
				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	180	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.

8. 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 suite 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 gâteau 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 de une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson!
... le pain ou le gâteau ont l'air bien cuit, mais sont mal cuits 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.

Conseils de cuisson :

- Vous pouvez utiliser en principe tous les récipients résistant à la chaleur. Placez les récipients au milieu de la grille. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la plaque universelle. Lorsque vous sortez les récipients en verre du four, posez-les sur un torchon sec ou sur une grille, mais pas sur un support froid ou humide qui pourrait faire éclater le verre.
- Nous conseillons l'emploi de moules en métal sombre, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Les valeurs figurant dans le tableau de cuisson sont valables pour le four préchauffé. Les température et les durées dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est la raison pour laquelle les tableaux contiennent des plages de température. Nous vous conseillons de commencer en choisissant la température la plus basse indiquée. Si nécessaire, vous utiliserez un réglage supérieur la fois suivante, afin d'obtenir un brunissage plus régulier.
- Pour savoir si votre gâteau est bien cuit, enfoncez-y une pique en bois à l'endroit le plus épais une fois le temps de cuisson expiré. Lorsqu'il n'y a plus de pâte collée sur la pique, le gâteau est cuit.
- Avec certains mets (pâte à la levure de boulanger par exemple), le mode ECO peut provoquer une plus forte odeur qu'en mode normal. Dans ce cas, utilisez plutôt le mode chaleur tournante normal.

Conseils pour rôtir et griller :

- Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le four éteint et fermé : la viande restera ainsi juteuse.
- Grillez toujours à four fermé. Les morceaux à griller devront de préférence être d'égale épaisseur, au moins 2 à 3 cm. Ainsi, ils seront dorés de manière uniforme et resteront bien juteux. Ne pas saler les steaks avant de les griller. Placer les morceaux directement sur la grille.
- Pour obtenir des volailles bien dorées et croustillantes, badigeonnez-les vers la fin de la cuisson avec du beurre, de l'eau salée, du jus de cuisson ou du jus d'orange.
- Pour décongeler rapidement et en douceur les surgelés délicats, placez-les sur la grille et mettez le bouton « Température » en position éclairage. Utilisez la lèche-frite pour recueillir le liquide.
- Pour rôtir, placez juste sous la grille la lèche-frite remplie d'un peu d'eau afin de recueillir le jus de cuisson. Le four restera ainsi plus propre.
- Piquez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler pendant la cuisson.

9. Nettoyage et entretien

9.1 Nettoyage manuel



Fig. 48

Remarque:

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

Attention : risque de brûlure ! Avant le nettoyage, attendez que le four soit froid au toucher.

N'utilisez pas de produits à récurer ou agressifs, de produits nitrés à polir ni d'éponges à gratter ou d'objets durs.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez le four à fond afin d'empêcher les résidus de cuisson de s'incruster. Plus vous attendrez, plus il vous sera difficile de les éliminer.

Lavez le four tiède avec un peu d'eau de vaisselle chaude et laissez-le ouvert pour qu'il sèche. Ne grattez pas les résidus incrustés, mais faites-les tremper avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Les jus de fruits tombant des gâteaux sur le fond du four peuvent endommager l'émail. Enlevez ces résidus dès que le four est suffisamment refroidi.

Ne nettoyez pas le four avec des bombes aérosols du commerce.

Nettoyez les **accessoires** (plaques, grilles, lèche-frite) si possible seulement à l'eau chaude et au produit à vaisselle.

Pour nettoyer les **commandes et les surfaces vitrées**, utilisez un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle, puis essuyez avec un chiffon doux et sec.

Pour nettoyer le **bandeau de commande**, n'utilisez pas de nettoyant pour inox du commerce, ni de produit très alcalin (bombes pour fours par exemple), car ils peuvent attaquer le bandeau et le marquage. N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Pour la **vitre**, n'utilisez pas de produits à récurer ni d'éponges à gratter. Appliquez du produit à vitres du commerce sur un chiffon doux et humide ou sur une peau de chamois. Ne pulvérisez pas le produit directement sur le bandeau de commande.

Nettoyage de la pierre à cuire (accessoires)

Après utilisation, enlevez les salissures grossières. Retournez la pierre de façon que le côté sale s'autonettoie lors de l'utilisation suivante.

