# Four
# BO 220/221

# Sommaire


**Consignes de sécurité 3**

**Mise en service 5**

**Éviter d'endommager l'appareil et les meubles 5**
Four 5
Meubles voisins 5

**Voici votre nouveau four 6**
Four 6
Afficheur et commandes 7
Touches 7

**Accessoires 8**

**Modes 9**

**Premiers réglages après le branchement 10**
Remarques 10
Mise à l'heure 10
Choisir le format horaire 10
Unité de température °C ou °F 10
Quitter le menu et mémoriser les réglages 10

**Activer le four 11**
Veille 11
Activer le four 11

**Régler le four 12**
Régler la température et choisir le mode 12
Consulter la température actuelle 12

**Tableau de cuisson (pâtisseries) 13**

**Tableau de cuisson (rôtis) 14**

**Tableau de cuisson (grillades) 16**

**Trucs et astuces 17**
Cuisson 17
Autres conseils de cuisson 18
Conseils pour rôtir et griller 18

**Minuterie 19**
Appeler le menu minuterie 19
Réveil 19
Chronomètre 20
Durée de cuisson automatique 21
Heure d'arrêt 22

**Sécurité enfants 23**
Activer la sécurité enfants 23
Désactiver la sécurité enfants 23
Remarques 23

**Arrêt de sécurité 24**

**Modifier les réglages de base 25**
Remarques 25

**Vous pouvez modifier ces réglages de base 26**

**Entretien et nettoyage manuel 27**
Consignes de sécurité 27
Nettoyer l'intérieur du four 27
Nettoyer la vitre de la porte 27
Nettoyer le joint de porte 27
Nettoyer les accessoires 27
Nettoyer la pierre à pain 27

**Pyrolyse 28**
Avant de lancer la pyrolyse 28
Comment sélectionner la pyrolyse 28
Remarques 29
Nettoyer les accessoires au moyen de la pyrolyse 29

**Incidents 30**
Messages d'erreur 30
Mode de démonstration 30
Panne d'électricité 31

**Changer une lampe du four 31**

# ⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. Voir la description des accessoires dans la notice d'utilisation.

### Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

### Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

### Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours du nettoyage par pyrolyse. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque nettoyage par pyrolyse.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

### Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse.Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

### Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents pendant le nettoyage par pyrolyse. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

## Mise en service

Déballez l’appareil et éliminez les éléments d’emballage selon la réglementation locale. Remarque : l’emballage contient des accessoires. Ne pas laisser les emballages et films plastiques à la portée des enfants.

Après le déballage, vérifier que l’appareil n’a pas été endommagé pendant le transport. Ne pas brancher l’appareil s’il est endommagé.

Le branchement de l’appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. La garantie expire si l’appareil est endommagé à cause d’un branchement non-conforme. Respecter la notice de pose.

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l’appareil. Cela permet d’éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Cet appareil comporte un marquage conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipe-ments électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des équipements en fin de vie dans l’ensemble de l’Union Européenne.

## Éviter d’endommager l’appareil et les meubles

### Four

Après chaque cuisson, éliminer les acides de fruit tels que citrons, prunes, etc. Ces acides peuvent tacher l’émail du four !

Ne jamais verser de l’eau dans le four chaud. Cela pourrait endommager l’émail.

Ne jamais mettre la plaque du four directement sur le fond de l’enceinte. Ne jamais placer directement sur le fond du four des ustensiles de cuisson comme une cocotte. Ne jamais garnir d’une feuille d’aluminium le fond du four. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et l’émail serait endommagé.

Ne pas couvrir les fentes d’aération du four.

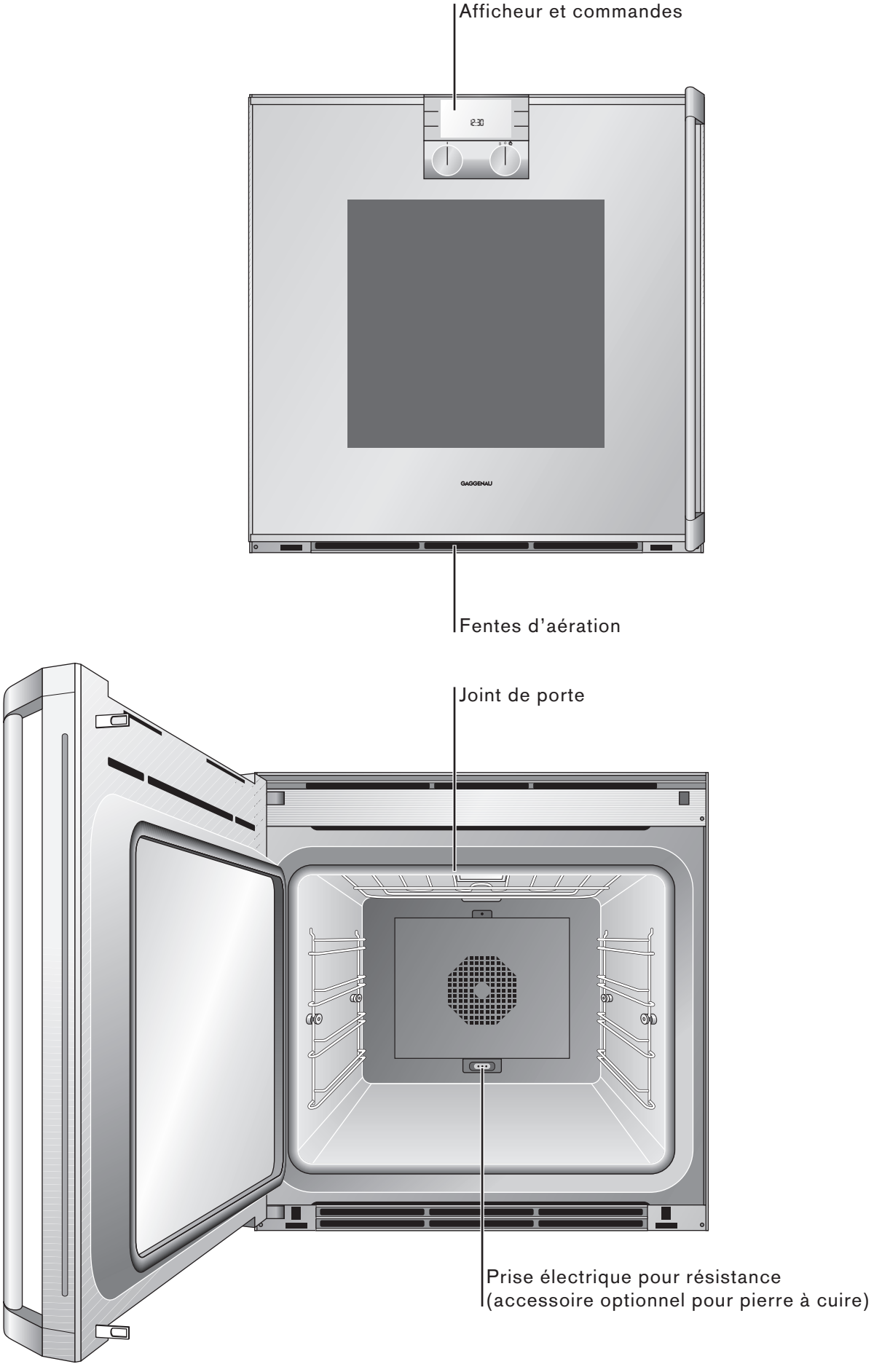
Ne pas enlever le joint de la porte. Lorsque le joint de la porte est endommagé, il faut le changer.

