

# Four BO 250/251-6..



# Sommaire

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Consignes importantes de sécurité</b>                    | <b>4</b>  | <b>Minuterie</b>                                 | <b>23</b> |
| Sécurité anti-incendie                                      | 4         | Appeler le menu minuterie                        | 23        |
| Prévention des brûlures                                     | 4         | Réveil   | 23        |
| Sécurité pour les enfants                                   | 4         | Chronomètre                                      | 24        |
| Sécurité pour le nettoyage                                  | 5         | Durée de cuisson automatique                     | 25        |
| Sécurité concernant les ustensiles de cuisine               | 5         | Heure d'arrêt                                    | 26        |
| Procédez à une installation et à une maintenance correctes  | 5         | <b>Mode Sabbat</b>                               | <b>27</b> |
| <b>Mise en service</b>                                      | <b>6</b>  | Comment faire le réglage                         | 27        |
| <b>Éviter d'endommager l'appareil et les meubles</b>        | <b>6</b>  | Remarques  | 27        |
| Four  | 6         | <b>Sécurité enfants</b>                          | <b>28</b> |
| Meubles voisins   | 6         | Activer la sécurité enfants                      | 28        |
| <b>Voici votre nouveau four</b>                             | <b>7</b>  | Désactiver la sécurité enfants                   | 28        |
| Four  | 7         | Remarques  | 28        |
| Afficheur et commandes                                      | 8         | <b>Autres fonctions</b>                          | <b>29</b> |
| Touches   | 8         | Arrêt de sécurité                                | 29        |
| <b>Accessoires</b>  | <b>9</b>  | Préchauffage rapide                              | 29        |
| <b>Modes</b>  | <b>10</b> | Niveau de cuisson pour saisie                    | 29        |
| <b>Premiers réglages après le branchement</b>               | <b>11</b> | <b>Modifier les réglages de base</b>             | <b>30</b> |
| Remarques   | 11        | Remarques  | 30        |
| Choisir le format horaire                                   | 11        | Exemple : modifier l'affichage de veille         | 30        |
| Mise à l'heure  | 11        | <b>Vous pouvez modifier ces réglages de base</b> | <b>31</b> |
| Régler la date  | 11        | <b>Entretien et nettoyage manuel</b>             | <b>33</b> |
| Unité de température °C ou °F                               | 12        | Consignes de sécurité                            | 33        |
| Quitter le menu et mémoriser les réglages                   | 12        | Nettoyer l'intérieur du four                     | 33        |
| <b>Activer le four</b>                                      | <b>13</b> | Nettoyer la vitre de la porte                    | 33        |
| Veille  | 13        | Nettoyer le joint de porte                       | 33        |
| Activer le four   | 13        | Nettoyer les accessoires                         | 33        |
| <b>Régler le four</b>                                       | <b>14</b> | Nettoyer la pierre à pain                        | 33        |
| Régler la température et choisir le mode                    | 14        | <b>Pyrolyse</b>                                  | <b>34</b> |
| Consulter la température actuelle                           | 14        | Avant de lancer la pyrolyse                      | 34        |
| <b>Sonde thermométrique</b>                                 | <b>15</b> | Comment sélectionner la pyrolyse                 | 34        |
| Programmer la température à cœur                            | 15        | Décaler l'heure d'arrêt                          | 35        |
| Remarques   | 16        | Remarques  | 35        |
| Nettoyage   | 16        | Nettoyer les accessoires au moyen de la pyrolyse | 36        |
| Valeurs indicatives de température à cœur                   | 16        | <b>Incidents</b>                                 | <b>37</b> |
| <b>Tableau de cuisson (pâtisseries)</b>                     | <b>17</b> | Messages d'erreur                                | 37        |
| <b>Tableau de cuisson (rôtis)</b>                           | <b>18</b> | Mode de démonstration                            | 37        |
| <b>Tableau de cuisson (grillades)</b>                       | <b>20</b> | Panne d'électricité                              | 38        |
| <b>Trucs et astuces</b>                                     | <b>21</b> | <b>Changer une lampe du four</b>                 | <b>38</b> |
| Cuisson   | 21        | Changer la lampe du haut du four                 | 38        |
| Autres conseils de cuisson                                  | 22        | Changer la lampe latérale du four                | 39        |
| Faire lever la pâte à la levure de boulanger (fermentation) | 22        |  |           |
| Conseils pour rôtir et griller                              | 22        |  |           |
| Décongélation   | 22        |  |           |



# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## Sécurité anti-incendie

### Lisez et conservez ces instructions.

N'utilisez pas de papier en aluminium ni de doublure de protection pour recouvrir une partie quelconque de l'appareil, notamment la surface de cuisson, les cuvettes de propreté ou la sole du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Si des matériaux dans un four ou un tiroir chauffe-plats devaient s'enflammer, maintenir la porte fermée. Mettre l'appareil hors service et couper le circuit au niveau du boîtier de disjoncteur.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu tel que décrit dans le présent manuel. N'utilisez par exemple jamais cet appareil pour tempérer ou chauffer la pièce. N'utilisez jamais cet appareil pour un stockage quelconque.

Ayez toujours un détecteur de fumée en état de marche à proximité de la cuisine.

Dans le cas où vos vêtements ou vos cheveux prendraient feu, mettez-vous à terre et roulez-vous immédiatement au sol pour éteindre les flammes.

Étouffer au bicarbonate de soude les aliments enflammés autre que les feux de friture. N'utilisez jamais d'eau pour les incendies de cuisson.

Ayez un extincteur adapté, parfaitement visible et facilement accessible à proximité du four.

## Prévention des brûlures

### NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR –

Les éléments chauffants sont susceptibles d'être brûlants même si leur couleur est noire. La chaleur des surfaces intérieures d'un four est suffisante pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas un vêtement, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces de cuisson ou les zones adjacentes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. La chaleur des autres surfaces de l'appareil peut être suffisante pour causer des brûlures. Ces surfaces incluent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces à proximité de ces ouvertures et les portes du four.

Faire très attention lors de l'ouverture de l'appareil. Ouvrez la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement, en vous tenant sur le côté, pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Ne mettez pas le visage près de l'ouverture et assurez-vous qu'il ne se trouve ni enfants, ni animaux familiers à proximité de l'unité. Après avoir laissé l'air chaud

et/ou la vapeur s'échapper, poursuivre la cuisson. Maintenez la porte fermée, sauf quand l'ouverture est nécessaire pour la cuisson ou à des fins de nettoyage. Ne laissez pas les portes ouvertes sans surveillance.

Ne faites pas chauffer ou réchauffer des récipients fermés. La pression qui se formerait à l'intérieur pourrait entraîner leur explosion et provoquer des blessures.

Positionnez toujours les grilles du four à l'endroit voulu lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas de manique entrer en contact avec des éléments de cuisson chauds.

Utilisez toujours des maniques sèches. L'usage de maniques humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas de manique entrer en contact avec des éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas de serviettes ni de gros tissus.

## Sécurité pour les enfants

Lorsque les enfants arrivent en âge d'utiliser l'appareil, c'est aux parents ou aux tuteurs légaux qu'incombe la responsabilité de veiller que les instructions de bonne pratique leurs soient transmises par des personnes qualifiées.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher sur une partie quelconque d'un appareil, notamment une porte, un tiroir chauffe-plats ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil qui peut basculer en provoquant des blessures potentiellement graves.

Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil s'ils ne sont pas étroitement surveillés par un adulte. Des enfants ou des animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone dans laquelle l'appareil est en service. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité immédiate de l'appareil, qu'il soit en service ou non.

**ATTENTION** – N'entrez pas des objets intéressants les enfants sur un appareil, dans des placards montés au-dessus de l'appareil ou à l'arrière de celui-ci. Si les enfants grimpent sur l'appareil pour attraper les objets, il peut en résulter des blessures graves.



# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## Sécurité pour le nettoyage

**NOTE DE SECURITE IMPORTANTE** : Le California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act impose au Gouverneur de Californie de publier une liste de substances desquelles l'Etat sait qu'elles causent le cancer, des malformations du fœtus ainsi que d'autres dommages reproductifs et requiert des entreprises qu'elles préviennent les consommateurs de l'exposition potentielle à de telles substances.

La combustion du gaz de cuisson et l'élimination de la suie pendant l'auto-nettoyage peuvent créer de petites quantités de monoxyde de carbone.

L'isolation en fibres de verre dans les fours autonettoyants libère de très petites quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage.

La Californie répertorie le formaldéhyde comme une source potentiellement cancérigène. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité reproductrice.

L'exposition à ses substances peut être minimisée en :

1. Assurant une bonne ventilation lors de la cuisson avec du gaz.
2. Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.
3. Utilisant l'unité selon les instructions de ce manuel.

Pendant l'auto-nettoyage, confirmer que la porte est fermée et ne s'ouvrira pas. Si la porte ne ferme pas, ne pas utiliser Self-Clean. Contacter le service.

Nettoyer le trop-plein qui s'est déversé avant de procéder à l'auto-nettoyage du four.