Attention : ne pas nettoyer la pierre à cuire à l'eau ni avec des produits de nettoyage !

9.2 Autopyrolyse

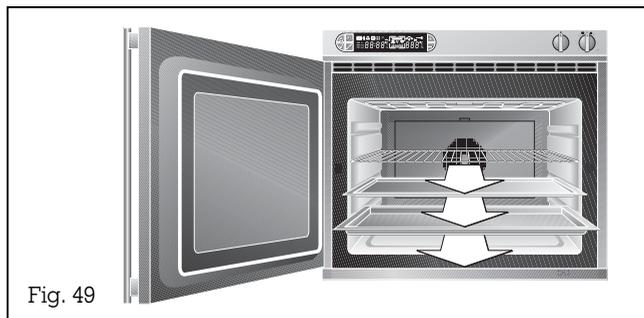


Fig. 49

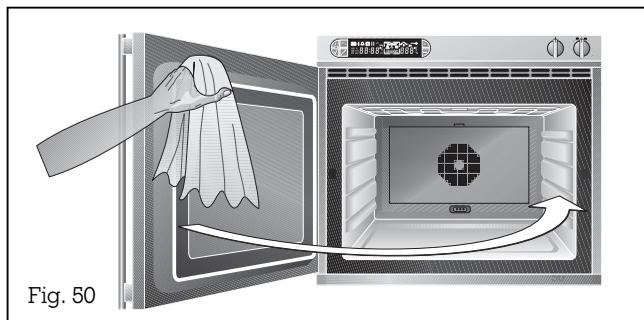


Fig. 50

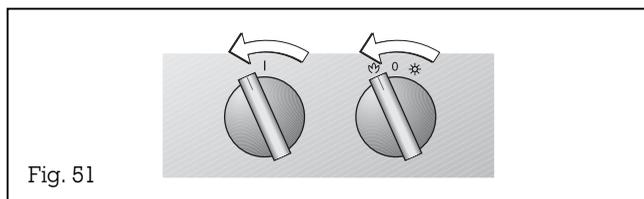


Fig. 51

Attention !

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 revêtues d'émail résistant à la pyrolyse. Pour garantir le meilleur nettoyage possible, nous vous conseillons toutefois de sortir tous les accessoires du four 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 plaque à griller, 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 plaque à griller au niveau le plus bas du four !
- Introduisez la plaque à pâtisserie ou la plaque à griller jusqu'à la butée.
- Ne pas utiliser la pyrolyse pour nettoyer la grille, la broche et la pierre à cuire.

Avant de lancer l'autopyrolyse:

- Éliminez du four les grosses salissures !
- 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

- Sortez de l'enceinte du four tous les éléments non fixes (grille, sonde de température à cœur par exemple). **L'enceinte doit être vide !**
- Fermez la porte du four.
- Tournez les Manettes « Température » et « Mode » d'un cran vers la gauche.

– Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour lancer la pyrolyse. Un signal sonore se fait entendre.

– Sur l'afficheur, les symboles 🔒 (verrouillage porte) et 🔥 (pyrolyse) sont allumés.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille immédiatement. Le symbole 🔒 (verrouillage porte) est allumé sur l'afficheur. L'éclairage du four s'éteint et le symbole ⤴ (préchauffage) s'allume. La pyrolyse commence et le four définit automatiquement la durée de l'opération en fonction du degré d'encrassement (entre 2h00 et 3h30).

Le processus de verrouillage et de déverrouillage dure environ 30 secondes pendant lesquelles le symbole 🔒 (verrouillage porte) clignote.

N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant l'autonettoyage.

Conseil : pour obtenir le meilleur nettoyage possible, attendez que l'appareil signale la fin de la pyrolyse !

Remarque : pendant la pyrolyse, la fonction « Thermostest » (visualisation de la température actuelle du four) et la fonction de visualisation de la durée ne sont pas accessibles.

Fin de la pyrolyse :

à la fin de la pyrolyse, un signal sonore retentit et les symboles ⏱ (durée de cuisson) et 🔥 (pyrolyse) clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche, mettez la manette « Température » en position 0 et la manette « Mode » dans une autre position que la pyrolyse. À noter que la porte ne se déverrouille qu'à partir d'une température de 150°C.