À l’arrière de l’enceinte de cuisson se trouve la prise électrique servant au branchement de la résistance de la pierre à pain (accessoire spécial). En utilisation normale, laisser le couvercle sur cette prise.

### Meubles voisins

Après enlèvement du mets à cuire, laisser la porte fermée jusqu'au refroidissement complet. Ne pas laisser la porte de l'enceinte à demi-ouverte, car cela pourrait détériorer les éléments voisins. La soufflerie de refroidissement continue à fonctionner après l'arrêt du four, puis s'arrête automatiquement.

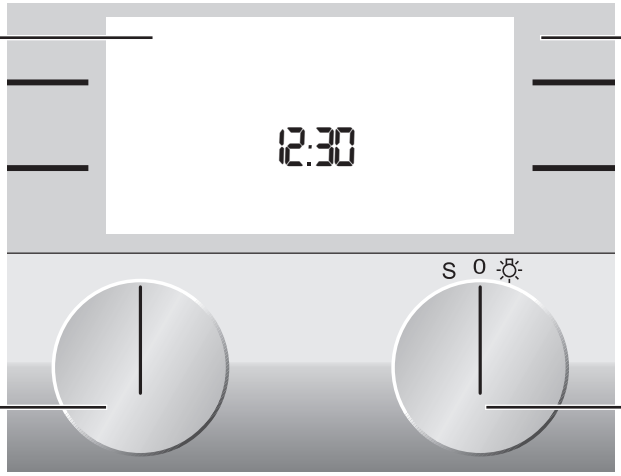
## Four


Afficheur et commandes
Fentes d'aération
Joint de porte
Prise électrique pour résistance
(accessoire optionnel pour pierre à cuire)

## Afficheur et commandes

### Afficheur

Dans le tiers supérieur apparaît la barre d'affichage ou un menu que vous avez appelé. Dans la partie inférieure, s'affichent les paramètres de réglage.




### Touches

Les touches situées à gauche et à droite de l'afficheur s'utilisent par effleurement. Selon le réglage, ces touches ont des fonctions variables. Le symbole visible à côté de la touche indique sa fonction actuelle.

### Sélecteur de fonction

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir le mode dans lequel vous voulez préparer votre plat ou de sélectionner la fonction pyrolyse. Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche.

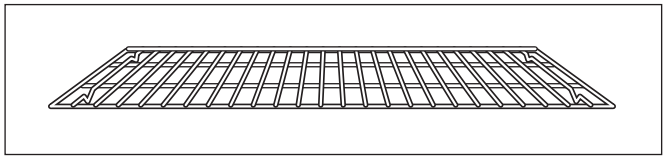
### Sélecteur de température

Il vous permet de régler la température entre 50 et 300 °C ou de choisir le mode pyrolyse. Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche. Tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite pour allumer l'éclairage du four.
Lorsque la température est réglée à moins de 70°C, la lumière reste éteinte dans le four.

## Touches

| Symbole | Fonction de la touche |
|---|---|
| > | Aller vers la droite |
| < | Aller vers la gauche |
| ↵ | Valider les valeurs choisies / démarrer |
| C | Effacer |
| + | Augmenter une valeur |
| − | Abaisser une valeur |
| ◷ | Appeler le menu minuterie |
| 🔧 | Appeler le menu réglages de base |
| i | Affichage de la température régnant dans l'enceinte du four |
| 🔒 | Activer la sécurité enfants |
| 🔓 | Supprimer la sécurité enfants |
| ⏸ | Arrêter le chronomètre |
| ▶ | Démarrer le chronomètre |

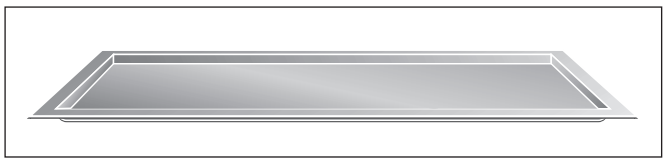
## Accessoires



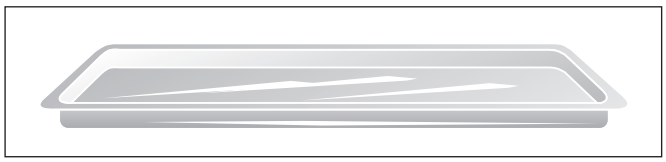
L'appareil est équipé en série des accessoires suivants :

- Grille pour moule à gâteaux, rôtis, morceaux à griller et vaisselle

  Toujours insérer la grille de façon que la butée (traverse supérieure) se trouve derrière.



- Plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours et produits précuits



- Moule à gratin à verre (gratins, gâteaux aux fruits)

Vous pouvez de plus commander les accessoires spéciaux suivants :

- Plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours et produits précuits

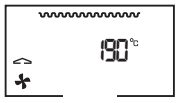
- Pierre à pain avec grille et pelle à pizza (pizza et pain)

  Il faut aussi la résistance chauffante.

- Résistance chauffante pour pierre à pain

- Grille télescopique (cadre en fonte et rail télescopique intégral)

# Modes

| Affichage | Mode | Utilisation |
|---|---|---|
| | Chaleur tournante | Pour gâteaux, petits gâteaux et pâte feuilletée sur plusieurs niveaux. |
| | Eco<br>(la lampe du four reste éteinte) | Mode chaleur tournante à économie d'énergie pour gâteaux, petits fours et gratins. |
| | Chaleur tournante et chaleur basse | Chaleur supplémentaire par le bas pour gâteaux humides, par exemple gâteaux aux fruits. |
| | Chaleur basse | Pour parfaire la cuisson, par exemple de gâteaux aux fruits humides, pour stériliser, pour plats au bain-marie. |
| | Chaleur haute et chaleur basse | Pour gâteaux en moules ou sur la plaque, gratins, rôtis. |
| | Chaleur haute | Chaleur ciblée venant du haut, par exemple pour meringuer des gâteaux aux fruits. |
|  | Gril avec chaleur tournante | Pour chauffer de manière régulière une viande, une volaille ou un poisson entier. |
| | Gril | Pour griller des morceaux de viande plats, des saucisses ou des morceaux de poisson, pour gratiner. |
| | Fonction pierre à pain (seulement avec accessoire spécial) | Pierre à pain pour des pizzas croustillantes, du pain ou des petits pains, comme dans un four en pierre. |
| | Pyrolyse | Nettoyage automatique. |

## Premiers réglages après le branchement

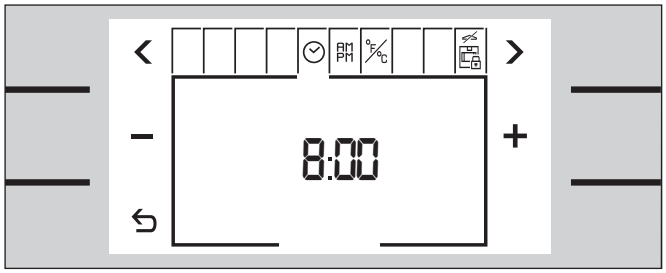
Après le branchement et le premier allumage, le menu Premiers réglages apparaît sur l'afficheur. Procédez à la mise à l'heure ainsi qu'au choix du format horaire et de l'unité de température.