Les oiseaux ont des systèmes respiratoires très sensibles. Conserver les oiseaux de compagnie hors de la cuisine ou d'autres pièces où les fumées de la cuisine pourraient les atteindre. Pendant l'auto-nettoyage, des fumées sont émises qui pourraient être toxiques pour les oiseaux. D'autres fumées de cuisine comme les margarines surchauffées et les huiles de cuisson peuvent aussi être toxiques.

Conserver le four dénué de dépôts de graisse.

## Sécurité concernant les ustensiles de cuisine

Ne pas placer la nourriture directement sur le fond du four.

Respecter les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de grillade.

## Procédez à une installation et à une maintenance correctes

**AVERTISSEMENT** : monté dans les règles de l'art, votre appareil a été conçu pour fonctionner de manière fiable et en toute sécurité. Lisez soigneusement les instructions avant de l'utiliser. En prenant ces précautions, vous réduirez le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de blessures corporelles. Des précautions élémentaires de sécurité s'imposent pour utiliser des appareils de cuisine, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

Demandez à l'installateur de vous montrer l'endroit où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifiez-le pour faciliter son repérage.

Cet appareil doit être convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Pour les détails, reportez-vous aux instructions d'installation.

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique normal. Il n'est pas agréé pour un usage en extérieur (voir les clauses de garantie). Pour toute question, prenez contact avec le fabricant.

Ne stockez pas ou n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs chaudes, de produits inflammables ou non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil qui est spécifiquement conçu pour réchauffer ou faire cuire des aliments. L'usage de produits chimiques corrosifs pendant la mise en température ou le nettoyage de l'appareil l'endommagerait et pourrait provoquer des blessures.

Ne vous servez pas de cet appareil s'il ne fonctionne pas convenablement ou bien s'il a été endommagé. Prenez contact avec un service technique compétent.

Ne pas boucher les ventilations du four.

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez toutes les interventions à un service technique d'usine compétent.

L'écran clignote en cas d'erreur. Si cela se produit pendant l'auto-nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et faire appel à un technicien qualifié.

L'écran clignote en cas d'erreur. Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et faire appel à un technicien qualifié.

---

## Mise en service

---

Déballer l'appareil et éliminer 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'équipements 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.

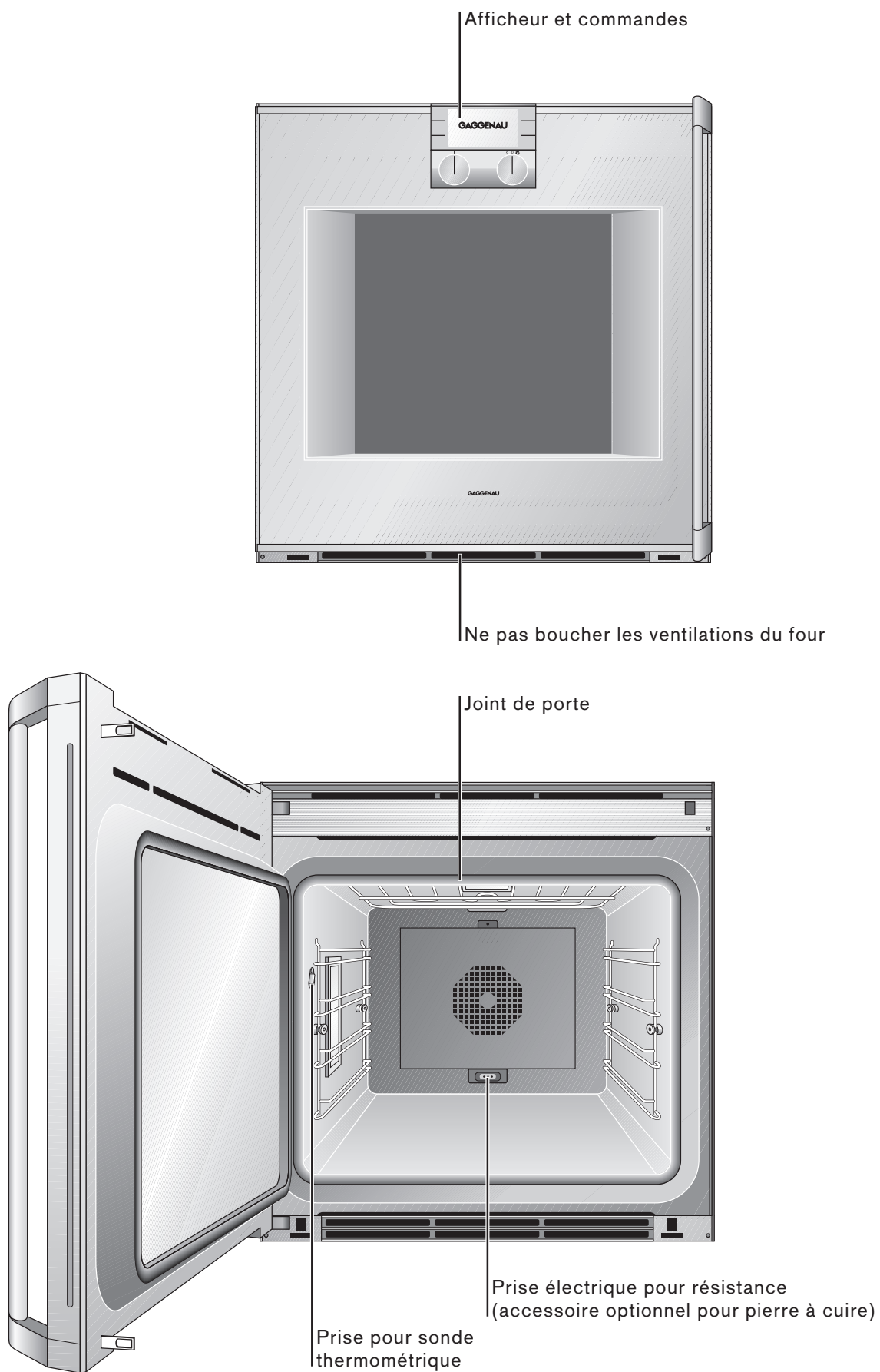
Sur la paroi arrière de l'enceinte de cuisson, se trouve la prise pour le branchement de la résistance de la cocotte et de la pierre à pain (accessoire spécial). En mode normal, laisser le capuchon dans la prise.

### 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.

## Voici votre nouveau four

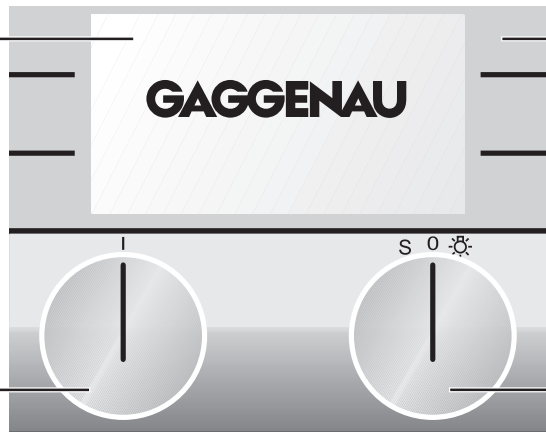
### Four



## 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

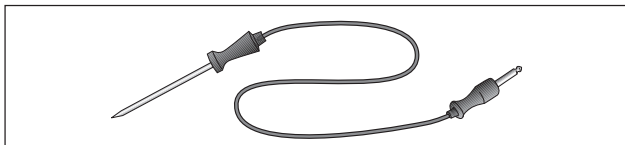
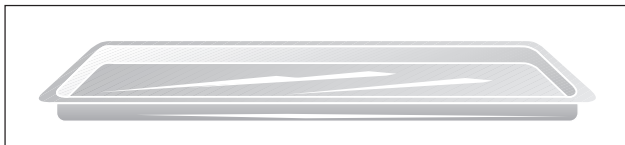
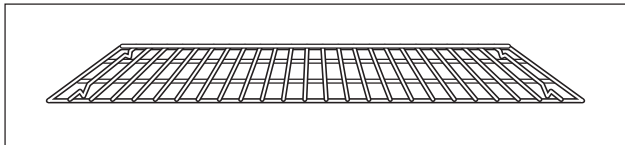
Il vous permet de régler la température entre 120 et 550 °F ou choisir le mode pyrolyse. Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche. Tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite pour allumer l'éclairage du four. Lorsque la température est réglée à moins de 140 °F, 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                     |
| -       | Abaissier une valeur                     |
| 🕒       | Appeler le menu minuterie                |
| 🔧       | Appeler le menu réglages de base         |
| i       | Appeler des informations supplémentaires |
| 🔒       | Activer la sécurité enfants              |
| 🔓       | Supprimer la sécurité enfants            |
| 🕒       | Minuterie longue durée                   |
| ⏸       | Arrêter le chronomètre                   |
| ▶       | Démarrer le chronomètre                  |



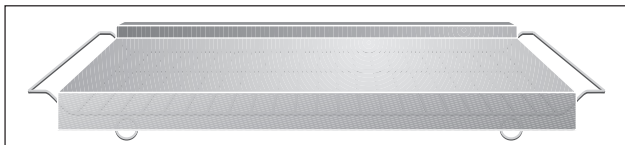
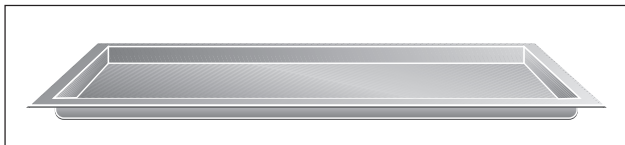
## Accessoires



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)
- Sonde thermométrique

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 et faitout
- Tiroir (cadre en fonte et rail télescopique intégral)
- Faitout (utilisable seulement associé au rail télescopique)

**⚠ AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas de papier en aluminium ni de doublure de protection pour recouvrir une partie quelconque de l'appareil, notamment la surface de cuisson, les cuvettes de propreté ou la sole du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Ne pas placer la nourriture directement sur le fond du four.