Arrêter la pyrolyse avant la fin de la durée programmée :

– Mettez la manette « Température » en position 0 et la manette « Mode » dans une autre position que la pyrolyse.

– À noter que la porte ne se déverrouille qu'à partir d'une température de 150 °C.

Lancement différé de la pyrolyse :

– Tapez l'heure d'arrêt souhaitée (voir chap. 3).

– Mettez les manettes en position « Pyrolyse », conformément à la description ci-dessus.

Remarque : lorsque vous programmez l'heure d'arrêt, la durée prise en compte est toujours la valeur maximale possible, soit 3h30.

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.

10. Maintenance

10.1 Généralités

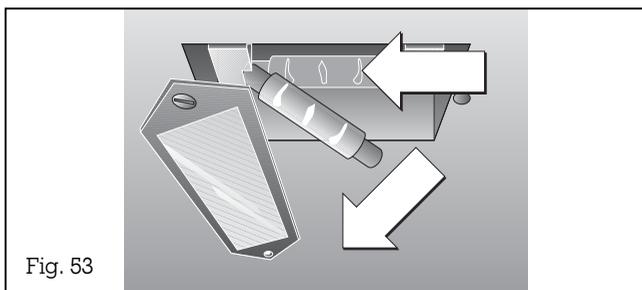
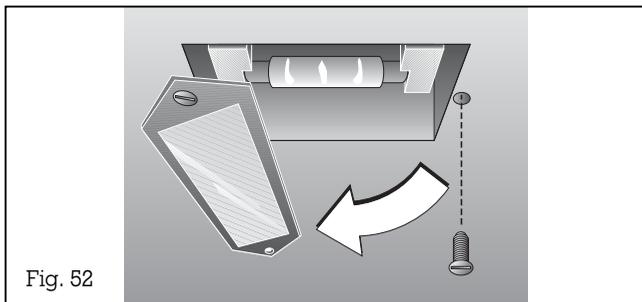
Avant toute réparation, retirer la fiche de la prise du secteur ou désactiver les fusibles.

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).

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 !

10.2 Changement de la lampe halogène



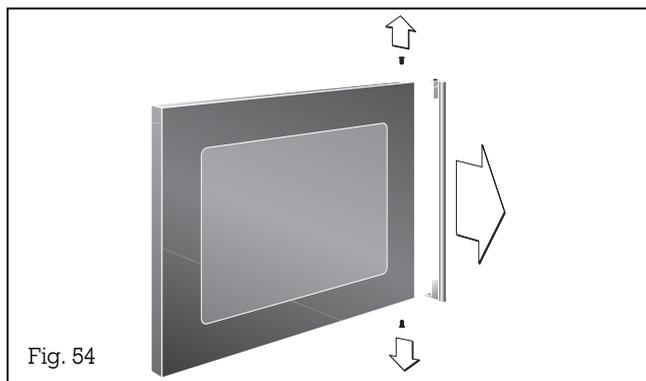
Les ampoules de rechange sont en vente dans les points de service après-vente Gaggenau ainsi que dans les magasins spécialisés (n° 157312). Nous conseillons d'employer uniquement ces lampes.

Comment procéder :

- Déconnecter les fusibles.
 - Enlever un des vis du cache de lampe.
 - Faites pivoter le cache 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 cache dans sa position d'origine et visser. (Attention! Fixer correctement le joint !)

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

10.3 Démontage de la paroi vitrée du four



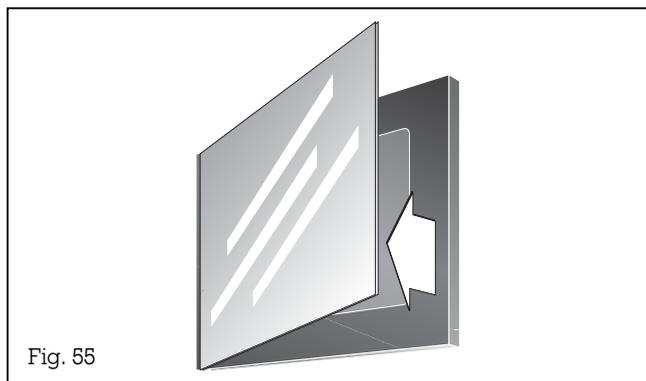
La porte du four est ventilée, de sorte qu'après un certain temps, des particules de poussière et de graisse peuvent s'y déposer. Pour les éliminer, démontez la vitre avant.