### Remarque

Le menu Premiers réglages ne s'affiche que lors de la première mise en marche ou bien lorsque l'appareil n'a pas été alimenté en électricité pendant plusieurs jours.

Dans le chapitre Réglages de base, vous pouvez retrouver comment modifier ces réglages à n'importe quel moment.

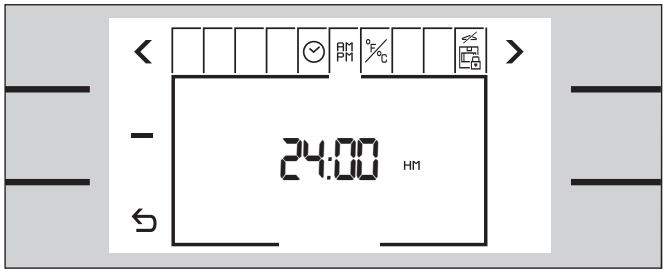
### Mise à l’heure




La fonction horloge figure dans le menu.

Pour mettre à l’heure, utiliser les touches + / −.

### Choix du format de l’heure

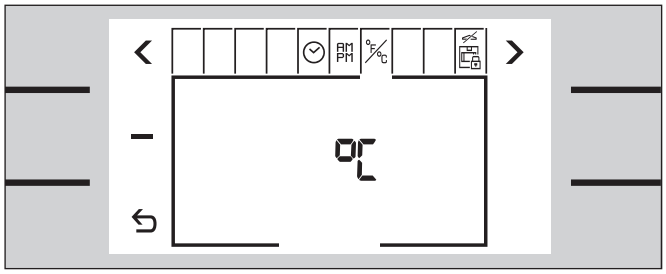



1 Pour choisir la fonction Format de l’heure, utiliser la touche g du menu.

2 Sur l’afficheur, les deux possibilités apparaissent : format 12 h (AM/PM) et format 24 h.
Le format 24 h est présélectionné.

Pour changer de format, utiliser les touches + / −.

### Unité de température °C ou °F




1 Avec la touche › du menu, choisir l’unité de température. L’unité °C est présélectionnée.

2 Pour chanter l’unité de température, utiliser les touches + / −.

### Quitter le menu et enregistrer les réglages

Effleurer la touche ↩. Le menu se ferme et tous les réglages s’enregistrent en mémoire.

Le four est maintenant en mode veille comme l’indique l’affichage.

## Veille

Le four est en mode veille lorsque aucune fonction n'est sélectionnée ou bien que la sécurité enfants est activée.

Les touches n'ont pas de fonction. L'afficheur n'est pas éclairé.

Remarque :
Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle vertical de vision.

## Activer le four

Pour quitter le mode veille, vous avez plusieurs possibilités :

- effleurer une touche,
- ouvrir ou fermer la porte du four,
- tourner le sélecteur de température,
- ou bien tourner le sélecteur de fonction.

Vous pouvez maintenant sélectionner la fonction dont vous avez besoin. Pour savoir quelle est la meilleure façon d'activer le four, consultez les chapitres concernés.

Remarque :
L'affichage du mode veille réapparaît lorsque aucune action n'a lieu au bout d'une minute après l'activation. L'éclairage de l'afficheur s'éteint.

## Régler le four

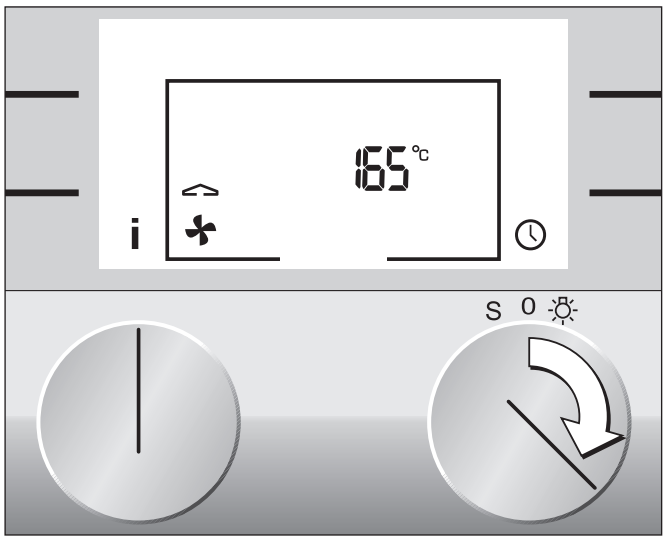
Les deux sélecteurs permettent de sélectionner très facilement toute les fonctions principales du four.

Le sélecteur de droite vous permet de régler la température. Tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite pour allumer l'éclairage du four.

Vous pouvez régler la température entre 50 et 300 °C.

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir un mode. La position supérieure est la chaleur tournante.

## Régler la température et choisir le mode




1 Mettre le sélecteur de température sur la valeur souhaitée.
La température et le mode apparaissent sur l'afficheur. La lampe du four s'allume.

Si vous voulez choisir un autre mode que celui qui est affiché :

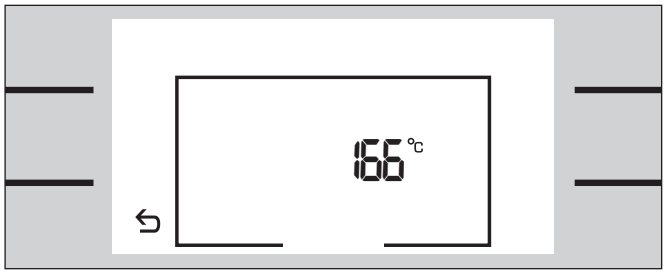
2 Tourner le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le mode recherché soit visible sur l'afficheur.

Le symbole de chauffe s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il se rallume dès que le four se remet à chauffer.

Vous pouvez modifier à tout moment la température et le mode.

Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le four au moyen du sélecteur de température. La lampe du four s'éteint. L'affichage de veille apparaît.

## Consulter la température actuelle




Pour visualiser pendant quelques secondes sur l'afficheur la température régnant actuellement dans le four, appuyez sur la touche Info **i**. Appuyez sur la touche pour revenir à l'affichage normal.

Remarque :
Après l'échauffement, de légères fluctuations de température sont possibles en fonctionnement continu, selon le mode choisi.