## 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<br>(seulement avec accessoire spécial) | Pierre à pain des pizzas croustillantes, du pain ou des petits pains, comme dans un four en pierre.             |
|  | Fonction faitout<br>(seulement avec accessoire spécial)       | Cocotte en fonte pour de grandes quantités de viande, gratin ou grosse volaille de Noël.                        |
|  | Fermentation  | Pour faire lever les pâtes à la levure de boulanger, température optimale : 100 °F.                             |
|  | Décongélation   | Décongélation régulière et en douceur, selon le produit surgelé, entre 100 et 140 °F.                           |
|  | Pyrolyse  | Autonettoyage automatique.  |

## Premiers réglages après le branchement

Lorsque votre nouveau four est branché, le menu Premiers réglages apparaît sur l'afficheur. Paramétrez

- le format horaire,
- l'heure,
- la date,
- et 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.

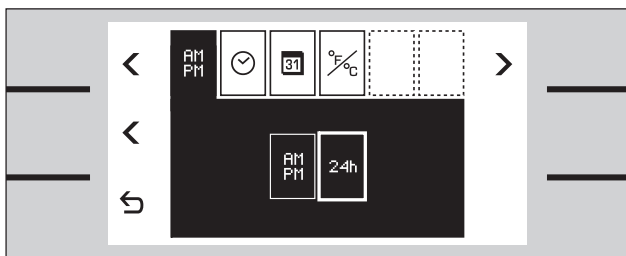
Dans le chapitre Réglages de base, vous pouvez retrouver comment modifier ces réglages à n'importe quel moment.

### Choisir le format horaire

La fonction Format horaire est affichée dans le menu.

Sur l'afficheur, les deux possibilités sont visibles, à savoir format 12 h et format 24 h. C'est le format 24 h qui est présélectionné.

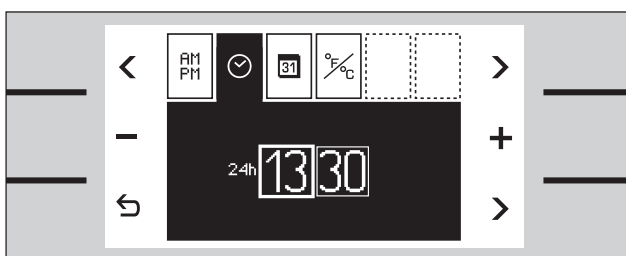
Pour modifier le format horaire, appuyer sur la touche < du milieu.



### Mise à l'heure

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Heure ☺.
- 2 Procéder à la mise à l'heure au moyen des touches + / -.

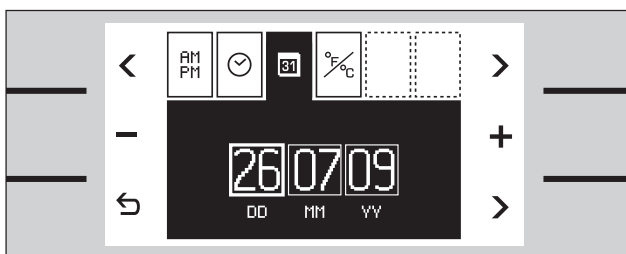
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.

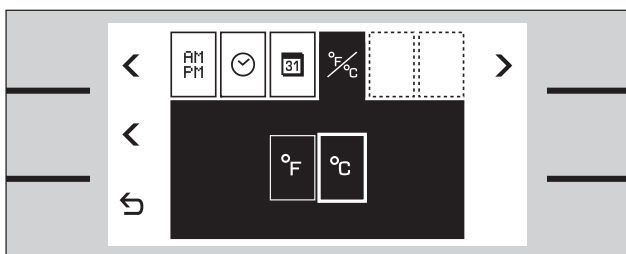


### Régler la date

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Date ☹.
- 2 Taper le jour, le mois et l'année au moyen des touches + / -.

Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.





## Unité de température °C ou °F

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner l'unité de température ~~°F~~. °C est présélectionné.
- 2 Pour modifier l'unité de température, appuyer sur la touche < du milieu.

## Quitter le menu et mémoriser les réglages

Effleurer la touche ↵. Le menu se ferme. Tous les réglages sont mis en mémoire.

Le four est maintenant en mode Veille. L'affichage de veille apparaît.

---

## Activer le four

---



### 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 :  
Pour le mode veille, plusieurs affichages sont possibles. Par défaut, le logo GAGGENAU et l'heure sont visibles. Mais vous pouvez choisir un autre affichage : consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque :  
Pour réduire l'usure de l'afficheur, la marque GAGGENAU disparaît entre 23.00 h et 6.00 h lorsque l'appareil est en mode veille.

Remarque :  
Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez ajuster l'afficheur au moyen du réglage de contraste, dans les réglages de base.

### 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 toutes 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 120 et 550°F.

Exception:

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| mode fermentation  | 85 - 120°F  |
| mode décongélation | 100 - 140°F |
| mode cocotte       | 120 - 430°F |


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.


Lorsque la température choisie est atteinte, un signal retentit. Vous pouvez désactiver le signal en appuyant sur n'importe quelle touche.

Remarque : vous pouvez désactiver le signal de chauffage dans les Réglages de base.

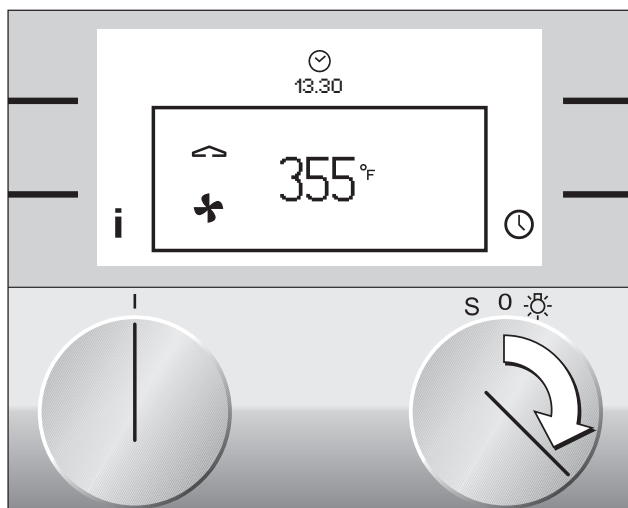
Vous pouvez modifier à tout moment la température et le mode.

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.

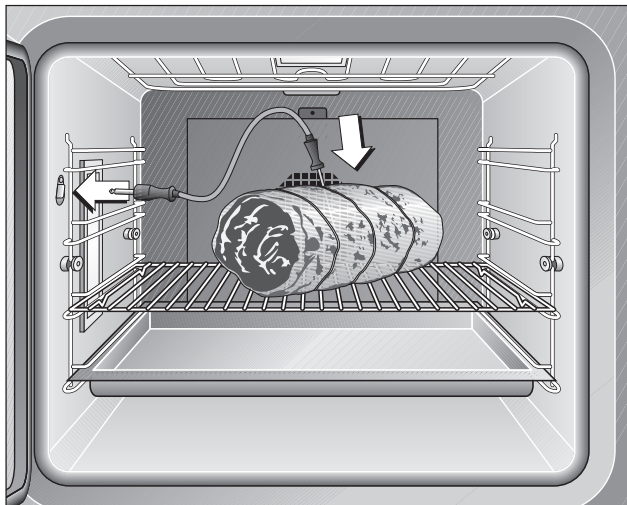
## Consulter la température actuelle

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.



## Sonde thermométrique




La sonde thermométrique permet une cuisson d'une très grande précision.

La sonde permet de mesurer avec exactitude entre 33°F et 210°F la température régnant à l'intérieur du mets à cuire pendant la cuisson.

Enfoncez entièrement la pointe à l'endroit le plus épais de la viande. Il ne faut pas que la pointe soit enfoncée dans la graisse ni qu'elle soit en contact avec des ustensiles, des os ou des tissus gras.

Pour les volailles, n'enfoncez pas la pointe de la sonde au milieu (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse.

Lorsque la sonde thermométrique est branchée, le symbole  apparaît sur l'afficheur.

La température à cœur mesurée apparaît sur le petit afficheur du haut.

## Programmer la température à cœur

Vous pouvez programmer une température à cœur pour votre mets. Dès que la température programmée sera atteinte dans le mets, le four s'arrêtera.