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.

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre avant.

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.



11. Notice de montage

11.1 Caractéristiques techniques EB 270

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	GR 200-046
Plaque à griller	GP 200-046
Lampe halogène	157312
Sonde de température à cœur	FT 100-060

11.2 Caractéristiques techniques EB 290

Puissance connectée : 230 V AC, 20 A

Puissance de chauffage:

Grill infrarouge	3200 W
Résistance pour chaleur tournante	2600 W
Chauffage voûte	1200 W
Chauffage sole	1300 W
Coup-de-feu	4150 W

Dimensions :

Extérieures	690 x 590 x 550 mm
Intérieures	545 x 365 x 400 mm

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes :

Plaque à pâtisserie	KB 091-054
Grille	GR 090-054
Plat à griller	GP 091-054
Lampe halogène	157312
Sonde de température à cœur	FT 100-060

Sous réserve de modification technique.

11.3 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 installation. 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. (EB 270 – 1x16 A / EB 290 – 1x20 A)

Uniquement pour 400 V : le four est raccordé en biphasé, donc L1, L2 et N.

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.

Revisez le couvercle.

EB 270

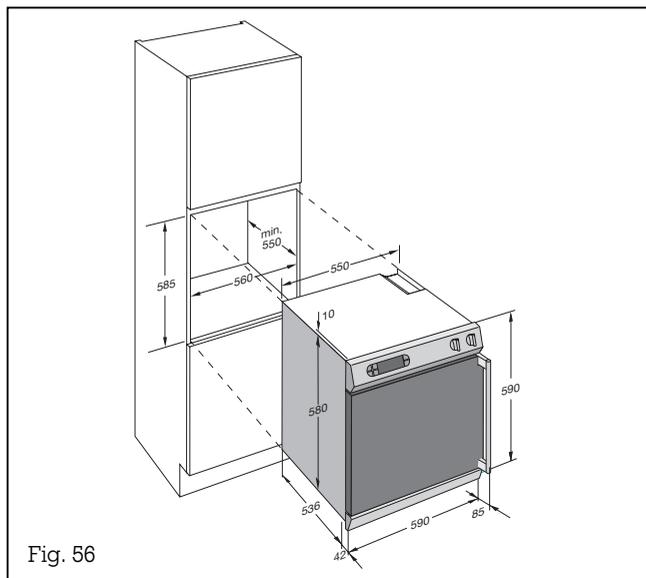


Fig. 56

Installation

Comment procéder :

- Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport.
- Enlevez la protection de transport située sous la poignée et la bande adhésive collée sur la porte.
- Utiliser un câble de raccordement flexible et choisir la section en fonction de la prise de courant nominale et du mode 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.

Remarque : vérifiez avec un niveau que le four est parfaitement d'aplomb.

- La protection 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 (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

EB 290

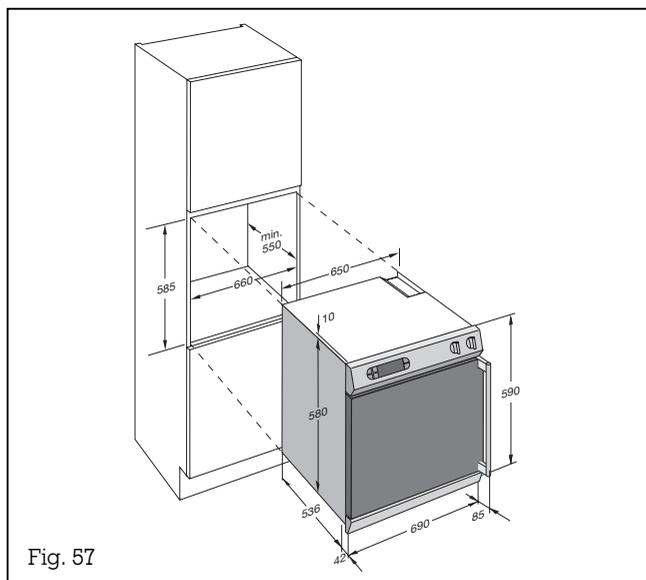


Fig. 57

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com