## Tableau de cuisson (pâtisseries)

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

| Plat | Niveau en partant du bas | Chaleur tournante<br>Temp. °C | Gril avec chaleur tournante<br>Temp. °C | Chaleur haute et chaleur basse<br>Temp. °C | Durée de cuisson<br>Minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bœuf** | | | | | |
| Rôti de bœuf 1,5 kg* | 2 | **180** | | 180 | 60-90 |
| Rosbif saignant 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 45-50 |
| Rosbif rosé 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 |
| Rosbif à point 1,5 kg** | 2 | **230/180** | | | 90-100 |
| **Porc** | | | | | |
| Rôti de porc 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 |
| Rôti de porc avec couenne 1,5 kg*** | 2 | 180/200 | **180/200** | | 60-70 |
| 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 |
| **Veau** | | | | | |
| Rôti de veau** | 2 | **230/180** | | 230/180 | 60-70 |
| Cuissot de veau*** | 2 | **150/180** | 150/180 | | 50-60 |
| Longe de veau | 2 | **160-170** | | | 20 |
| 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.
*** 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 (rôtis)

| Plat | Niveau en partant du bas | Chaleur tournante<br>Temp. °C | Gril avec chaleur tournante<br>Temp. °C | Chaleur haute et chaleur basse<br>Temp. °C | Durée de cuisson<br>Minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gibier** | | | | | |
| Rôti de sanglier* | 2 | **170-180** | | | 60-90 |
| Cuissot de chevreuil* | 2 | **170-180** | | | 60-80 |
| Rôti de chevreuil | 2 | 165-175 | | **170-180** | 20-25 |
| Gigot d'agneau* | 2 | **180-200** | | | 35-45 |
| **Volailles** | | | | | |
| Canard 2-3 kg** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 |
| Magret de canard | 2 | 160 | | **160** | 15-20 |
| Oie 2-3 kg** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 |
| Dinde 3-4 kg** | 2 | **160/190** | | 160/190 | 120-180 |
| Poulet rôti | 2 | 180 | **180** | | 50-60 |

* 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 (grillades)

| Plat | Niveau en partant du bas | Sans pré-chauf-fage | Temp. °C | Gril Minutes | | Gril avec chaleur tournante Minutes | | Temps total de cuisson |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1er côté | 2éme côté | 1er côté | 2éme côté | Minutes |
| Poitrine de porc en tranches | 3 | | 180-200 | 6 | 4 | **5** | **5** | **10** |
| Chachlik | 3 | | 190 | | | **8** | **8** | **16** |
| Saucisse à griller | 3 | | 200 | **5** | **4** | | | 9 |
| Merguez | 3 | | 200 | | | **6** | **6** | **12** |
| Poulet rôti | 2 | X | 180 | | | **30** | **30** | **60** |
| Cuisses de poulet | 3 | | 180 | 20 | 20 | **15** | **15** | **30-40** |
| Spare ribs | 3 | | 180-200 | 15 | 15 | **12** | **12** | **24-30** |
| Jarret de porc* | 2 | | 150/200 | | | | | 50-60 |
| Truites | 3 | | 180-200 | **8** | **8** | | | 16 |
| Brochettes de légumes | 3 | | 200 | **7** | **7** | | | 14 |
| Brochettes de gambas | 3 | | 175 | **7** | **7** | | | 14 |
| **Gratiner** | | | | | | | | |
| Toast garni | 3 | | 190 | | | | | 5-7 |
| Crème caramel** | 4 | X | 250 | | | | | |
| Crème brulée** | 4 | X | 250 | | | | | |
| Gâteau avec meringue** | 3 | | 200 | | | | | |

Important : grillez seulement porte du four fermée.
Pour griller, utiliser la grille (selon version, accessoire ou accessoire spécial) dans la lèchefrite de façon à recueillir les gouttes de graisse.

* Ne pas retourner le jarret de porc. Augmentez la température pour les 15 à 20 dernières minutes.
** Pour ce mets, il faut gratiner selon le degré de brunissage souhaité.

Remarque : les valeurs ci-dessus doivent être considérées comme indicatives.
Le mode recommandé est imprimé en caractères gras.

## 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 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 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. |

## Autres conseils de cuisson

Nous vous recommandons d'utiliser des moules à gâteau en métal foncé car ils absorbent mieux la chaleur.

Les valeurs du tableau de cuisson s'appliquent pour le four préchauffé. La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. Les tableaux contiennent donc des fourchettes de température. Pour une première fois, nous vous conseillons de commencer par la température la plus basse. La fois suivante, augmentez si nécessaire la température. Lorsque la température n'est pas trop élevée, le brunissage est plus régulier.

Pour savoir quand votre gâteau à pâte à biscuit est bien cuit, enfoncez à la fin du temps de cuisson un petit bâton en bois à l'endroit le plus épais du gâteau. Si le bâton ressort sans pâte, le gâteau est prêt.

## Conseils pour rôtir et griller

Vous pouvez utiliser en principe n'importe quelle vaisselle résistant à la chaleur. Placer le récipient de cuisson au milieu de la grille. Pour les grands rôtis, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite.

Pour faire cuire des aliments encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales. Posez la grille directement sur le fond de l'enceinte du four et placez dessus l'aliment à cuire ou la cocotte. Ne placez pas l'aliment ou la cocotte directement sur le fond en émail.

Lorsque vous sortez un ustensile de cuisson en verre, posez-le sur un torchon sec ou sur une grille, mais pas sur un support froid ou humide. Le verre pourrait éclater.

Lorsque le rôti est prêt, laissez-le reposer 10 minutes dans le four arrêté et fermé. La viande sera ainsi plus juteuse.

Grillez toujours dans le four fermé. Les morceaux à griller doivent être si possible d'épaisseur identique, au moins de 2 à 3 cm, pour brunir régulièrement et rester bien juteux. Ne jamais saler les steaks à griller. Placer les morceaux directement sur la grille.

Pour obtenir des volailles bien croustillantes, enduisez-les de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange vers la fin du rôtissage.

Pour rôtir, utilisez la grille (selon version, accessoire ou accessoire spécial) dans la lèchefrite Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite pour recueillir le jus de viande, le four restera ainsi plus propre.

Lorsque vous faites cuire un canard ou une oie, piquez la peau sous les ailes de façon que la graisse puisse s'écouler.

**Que faire si …**

… le rôti devient foncé et que la croûte est brûlée par endroits ?
Vérifiez la hauteur de la grille et la température réglée !

… le rôti a un bel aspect, mais la sauce est brûlée ?
La prochaine fois, choisissez un récipient de cuisson plus petit et mettez-y davantage de liquide !

… le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et aqueuse ?
La prochaine fois, choisissez un récipient de cuisson plus grand et utilisez moins de liquide !

… il n'y a pas d'indication pour le poids du rôti dans le tableau ?
Choisissez l'indication correspondant au poids le plus proche et augmentez la durée.

# Minuterie

Dans le menu de la minuterie, sélectionnez :

- réveil
- chronomètre
- durée de cuisson automatique (sauf en mode veille)
- heure de fin de cuisson (sauf en mode veille)

## Appeler le menu minuterie

Appelez le menu minuterie au moyen de la touche .

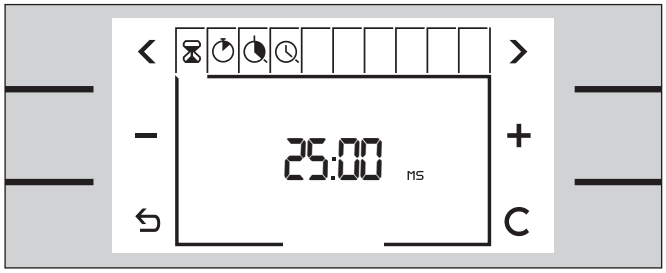
Si l'appareil est en mode veille, effleurez une touche quelconque. L'afficheur est activé. Les touches Info **i** et minuterie s'affichent.