- 1 Préchauffez le four avec le réglage souhaité.
- 2 Enfoncez la sonde de température à cœur dans le mets à cuire.
- 3 Mettez le mets au four. Branchez la sonde.  
**⚠ Prudence : risque de brûlure au moment de brancher la sonde dans le four !**
- 3 Réglez la température voulue au moyen de la touche **+**/**-**.

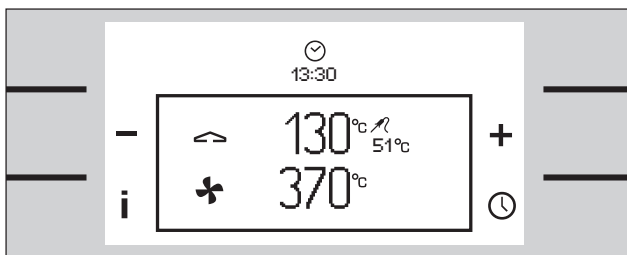
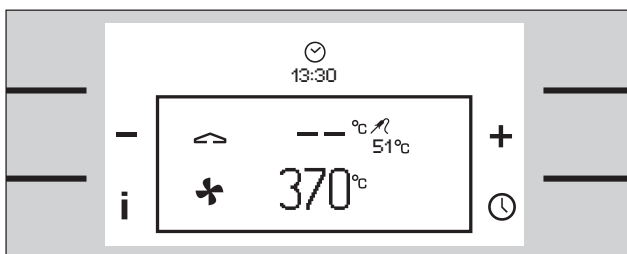
La température programmée apparaît sur le grand afficheur du haut, la température actuelle sur le petit afficheur.

Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, l'afficheur indique pendant quelques secondes la température actuelle de l'enceinte du four ainsi que la température à cœur mesurée. Appuyez sur la touche **↶** pour revenir à l'affichage normal.

Lorsque la température programmée est atteinte, un signal retentit. L'appareil s'arrête de chauffer.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et débranchez la sonde thermométrique. Enlevez la sonde thermométrique avant de sortir le mets du four.

**⚠ Attention, risque de brûlure !** Utilisez pour ce faire un gant car la sonde thermométrique chauffe beaucoup.



## Remarques

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, débranchez la sonde thermométrique.

Si vous faites une programmation en même temps avec la sonde thermométrique et la minuterie, le four s'arrêtera lorsque la première valeur programmée sera atteinte.

Utilisez seulement la sonde thermométrique d'origine fournie avec le four. Vous pouvez commander la sonde en pièce de rechange.

Utilisez la sonde thermométrique seulement jusqu'à une température du four de 440 °F.

Lorsque vous n'utilisez pas la sonde thermométrique, sortez-la du four.

Lorsque le four fonctionne en mode pyrolyse, sortez la sonde thermométrique du four.

## Nettoyage

Nettoyez la sonde thermométrique seulement avec un tissu humide. La sonde thermométrique n'est pas compatible avec un lavage au lave-vaisselle.

## Valeurs indicatives de température à cœur

### Bœuf

|                                     |           |            |
|-------------------------------------|-----------|------------|
| rosbif / filet de boeuf / entrecôte |           |            |
|                                     | bleu      | 113-117 °F |
|                                     | saignant  | 122-126 °F |
|                                     | à point   | 136-140 °F |
|                                     | bien cuit | 158-167 °F |
| rôti                                |           | 176-185 °F |

### Porc

|               |           |            |
|---------------|-----------|------------|
| rôti          |           | 162-176 °F |
| longe         | à point   | 149-158 °F |
|               | bien cuit | 176 °F     |
| chair         |           | 185 °F     |
| filet de porc |           | 149-158 °F |

### Veau

|                  |           |            |
|------------------|-----------|------------|
| filet de veau    | saignant  | 122-126 °F |
|                  | à point   | 136-140 °F |
|                  | bien cuit | 158-167 °F |
| rôti             | bien cuit | 167-176 °F |
|                  |           | 167-176 °F |
| poitrine, farcie |           | 167-176 °F |
|                  |           | 167-176 °F |
| longe            | à point   | 136-140 °F |
|                  | bien cuit | 149-158 °F |

### Gibier

|                      |  |            |
|----------------------|--|------------|
| carré de chevreuil   |  | 140-158 °F |
| cuissot de chevreuil |  | 158-167 °F |
| steaks de cerf       |  | 149-158 °F |
| râble de lièvre      |  | 149-158 °F |

### Volaille

|                     |           |            |
|---------------------|-----------|------------|
| poulet              |           | 185 °F     |
| pintade             |           | 167-176 °F |
| oie, dindon, canard |           | 176-185 °F |
| magret              | à point   | 131-140 °F |
|                     | bien cuit | 158-176 °F |
| steak d'autruche    |           | 140-149 °F |

### Agneau

|       |           |            |
|-------|-----------|------------|
| gigot | à point   | 140-149 °F |
|       | bien cuit | 158-176 °F |
| carré | à point   | 131-140 °F |
|       | bien cuit | 149-167 °F |

### Mouton

|       |           |            |
|-------|-----------|------------|
| gigot | à point   | 158-167 °F |
|       | bien cuit | 176-185 °F |
| carré | à point   | 158-167 °F |
|       | bien cuit | 176 °F     |

### Poisson

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| filet    |  | 144-149 °F |
| entier   |  | 149 °F     |
| terrines |  | 144-149 °F |

### Autre

|           |  |            |
|-----------|--|------------|
| pain      |  | 195 °F     |
| pâté      |  | 162-167 °F |
| terrines  |  | 140-158 °F |
| foie gras |  | 113 °F     |



## Tableau de cuisson (pâtisseries)

| Pâtisserie                             | Niveau en partant du bas | Chaleur tournante | Eco      | Chaleur tournante et chaleur basse | Chaleur haute et chaleur basse | Temps de cuisson Min. |
|--|--------------------------|-------------------|----------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
|  |                          | Temp. °F          | Temp. °F | Temp. °F                           | Temp. °F                       |                       |
| Biscuit roulé                          | 2                        |                   |          |                                    | <b>410</b>                     | 7-9                   |
| Fond de tarte                          | 2                        |                   |          |                                    | <b>330-345</b>                 | 30-35                 |
| Tarte aux fruits (pâte à la levure)    | 2                        | <b>330</b>        |          |                                    | 330-345                        | 40-45                 |
| Tarte aux fruits (pâte sablée)         | 2                        | 330               | 330      | 330                                | <b>330-345</b>                 | 40-45                 |
| Petits fours à pâte feuilletée         | 1+3/2*                   | <b>355</b>        | 355      |                                    | 375                            | 15-20                 |
| Gâteau au fromage (épais)              | 2                        | 330               | 330      | <b>330</b>                         | <b>330-340</b>                 | 90-100                |
| Gâteau au fromage (mince)              | 2                        | 330               | 330      | <b>330</b>                         | <b>330-345</b>                 | 45-50                 |
| Quatre-quarts (rond)                   | 2                        | <b>320-340</b>    | 320-345  |                                    | 340-345                        | 50-60                 |
| Quatre-quarts d. moule rectangulaire   | 2                        | <b>320-340</b>    | 320-345  |                                    | 340-345                        | 50-60                 |
| Gâteau à la levure de boulanger        | 1                        | <b>320-345</b>    |          |                                    | 330-345                        | 40-50                 |
| Petits fours                           | 1+3/2*                   | <b>320-345</b>    | 320-345  |                                    | 330-340                        | 15-20                 |
| Couronne tressée                       | 2                        | <b>330</b>        |          |                                    | 330-340                        | 30-40                 |
| Gâteau s. plaque à pât. (garn. sèche)  | 2                        | 330-340           | 330-340  |                                    | <b>330-340</b>                 | 40-50                 |
| Gâteau s. plaque à pât. (garn. humide) | 2                        | 330-340           | 330-340  | <b>340</b>                         | 330-340                        | 40-50                 |
| Choux                                  | 1+3/2*                   | <b>355</b>        | 355      |                                    | 355-375                        | 20-25                 |
| Pain à l'ancienne**                    | 2                        | <b>390/340</b>    |          |                                    | <b>210/340</b>                 | 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 | Gril avec chaleur tournante | Chaleur haute et chaleur basse | Durée de cuisson<br>Minutes | Température à cœur °F |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|                                     |                          | Temp. °F          | Temp. °F                    | Temp. °F                       |                             |                       |
| <b>Bœuf</b>                         |                          |                   |                             |                                |                             |                       |
| Rôti de bœuf 1,5 kg*                | 2                        | <b>355</b>        |                             | 355                            | 60-90                       |                       |
| Rosbif saignant 1,5 kg**            | 2                        | <b>445/355</b>    | <b>445/355</b>              |                                | 45-50                       | 115-120               |
| Rosbif rosé 1,5 kg**                | 2                        | <b>445/355</b>    | <b>445/355</b>              |                                | 60-70                       | 130-150               |
| Rosbif à point 1,5 kg**             | 2                        | <b>445/355</b>    |                             |                                | 90-100                      | 160-175               |
| <b>Porc</b>                         |                          |                   |                             |                                |                             |                       |
| Rôti de porc 1,5 kg**               | 2                        | <b>445/355</b>    | <b>445/355</b>              |                                | 60-70                       | 165-175               |
| Rôti de porc avec couenne 1,5 kg*** | 2                        | 355/390           | <b>355/390</b>              |                                | 60-70                       | 165-175               |
| Kasseler 1,5 kg**                   | 2                        | <b>355/320</b>    |                             |                                | 40-50                       | 150-160               |
| Jarret de porc***                   | 2                        | 300/390           | <b>300/390</b>              |                                | 50-60                       | 175-185               |
| Rôti roulé**                        | 2                        | <b>445/355</b>    | 445/355                     |                                | 60-70                       | 165-175               |
| <b>Veau</b>                         |                          |                   |                             |                                |                             |                       |
| Rôti de veau**                      | 2                        | <b>445/355</b>    |                             | 445/355                        | 60-70                       | 165-175               |
| Cuissot de veau***                  | 2                        | <b>300/355</b>    | 300/355                     |                                | 50-60                       | 165                   |
| Longe de veau                       | 2                        | <b>320-340</b>    |                             |                                | 20                          | 160-165               |
| Poitrine de veau farcie*            | 2                        | <b>250-265</b>    |                             |                                | 120                         | 165-175               |