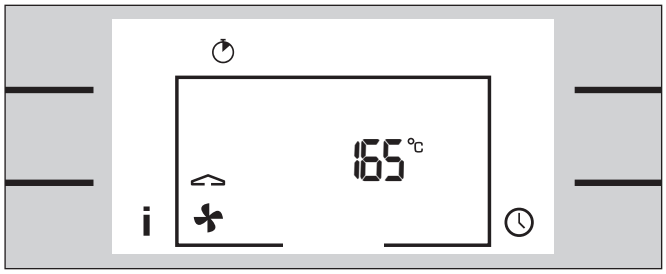
Effleurez la touche située près du symbole . Le menu minuterie apparaît.

## Réveil

Le réveil fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.Vous pouvez régler une durée de 90 minutes maximum.

## Régler le réveil




1 Appeler le menu minuterie. La fonction Réveil s'affiche.

2 Régler la durée souhaitée au moyen des touches + ou −.

3 Lancer le réveil avec la touche .

Le menu minuterie se ferme.

Remarque : la minuterie démarre après quelques secondes même si vous n'appuyez pas sur la touche .

Une fois le temps programmé exprimé, un signal retentit. Pour arrêter le signal, effleurez la touche .

## Remarques

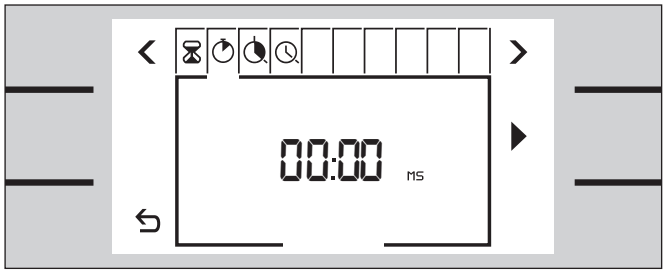
Pour arrêter le réveil avant la fin de la durée programmée :
Appeler le menu minuterie, choisir la fonction réveil et effleurer la touche C.

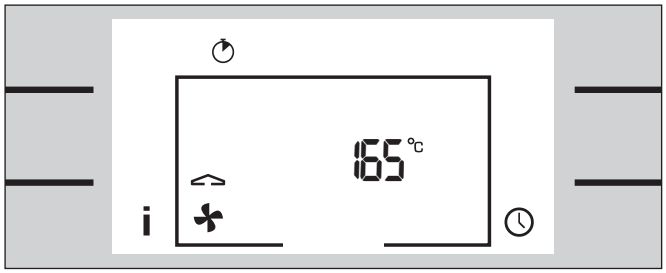
## Chronomètre

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

Il comporte une fonction pause. Vous pouvez donc toujours arrêter l'écoulement du temps.

Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.




## Lancer le chronomètre

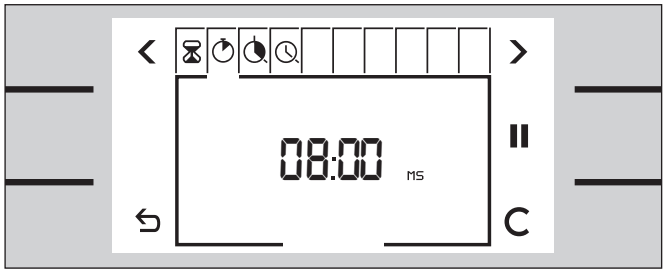
1 Appeler le menu minuterie.

2 Choisir la fonction chronomètre ⏱ au moyen des touches ❮ ou ❯.

3 Lancer le chronomètre avec la touche ▶.

Le menu minuterie se ferme au bout de quelques secondes.

Le menu minuterie se ferme dès que vous effleurez la touche ⮌.




## Arrêter le chronomètre

1 Appeler le menu minuterie.

2 Choisir la fonction chronomètre ⏱ au moyen des touches ❮ ou ❯.

3 Effleurer la touche pause **II**. Le temps s'arrête de défiler. La touche revient vers démarrage ▶.

4 Relancer le chronomètre avec la touche ▶. Le temps recommence à défiler.

Après les 90 minutes, le temps revient à 00:00 minutes. Le symbole ⏱ s'éteint dans la barre d'affichage. L'opération est terminée.

## Remarques

Arrêter le chronomètre :
appeler le menu minuterie, choisir la fonction chronomètre ⏱, effleurer la touche **C**.

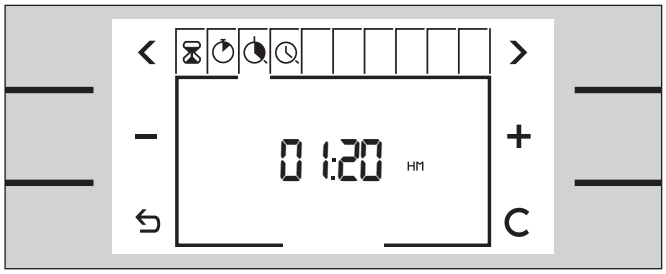
## Durée de cuisson automatique

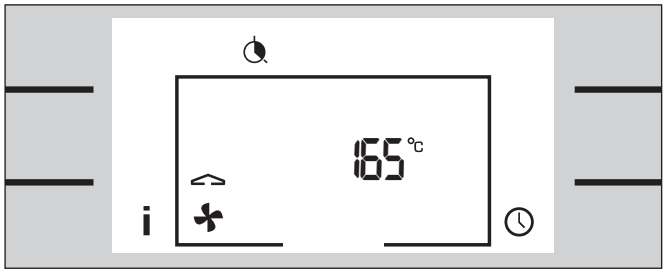
Lorsque vous utilisez le mode de durée de cuisson automatique, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée est écoulée.

Vous pouvez ainsi sortir de votre cuisine.

La durée de cuisson est réglable entre 1 minute et 23 heures 59 minutes.

Réglez la température et choisissez un mode, puis placez votre plat dans le four.




## Réglage de la durée automatique de cuisson

1 Appeler le menu minuterie.

2 Choisir la fonction durée de cuisson automatique au moyen des touches ❮ ou ❯.

3 Régler la durée de cuisson souhaitée au moyen des touches + ou −.

4 Lancer le programme au moyen de la touche ⮌.

Le menu minuterie se ferme. La température et le mode apparaissent sur l'afficheur.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche, ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.

## Remarques

Mettre fin à la durée automatique de cuisson :
Appeler le menu minuterie. Effleurer la touche C et confirmer avec la touche ⮌.

Modifier le temps de cuisson :
Appeler le menu minuterie. Modifier avec + ou − et confirmer avec ⮌.

Interrompre toute l'opération :
arrêter le sélecteur de température.

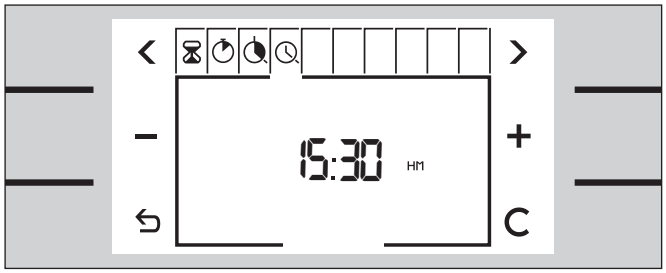
## Heure d’arrêt

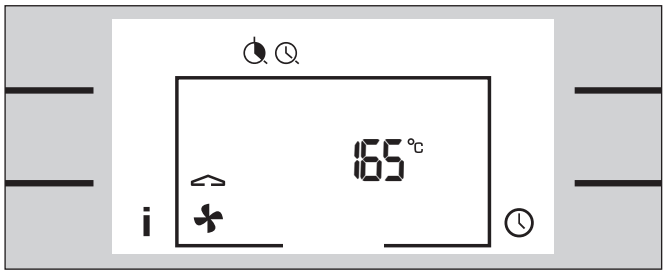
Vous pouvez décaler l’heure d’arrêt du four. Exemple : il est 13:30 h. Votre plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez qu’il soit prêt à 15:30 h.

Entrez la durée de cuisson et décalez l’heure d’arrêt à 15:30 h. L’électronique calcule automatiquement l’heure de début. L’appareil va démarrer à 14:50 h automatiquement puis s’arrêter à 15:30 h.

N’oubliez pas qu’il ne faut pas laisser trop longtemps dans le four des aliments périssables.

Condition :
réglez d’abord la température, puis le mode, puis la durée de cuisson. Ensuite seulement, vous pourrez décaler l’heure d’arrêt.




## Décaler l’heure d’arrêt

1 Régler la durée de cuisson.

2 Avec la touche › du menu, sélectionner la fonction heure d’arrêt. L’heure à laquelle le plat sera prêt s’affiche.

3 Décaler l’heure d’arrêt au moyen de la touche +.

4 Confirmer au moyen de la touche b. Le menu minuterie se ferme.

L’afficheur passe à la température et au mode. L’appareil est en position d’attente. Il démarre à l’heure calculée et s’arrête une fois que la durée de cuisson est terminée.

Une fois la durée expirée, l’appareil s’arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche, ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.

## Remarques

Annuler l’heure d’arrêt :
Appeler le menu minuterie. Effleurer la touche C et confirmer avec la touche ↩. L’heure d’arrêt et la durée de cuisson s’effacent.

Interrompre toute l’opération :
arrêter le sélecteur de température.

Lorsque le symbole clignote :
Vous n’avez pas réglé de durée de cuisson. Réglez toujours une durée de cuisson en premier.

# Sécurité enfants

Le four est doté d'une fonction de sécurité pour les enfants. Lorsque la fonction est active, il est impossible de mettre le four en marche de manière inopinée.

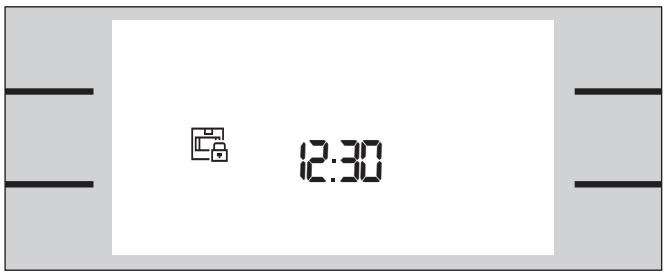
Condition :
Dans le menu Réglages de base, choisissez d'abord le paramètre «  disponible  » pour la sécurité enfants. Voir le chapitre Réglages de base.

## Activer la sécurité enfants

Condition :
Le sélecteur de température est en position zéro.

1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole s'affiche près de la touche du milieu à gauche.

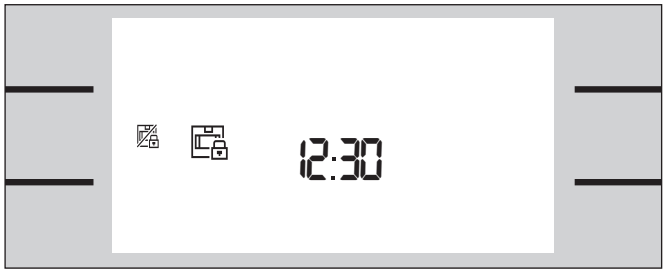
2 Effleurer la touche pendant au moins 6 secondes.




La sécurité enfants est active, le panneau de commande est bloqué.

L'affichage de veille apparaît sur l'écran et le symbole s'affiche.

## Désactiver la sécurité enfants




1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole s'affiche près de la touche du milieu à gauche.

2 Effleurer la touche pendant au moins 6 secondes.

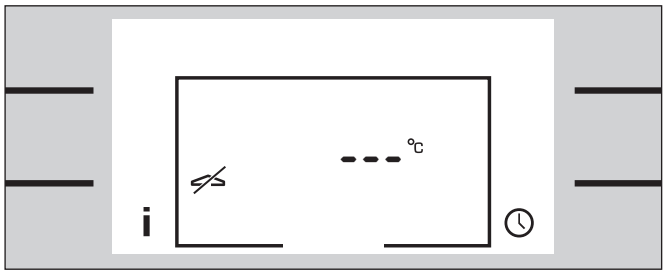
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez vous servir de l'appareil comme à l'habitude.

## Remarques

Si le symbole n'apparaît pas près de la touche du milieu :
Appelez le menu Réglages de base, sélectionnez la fonction Sécurité enfants. Choisissez « Touche sécurité enfants disponible » .

Si vous n'avez plus besoin de la touche Sécurité enfants :
appelez le menu Réglages de base et choisissez la fonction Sécurité enfants au moyen des touches du menu. Choisissez « Touche sécurité enfants non disponible » .

## Arrêt de sécurité




Pour votre protection, l'appareil comporte une fonction de sécurité. Au bout de 12 heures, il est mis fin automatiquement à tout processus de chauffe si pendant ce délai, aucune intervention n'a eu lieu.

Trois barres apparaissent sur l'afficheur. Mettez le sélecteur de température en position zéro. Ensuite, vous pouvez de nouveau vous servir du four.

## Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte différents réglages de base.

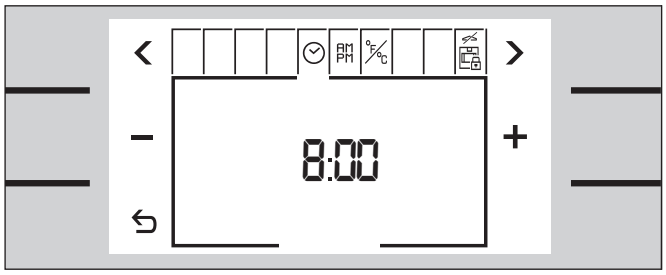
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes : Pour ce faire, tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.

- Au moyen de la touche ✓, appelez le menu Réglages de base.
- Faites défiler le menu au moyen des touches supérieures ❮ ou ❯.
- Pour modifier le réglage sélectionné, utilisez les touches du milieu. Vous pouvez modifier plusieurs réglages à la suite sans quitter le menu.
- Pour quitter le menu, utilisez la touche ⮌. Tous les réglages sont alors mis en mémoire.