\* 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 | Gril avec chaleur tournante | Chaleur haute et chaleur basse | Durée de cuisson<br>Minutes | Température à cœur °F |
|-----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|                       |                          | Temp. °F          | Temp. °F                    | Temp. °F                       |                             |                       |
| <b>Gibier</b>         |                          |                   |                             |                                |                             |                       |
| Rôti de sanglier*     | 2                        | <b>340-355</b>    |                             |                                | 60-90                       |                       |
| Cuissot de chevreuil* | 2                        | <b>340-355</b>    |                             |                                | 60-80                       | 170-175               |
| Rôti de chevreuil     | 2                        | 330-345           |                             | <b>340-355</b>                 | 20-25                       | 150-160               |
| Gigot d'agneau*       | 2                        | <b>355-390</b>    |                             |                                | 35-45                       | 150-170               |
| <b>Volailles</b>      |                          |                   |                             |                                |                             |                       |
| Canard 2-3 kg**       | 2                        | 320/375           |                             | <b>320/375</b>                 | 100-120                     | 175-185               |
| Magret de canard      | 2                        | 320               |                             | <b>320</b>                     | 15-20                       | 160                   |
| Oie 2-3 kg**          | 2                        | 320/375           |                             | <b>320/375</b>                 | 100-120                     | 185-195               |
| Dinde 3-4 kg**        | 2                        | <b>320/375</b>    |                             | 320/375                        | 120-355                     | 185-195               |
| Poulet rôti           | 2                        | 355               | <b>355</b>                  |                                | 50-60                       | 185                   |

\* 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-chauffage | Temp. °F | Gril Minutes |           | Gril avec chaleur tournante Minutes |           | Temps total de cuisson Minutes |
|------------------------------|--------------------------|--------------------|----------|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------|--------------------------------|
|                              |                          |                    |          | 1er côté     | 2ème côté | 1er côté                            | 2ème côté |                                |
| Poitrine de porc en tranches | 3                        |                    | 355-390  | 6            | 4         | 5                                   | 5         | 10                             |
| Chachlik                     | 3                        |                    | 375      |              |           | 8                                   | 8         | 16                             |
| Saucisse à griller           | 3                        |                    | 390      | 5            | 4         |                                     |           | 9                              |
| Merguez                      | 3                        |                    | 390      |              |           | 6                                   | 6         | 12                             |
| Poulet rôti*                 | 2                        | X                  | 355      |              |           | 30                                  | 30        | 60                             |
| Cuisses de poulet            | 3                        |                    | 355      | 20           | 20        | 15                                  | 15        | 30-40                          |
| Spare ribs                   | 3                        |                    | 355-390  | 15           | 15        | 12                                  | 12        | 24-30                          |
| Jarret de porc**             | 2                        |                    | 300/390  |              |           |                                     |           | 50-60                          |
| Truites                      | 3                        |                    | 355-390  | 8            | 8         |                                     |           | 16                             |
| Brochettes de légumes        | 3                        |                    | 390      | 7            | 7         |                                     |           | 14                             |
| Brochettes de gambas         | 3                        |                    | 345      | 7            | 7         |                                     |           | 14                             |
| <b>Gratiner</b>              |                          |                    |          |              |           |                                     |           |                                |
| Toast garni                  | 3                        |                    | 375      |              |           |                                     |           | 5-7                            |
| Crème caramel***             | 4                        | X                  | 475      |              |           |                                     |           |                                |
| Crème brûlée***              | 4                        | X                  | 475      |              |           |                                     |           |                                |
| Gâteau avec meringue***      | 3                        |                    | 390      |              |           |                                     |           |                                |

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.

\* Sur les appareils à broche, utilisez de préférence la broche en mode gril.

\*\* 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 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.   |

## 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.

## Faire lever la pâte à la levure de boulanger (fermentation)

Sélectionnez le mode Fermentation. Le réglage de base de la température est de 100 °F.

Pour les grandes quantités (par exemple pour du pain), réglez sur 100-105 °F. La pâte gonflera ainsi régulièrement du milieu vers le bord.

Pour les petites quantités de pâtes (exemple : pâtes escargots, petits pains), vous pouvez régler sur 105-115 °F.

## 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.

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.

## Décongélation

Sélectionnez le mode décongélation avec chaleur tournante. Le réglage de base de la température est de 100-140 °F.

Insérez la grille au deuxième niveau. Placez dessous la lèchefrite pour recueillir le liquide de décongélation.  
Important : jeter le liquide de décongélation.

Décongeler les gros morceaux de viande (rôtis, poulets) à 110-120 °F pour que l'extérieur ne commence pas à cuire.

Vous pouvez décongeler les morceaux plats ou de petite taille à 120-130 °F.

## 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.

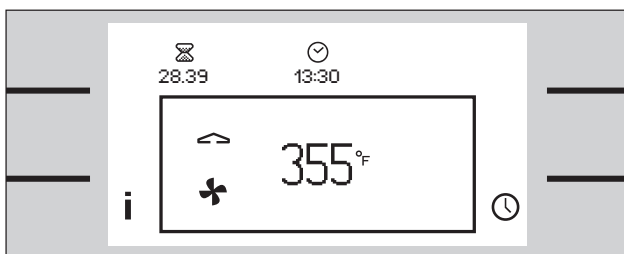
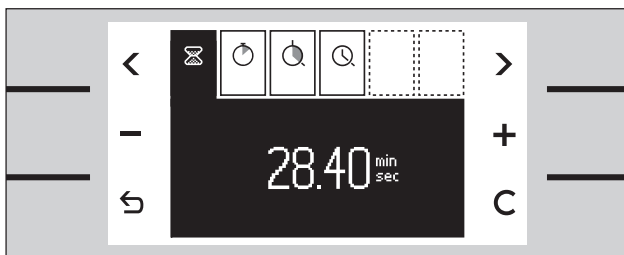
### Régler le réveil

- 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. Dans la barre d'affichage, le symbole ⌚ et le défilement du temps sont visibles.

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.

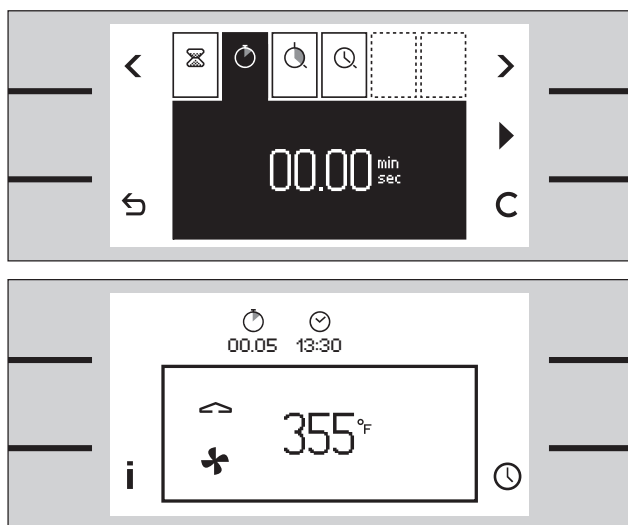
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

### 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. Dans la barre d'affichage, le symbole  et le défilement du temps sont visibles.

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 **||**. 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

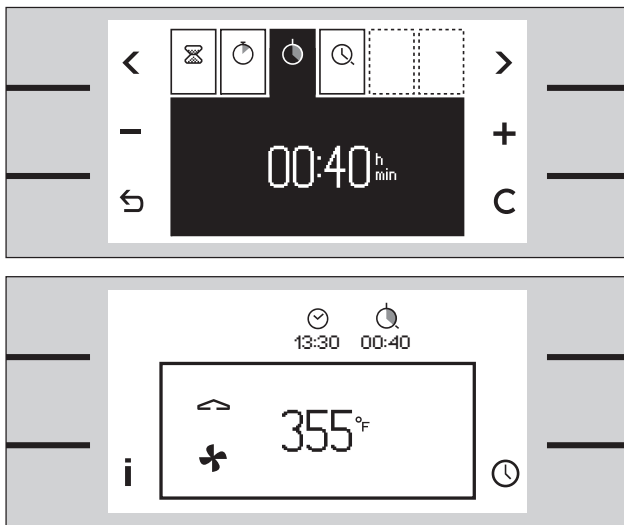
Lorsque vous utilisez le mode de durée de cuisson automatique, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée est écoulée.







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. La durée de cuisson défile sur la barre d'affichage.

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. La barre d'affichage apparaît. 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.

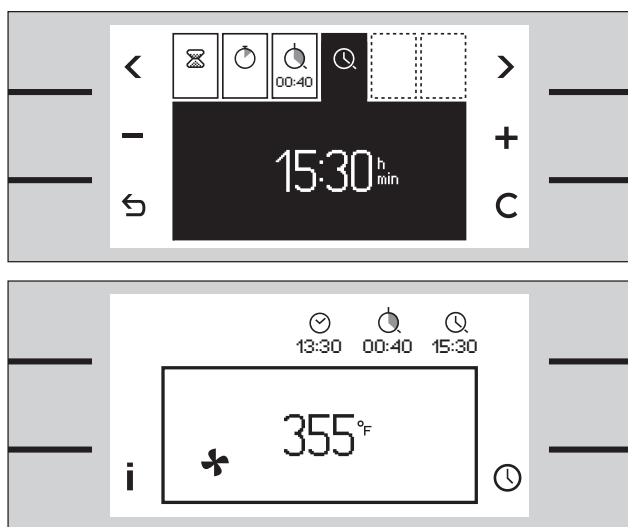
Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche **🕒**, ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.

## 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.




## Mode Sabbat

Cette fonction maintient le four à une température de 185°F en mode chaleur haute et chaleur basse.



Vous pouvez maintenir des mets au chaud de 24 à 74 heures sans devoir ni allumer ni arrêter le four.

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

Condition :

La touche minuterie longue durée  est disponible. Pour ce faire, activez la touche une fois dans le menu Réglages de base. Voir le chapitre Réglages de base.


### Comment faire le réglage

- 1 Tourner le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.
- 2 Effleurer la touche située près du symbole . La valeur 28 h est proposée sur l'afficheur.
- 3 Régler la durée souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 4 Lancer la fonction avec la touche .

Le mode et la température apparaissent. L'éclairage du four ne s'allume pas. Les touches sont bloquées. L'éclairage de l'afficheur est éteint. L'effleurement des touches ne s'accompagne pas d'un signal sonore.

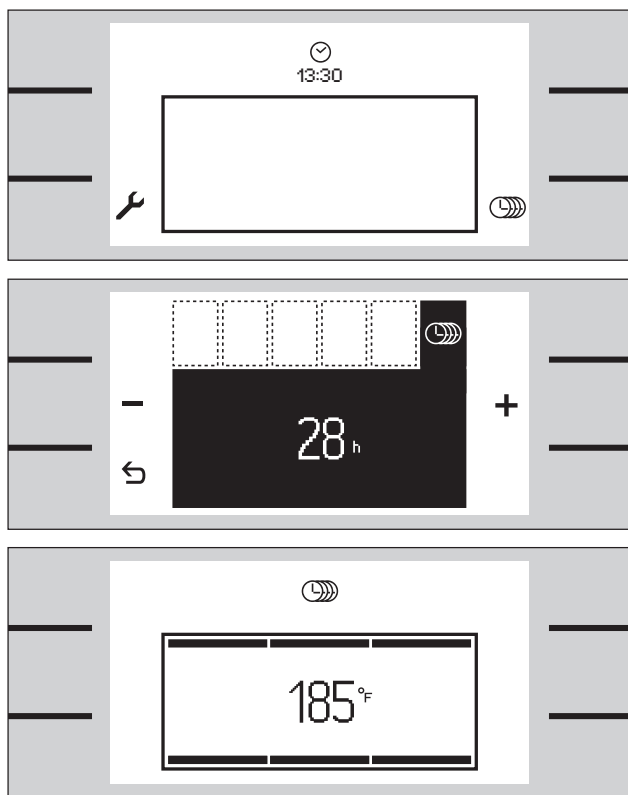
Une fois la durée expirée, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

### Remarques

Si vous ne pouvez pas trouver la touche  : Il est nécessaire de rendre la touche de mode Sabbat disponible. Cf. des chapitres de paramètres de base – mode Sabbat.

Interrompre la fonction :

Mettez le sélecteur de température en position zéro.



## 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

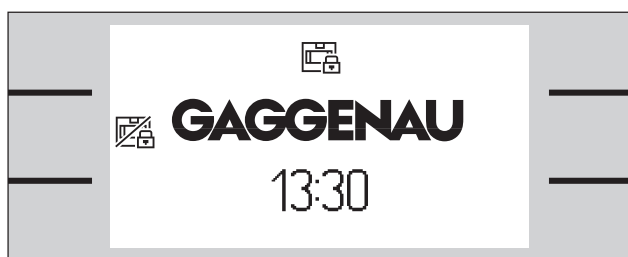
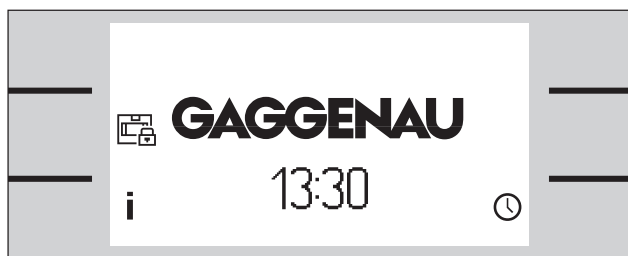
Condition :

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 est visible sur l'afficheur. Le symbole  est visible sur la barre d'affichage.





### 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

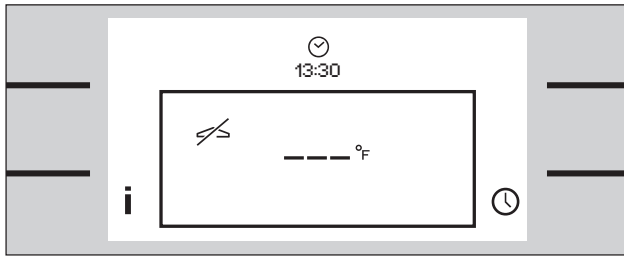
Si le symbole  n'apparaît pas près de la touche du milieu :

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 » .

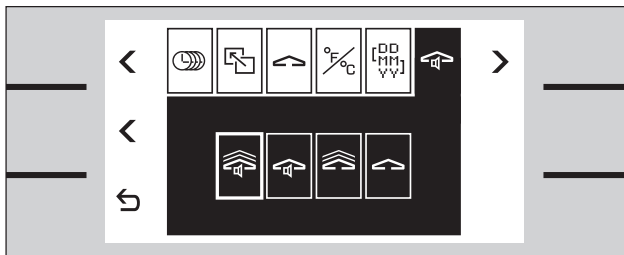
### Arrêt de sécurité



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.

### Préchauffage rapide



La fonction de chauffe rapide permet d'accélérer le préchauffage du four.

Pour activer le préchauffage rapide, utilisez le menu Réglages de base.


Lorsque vous utilisez cette fonction de préchauffage rapide, ne mettez pas votre plat dans le four avant qu'il n'ait atteint la température souhaitée.


### Niveau de cuisson pour saisie



Uniquement en cas d'utilisation du faitout : lorsque le niveau de cuisson pour saisie est sélectionné, le four chauffe à pleine puissance pendant 3 minutes.

Cela vous permet par exemple de saisir rapidement des steaks.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. La cuisson pour saisie démarre. Vous pouvez sélectionner ce niveau de cuisson plusieurs fois de suite.

Pour mettre fin à la saisie avant la fin des trois minutes, réappuyez sur la touche .





Remarque :

L'ouverture de la porte entraîne l'annulation du niveau de cuisson pour saisie.



## 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

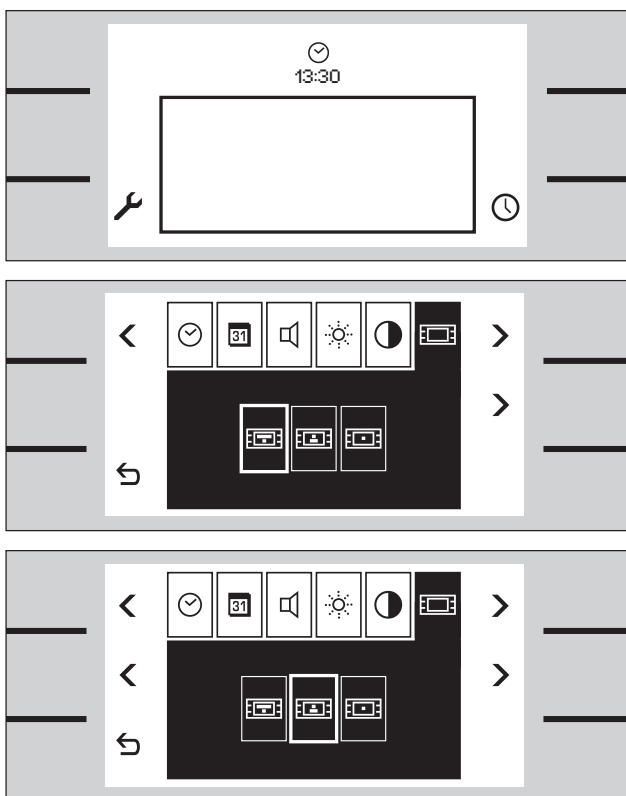
Dans la barre de menu, vous ne pouvez pas voir plus de six fonctions à la fois. Effleurez les touches de menu  ou  jusqu'à ce que la fonction recherchée soit visible sur l'afficheur. Vous pouvez faire défiler les fonctions au moyen des touches de menu.