### Remarques

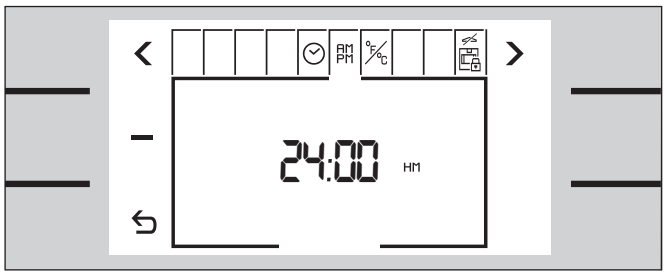
Si vous n'effleurez pas de touche pendant les 60 secondes qui suivent, vous sortirez automatiquement du menu. L'affichage de veille apparaît. Tous les réglages sont mis en mémoire.

## Vous pouvez modifier ces réglages de base



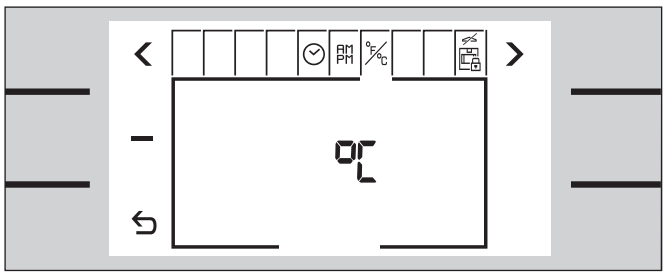

**Heure**

- heures / minutes



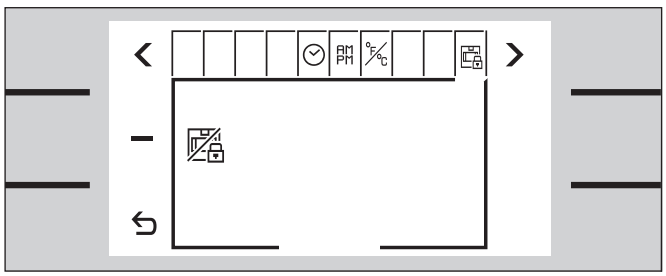

**Format horaire**

- Format 12 heures ou format 24 heures



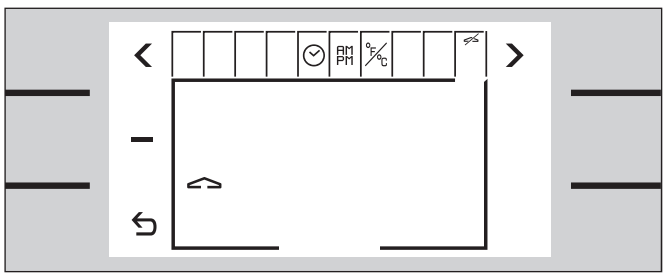

**Unité de température**

- °F ou °C



**Présélectionner la touche Sécurité enfants.**

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible



**Mode de démonstration**

Il faut que le réglage « pas de mode de démonstration » soit activé et il ne faut pas le modifier. En mode de démonstration x, l'appareil ne chauffe pas.

Vous ne pouvez modifier ce réglage que dans les 3 minutes suivant le raccordement de l'appareil au secteur électrique.

# Entretien et nettoyage manuel

## Consignes de sécurité

⚠ **Attention !** Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur.

⚠ **Attention, risque de brûlure !** Laisser le four refroidir avant le nettoyage.

## Nettoyer l'intérieur du four

Essuyer le four avec une lavette et un peu d'eau de vaisselle chaude. Ne pas laisser brûler les résidus. Après le nettoyage, laisser le four ouvert pour qu'il puisse sécher.

Ne pas enlever les résidus brûlés en grattant, mais les ramollir avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Si le four est très encrassé, le mieux est d'utiliser la pyrolyse.

Le jus pouvant s'égoutter de gâteaux aux fruits peut endommager l'émail. Essuyer les résidus avec un chiffon humide, dès que le four est suffisamment refroidi.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats.
- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- nettoyants chlorés
- éponges à gratter ou objets

Remarque : utiliser les bombes aérosols pour fours seulement pour nettoyer l'émail de l'enceinte du four. Il ne faut pas que le produit de nettoyage en bombe aérosol entre en contact avec le joint de la porte. Ne pas répandre de nettoyant en bombe aérosol sur le cadre de la porte du four.

## Nettoyer la vitre de la porte

Nettoyer la vitre avec un chiffon doux et un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas humidifier trop en essuyant la vitre, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

Ne pas utiliser de nettoyants agressifs ou à récurer, ni de grattoirs métalliques. Ils peuvent rayer la surface et détruire le verre.

Nettoyer l'afficheur seulement avec un chiffon doux. Toujours nettoyer l'afficheur à sec, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

## Nettoyer le joint de porte

Le joint de la porte doit toujours être propre et exempt de résidus.

Ne pas nettoyer le joint de porte avec des nettoyants agressifs (en bombe aérosol par exemple). Ils peuvent détruire le joint.

Le joint de la porte n'est pas démontable.

## Nettoyer les accessoires

Nettoyer les accessoires (plaques à pâtisserie, grille, lèchefrite) à l'eau de vaisselle chaude.

Ramollir les résidus brûlés et les enlever à la brosse.

## Nettoyer la pierre à pain

**(accessoire spécial)**

Enlever les salissures grossières de la pierre. Retourner la pierre à chaque utilisation de façon que les résidus restés sur le dessous soient éliminés presque complètement par brûlage.

**Important :** ne pas nettoyer la pierre à l'eau et avec des produits nettoyants ! L'humidité pénétrant dans la pierre peut fissurer cette dernière.

# Pyrolyse

⚠ **Attention, risque de brûlure !** La pyrolyse se déroule à très haute température ! Tenir les enfants à distance !

Lors de la pyrolyse, le four chauffe à 485 °C. Les résidus de cuisson sont alors brûlés.

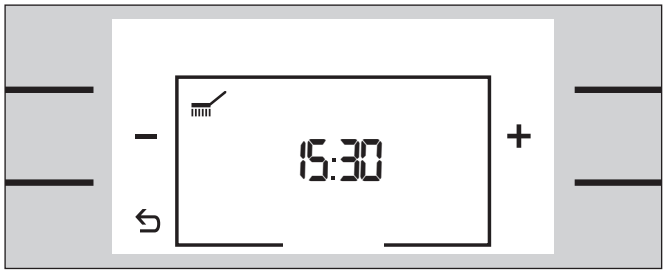
L'autonettoyage dure 3 heures.

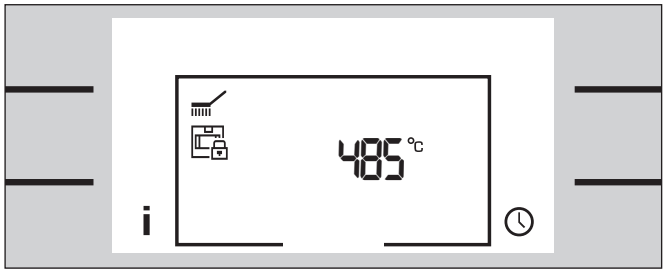
Pour votre sécurité, le four est verrouillé. Pendant la pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

## Avant de lancer la pyrolyse

- Éliminez du four les salissures et résidus alimentaires grossiers.
  ⚠ **Attention, risque d'incendie !** Les résidus d'aliments, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Nettoyez à la main le joint de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces pièces ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.
- Sortez de l'enceinte du four toutes les pièces intérieures non fixes (grille par exemple). L'enceinte ne doit contenir aucun objet !
- Fermez la porte du four.

## Comment sélectionner la pyrolyse




1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température et le sélecteur de fonction.

2 Le menu Pyrolyse s'affiche ainsi que l'heure à laquelle la pyrolyse se terminera.

3 Si vous souhaitez par exemple que la pyrolyse se déroule la nuit, vous pouvez différer l'heure d'arrêt en utilisant la touche **+**.

4 Pour lancer la pyrolyse, utiliser la touche ⮌.

Le menu Pyrolyse se ferme et le symbole ainsi que la température de nettoyage s'affichent.

Une fois le temps écoulé, vous entendez un signal, sauf entre 22h00 et 8h00.

Le nettoyage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro. Laissez le four refroidir, puis essuyez-le avec un chiffon humide.

## Remarques

Il est impossible de modifier la durée de la pyrolyse. Dans le menu Minuterie, vous pouvez demander le temps de nettoyage restant et l'heure d'arrêt.

Si la pyrolyse ne démarre pas et si clignote sur l'afficheur : vérifiez si la porte est bien fermée.

Pendant la pyrolyse, la lampe du four et l'éclairage de l'afficheur sont éteints.

Si vous souhaitez interrompre la pyrolyse : mettez le sélecteur de température en position zéro.

Si vous avez décalé l'heure d'arrêt, trois barres s'affichent à la place de la température. Au moment du démarrage de la pyrolyse, la température de nettoyage s'affiche.

Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée. Vous ne pourrez l'ouvrir que lorsque le four sera refroidi et que le symbole sera éteint.

## Nettoyer les accessoires au moyen de la pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites Gaggenau sont revêtues d'émail résistant à la pyrolyse. Toutefois, pour obtenir le meilleur nettoyage possible, nous vous recommandons de sortir tous les accessoires du four avant la pyrolyse. C'est la seule façon d'assurer une répartition homogène de la chaleur.

Si vous souhaitez éliminer les résidus brûlés de votre plaque à pâtisserie ou de votre lèchefrite au moyen de la pyrolyse, respectez impérativement les consignes de sécurité suivantes :

- Éliminez les salissures grossières, le jus de rôti et les résidus d'aliments avant la pyrolyse. ⚠ **Attention, risque d'incendie !** Les résidus d'aliments, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Placez une seule plaque à pâtisserie ou lèchefrite au niveau le plus bas du four !
- Introduisez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'à la butée.
- Il ne faut pas nettoyer avec le mode pyrolyse la grille, la pierre à pain ni d'autres accessoires.

## Incidents

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les coupe-circuits de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Afin de garantir la sûreté électrique et la sécurité des personnes, seuls des techniciens agréés sont autorisés à procéder aux réparations.

⚠ **Attention !** Toute réparation effectuée de manière non-conforme peut entraîner un risque de grave danger pour les personnes.

Lors de tout travail de maintenance, séparer l'appareil du secteur électrique sur tous les pôles (désactiver le coupe-circuit ou le disjoncteur général).

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

## Messages d'erreur

Si une anomalie se produit et si l'appareil ne chauffe plus, un message d'erreur apparaît sur l'afficheur.

Si les codes E003, E303, E115 ou E215 apparaissent sur l'afficheur, cela veut dire que l'appareil est en surchauffe. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

Si un autre message d'erreur apparaît sur l'afficheur, faites appel au service après-vente. Veuillez indiquer au service après-vente le message d'erreur et le type de l'appareil. Le type de l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique.

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

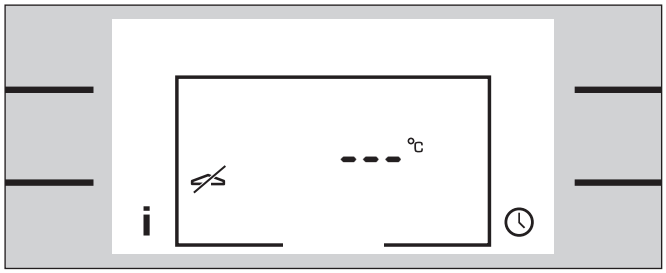
Remarque :
Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.

## Mode de démonstration

Si le symbole ⌯ est allumé sur l'affichage de veille, cela signifie que le mode de démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Séparez brièvement l'appareil du secteur électrique. Désactivez ensuite le mode de démonstration dans les 3 minutes qui suivent, en utilisant le menu Réglages de base.

## Panne d’électricité




Votre appareil peut résister à une coupure de courant de moins de 5 minutes pendant laquelle il continue à fonctionner.

Si la panne de courant dure plus longtemps alors que l’appareil est en marche, le symbole ⌀ s’affiche et la température est remplacée par trois barres. Le fonctionnement s’interrompt.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et refaites votre réglage.

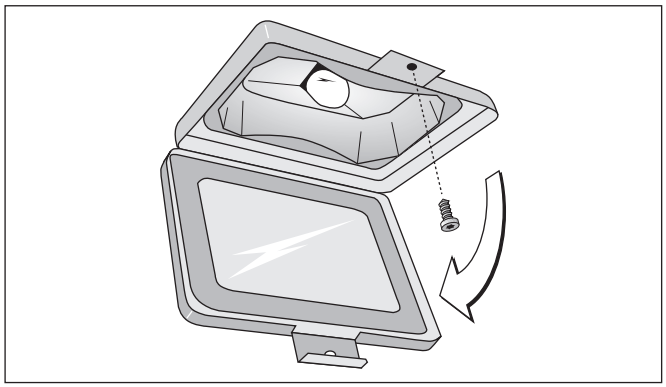
Après une panne de courant de plusieurs jours, l’afficheur propose le menu « Premiers réglages ». Procédez à la mise à l’heure.
Remarque : les réglages de base sont conservés en mémoire après une panne d’électricité de plusieurs jours.

## Changer une lampe du four

Lorsqu’une lampe du four est grillée, il faut la remplacer. Pour obtenir des lampes de rechange résistant à la température, consultez le service après-vente ou un distributeur spécialisé. Utilisez seulement ces lampes.

⚠ **Attention, risque de brûlure !** Les lampes du four chauffent beaucoup. Attendre que la lampe soit refroidie avant de la changer.

Avant de remplacer une lampe, séparer le four du secteur électrique (désactiver le coupe-circuit ou le disjoncteur général).



**1** Dévisser la vis du cache de lampe.
Le cache bascule vers le bas.

**2** Extraire la lampe. Faire attention à la position des broches. Enfoncer à fond l’ampoule neuve.
Remarque : utiliser seulement le même type d’ampoule halogène résistant à la température (60 W / 230 V / G9).
Ne pas toucher la lampe neuve avec les doigts, mais seulement avec un chiffon sec.

**3** Relever le cache de la lampe et le visser.

**4** Réactiver le coupe-circuit.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000434647 EB 920420 fr

GAGGENAU