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.

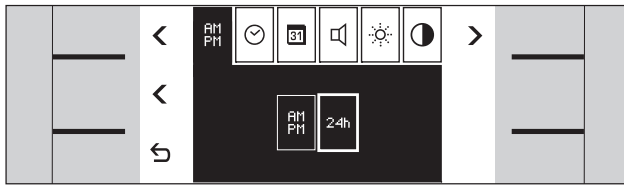
### Exemple : modifier l'affichage de veille

- 1 Appeler le menu Réglages de base : Pour ce faire, tourner le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage. Effleurer la touche située près du symbole . Le menu s'affiche.
- 2 Avec la touche  du menu, sélectionner la fonction affichage de veille .
- 3 Au moyen des touches du milieu  ou , sélectionner l'affichage recherché. La sélection s'affiche brièvement.

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages ou quitter le menu au moyen de la touche .

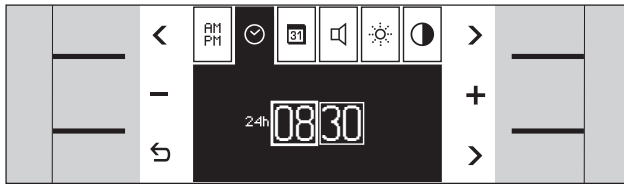


## Vous pouvez modifier ces réglages de base



### Format horaire

- Format 12 heures ou format 24 heures



### Heure

- heures / minutes

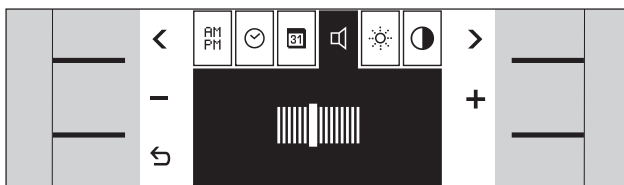
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée ➤ en bas à droite.



### Date

- jour / mois / année

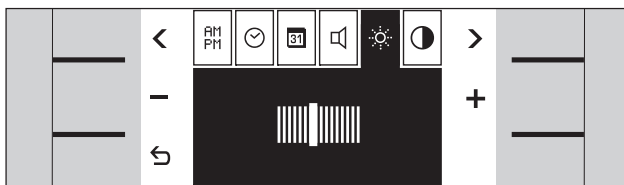
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée ➤ en bas à droite.



### Volume du son des touches

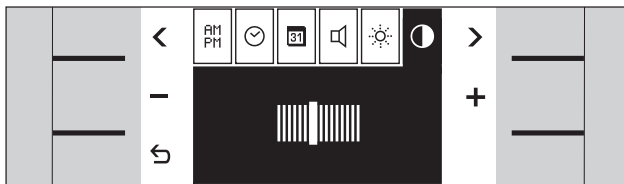
- Réglage possible sur 8 niveaux.

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



### Luminosité de l'afficheur

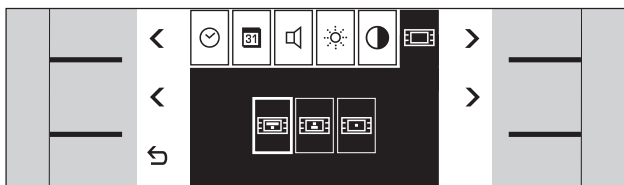
- Réglage possible sur 8 niveaux



### Contraste de l'afficheur

- Réglage possible sur 8 niveaux.

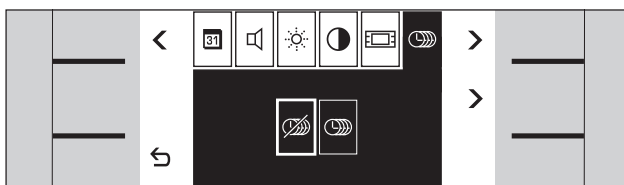
Le contraste dépend de l'angle de vision.



### Affichage de veille

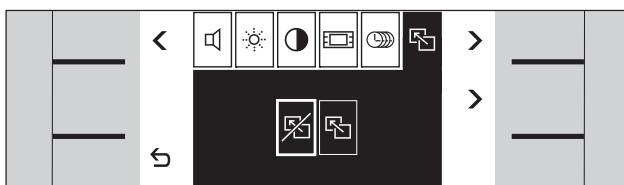
- Gaggenau et heure / heure et date / heure

Chaque sélection possible s'affiche brièvement.



### Mode Sabbath

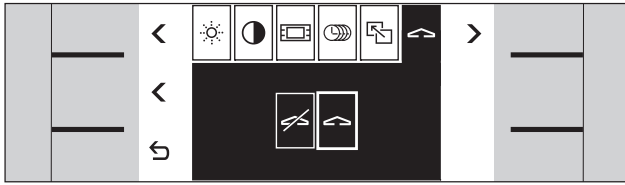
- Touche de mode Sabbath indisponible / disponible



### Revenir aux réglages de la livraison.

- Non / oui

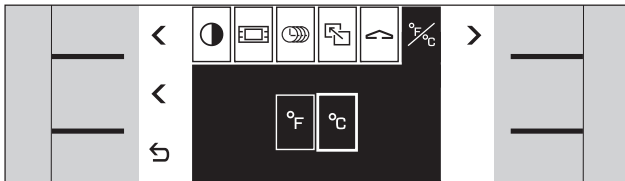
Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↶.



### Mode de démonstration

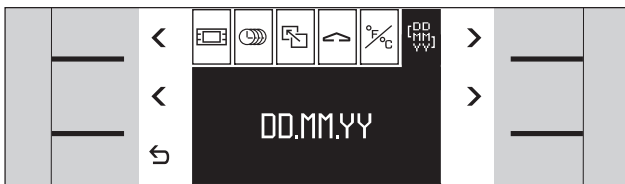
Il faut que le réglage ↵ « pas de mode de démonstration » soit activé et il ne faut pas le modifier. En mode de démonstration 🔥, l'appareil ne chauffe pas.

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



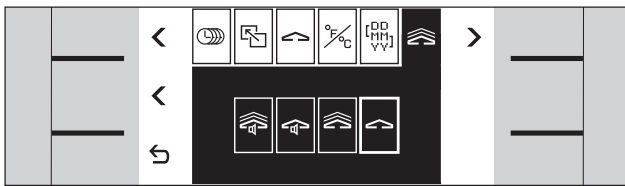
### Unité de température

- °F ou °C



### Format de la date

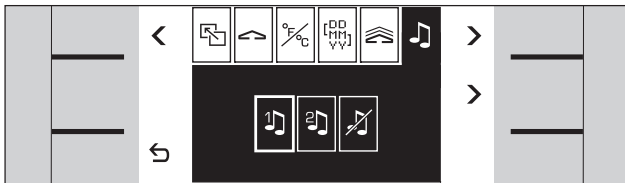
- jour.mois.année ou bien  
jour/mois/année ou bien  
mois/jour/année



### Préchauffage avec / sans signal

- Préchauffage rapide avec signal / préchauffage normal avec signal / préchauffage rapide sans signal / préchauffage normal sans signal

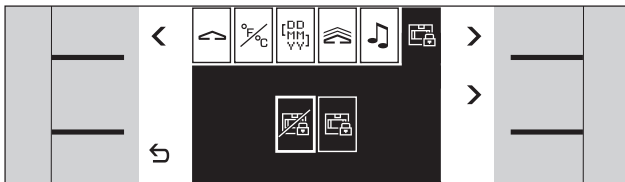
Le signal retentit dès que le préchauffage est terminé.



### Son des touches

- son 1 (bip) / son 2 (clic) / son des touches désactivé

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



### Présélectionner la touche Sécurité enfants.

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible



### 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
- nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 !

**⚠ Nettoyer le trop-plein** qui s'est déversé avant de procéder à l'auto-nettoyage du four.

Lors de la pyrolyse, le four chauffe à 905 °F. 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

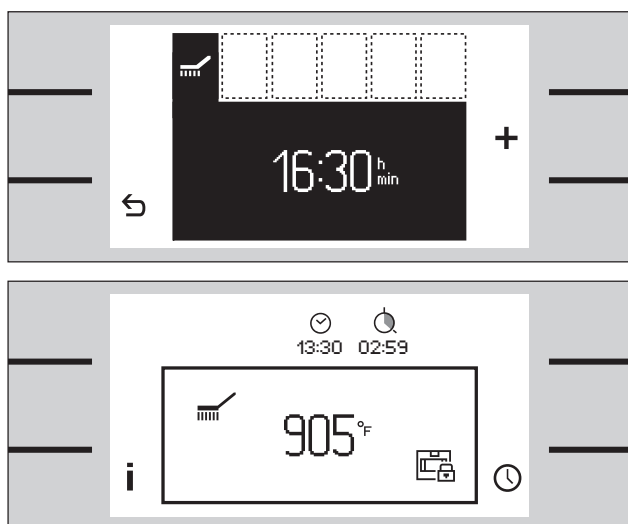
- Éliminez du four les salissures et résidus alimentaires grossiers.  
**⚠ Attention, risque d'incendie !** Les résidus d'aliments, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Nettoyez à la main le joint de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces pièces ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.
- Sortez de l'enceinte du four tous les éléments non fixés (grilles, sonde de température à cœur, etc.). Aucun objet ne doit rester dans l'enceinte du four !
- Fermez la porte du four.

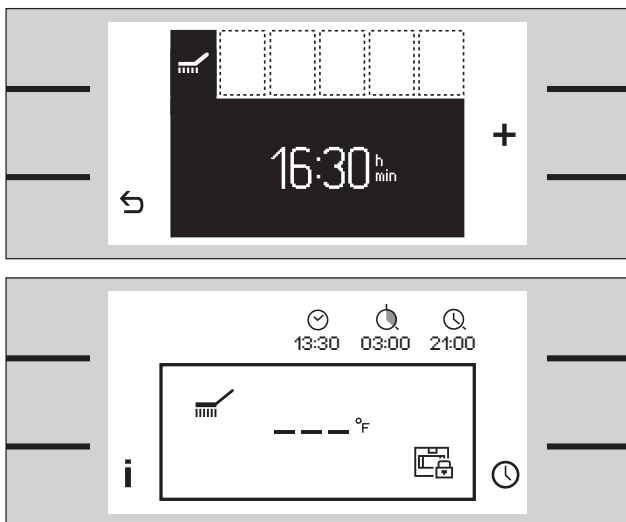
### Comment sélectionner la pyrolyse

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température et le sélecteur de fonctions.
- 2 Le menu Pyrolyse s'affiche. Sur l'afficheur, vous voyez l'heure d'arrêt.
- 3 Lancer la fonction avec la touche ↶.

Le menu Pyrolyse se ferme. Le symbole  et la température de nettoyage s'affichent. La durée de la pyrolyse apparaît sur la barre d'affichage.

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






## Décaler l'heure d'arrêt

Si vous souhaitez que la pyrolyse ait lieu par exemple la nuit, vous pouvez en décaler l'heure de fin. Vous pourrez ainsi disposer librement de votre four dans la journée.

Procédez à la sélection de la fonction comme indiqué aux points 1 et 2.

**3** Décaler l'heure de fin de pyrolyse au moyen de la touche **+**.

**4** Confirmer au moyen de la touche **↶**.

Le symbole  s'affiche. L'heure de fin de la pyrolyse apparaît sur la barre d'affichage. Trois barres s'affichent à la place de la température. Au moment du démarrage de la pyrolyse, la température de nettoyage s'affiche.



Une fois le temps programmé exprimé, vous entendez un signal. Exception : entre 22:00 h et 8:00 h, aucun signal n'est émis.

Le nettoyage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Laissez le four refroidir et essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

## Remarques


Il est impossible de modifier la durée de la pyrolyse.

Si la pyrolyse ne démarre pas et si  ou  clignotent sur l'afficheur :

Vérifiez si la porte est bien fermée et si la sonde thermométrique est enlevée.

Si vous souhaitez interrompre la pyrolyse :

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

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 par pyrolyse la grille, la cocotte en fonte, la pierre à pain, la sonde thermométrique ainsi que 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.

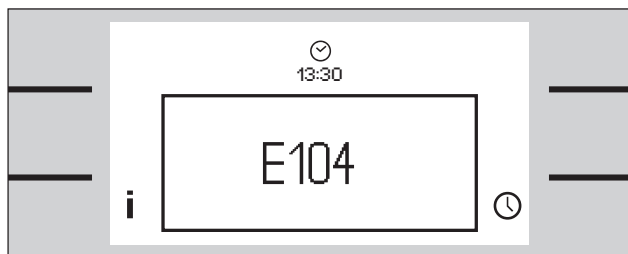
Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

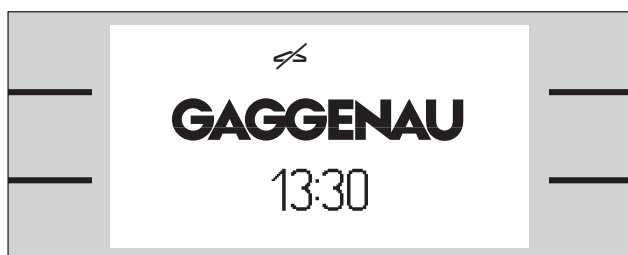
Si une anomalie se produit et si l'appareil ne chauffe plus, un message d'erreur apparaît sur l'afficheur.

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

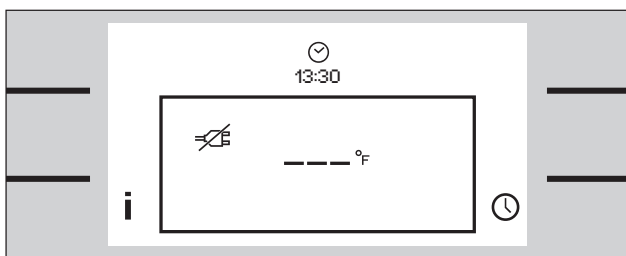
Remarque :  
Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.



## Mode de démonstration


Si le symbole  $\neq$  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 ». Réglez l'heure et la date.

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.

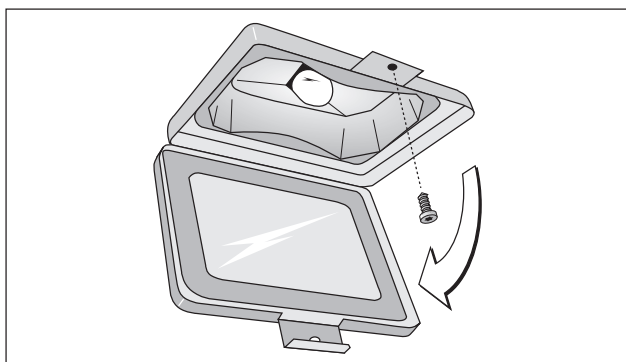
**▲ AVERTISSEMENT :** S'assurer que l'appareil et les lampes sont froides et que l'électricité a été coupée avant de remplacer l'(les) ampoule(s) électrique(s). Ne pas procéder à cette opération pourrait avoir comme conséquence un choc électrique ou des brûlures.

Les lentilles doivent être en place pendant l'utilisation de l'appareil. Les lentilles servent à protéger l'ampoule électrique de la casse.

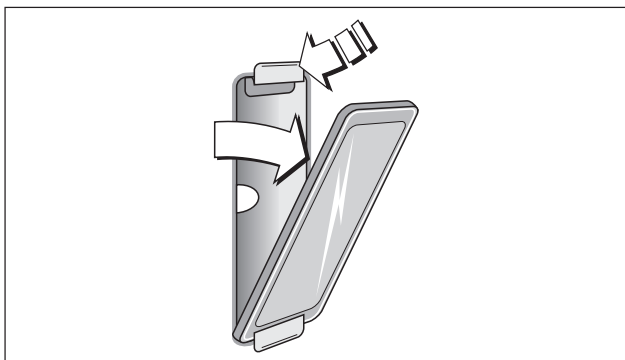
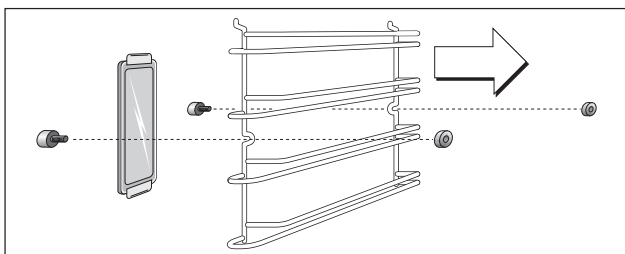
Les lentilles sont en verre. Les manipuler soigneusement pour éviter la casse. Le verre cassé pourrait causer une blessure.

La douille de la lampe est sous tension lorsque la porte est ouverte.

## Changer la lampe du haut du four



- 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.



## Changer la lampe latérale du four

- 1 Placer un torchon dans le four pour éviter de l'endommager.
- 2 Desserrer les écrous moletés de la grille coulissante. Sortir la grille.
- 3 Pousser sur le côté le ressort supérieur de maintien et sortir le cache en verre.
- 4 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 (10 W / 12 V / G4). Ne pas toucher la lampe neuve avec les doigts, mais seulement avec un chiffon sec.
- 5 Introduire le cache en verre en bas dans le ressort de maintien et le verrouiller en haut. Le côté biseauté doit être tourné vers l'enceinte de cuisson.
- 6 Sortir le torchon du four et réactiver le coupe-circuit.

Si le cache en verre de la lampe est endommagé, il faut le changer. Consultez le service après-vente pour obtenir le cache de lampe dont vous avez besoin.

**Gaggenau**

5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649  
Telephone: 877.4GAGGENAU  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000434696 EB 8904 frCA

**GAGGENAU**