

EB 388

Four

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes des dommages	5
Protection de l'environnement	5
Élimination écologique	5
Conseils d'économie d'énergie	5
Découverte de l'appareil	6
Four	6
Afficheur et commandes	6
Modes de fonctionnement	7
Ventilateur de refroidissement	7
Vos accessoires	8
Mise en place des accessoires	8
Accessoires	8
Accessoires spéciaux	8
Avant la première utilisation	8
Mise à l'heure	8
Préchauffage du four	8
Nettoyer les accessoires	8
Utilisation de l'appareil	9
Mise en marche	9
Arrêt	9
Chaleur tournante Eco	10
Tableau de réglage	11
Fonctions de la minuterie	12
Temps de cuisson	12
Fin de la cuisson	13
Minuterie	13
Fonction minuterie	13
Chronomètre	13
Sonde thermométrique	14
Enfoncer la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire	14
Réglage de la température à cœur	15
Valeurs indicatives pour la température à cœur	15
Tournebroche (accessoire spécial)	16
Embroscher et fixer un rôti	16
Utilisation du tournebroche	16
Pierre à cuire (accessoire spécial)	17
Utilisation de la pierre à cuire	17
Nettoyage de la pierre à cuire	17
Sécurité enfants	17
Activer la sécurité enfants	17
Désactiver la sécurité enfants	17

Modification des réglages	18
Nettoyage et entretien	19
Produits de nettoyage	19
Sécher le compartiment de cuisson	19
Changer une lampe du four	19
Cache en verre	19
Autonettoyage (pyrolyse)	20
Préparation de l'autonettoyage	20
Réglage de l'autonettoyage	20
Fin de l'autonettoyage	20
Anomalies – que faire ?	21
Service après-vente	22

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau-eshop.com

⚠ 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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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.

Introduire les accessoires toujours dans le bon sens dans l'enceinte de cuisson. 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 !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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.

Causes des dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

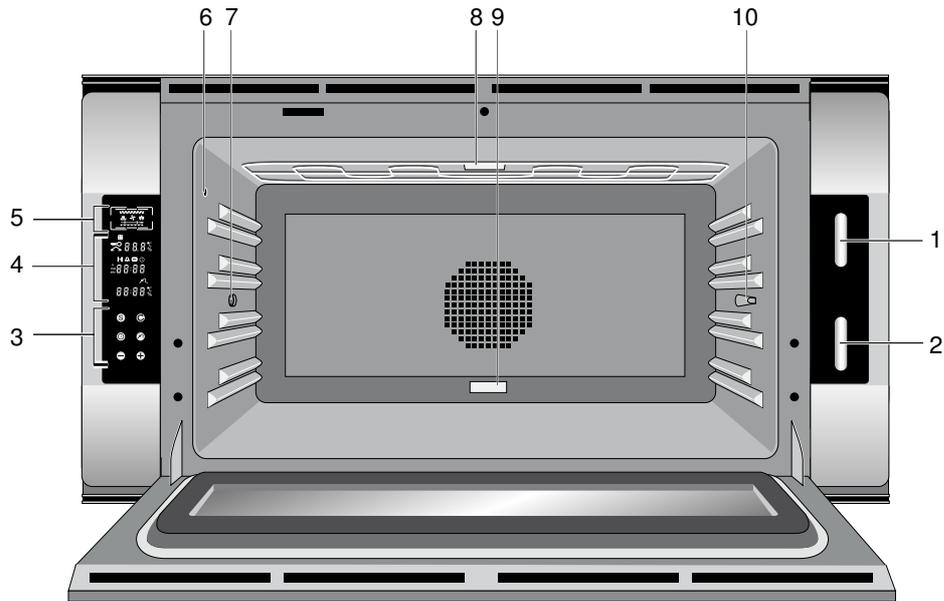
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils d'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, ouvrez le moins possible la porte du four.
- Pour les gâteaux, utilisez des moules foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. Le four est encore chaud permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer l'un à côté de l'autre deux moules à cake.
- En mode chaleur tournante, vous pouvez cuire en même temps sur plusieurs niveaux.
- Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Découverte de l'appareil

Four



1	Sélecteur de température
2	Sélecteur de mode
3	Touches de fonction
4	Afficheur de fonctions
5	Afficheur de mode
6	Prise pour sonde thermométrique
7	Fixation pour tournebroche
8	Éclairage du four
9	Prise pour pierre à cuire
10	Élément de verrouillage pour tournebroche

Touche	Fonction
S	Démarrage / statut
C	Tournebroche MARCHÉ / ARRÊT
🕒	Fonctions de temps
🍴	Sonde thermométrique
- +	Diminuer / augmenter la valeur

Symbole	Signification
🔒	Sécurité enfants
🔑	Verrouillage de la porte
🔥	Préchauffage
⏱	Durée, fin
🔔	Minuterie courte durée/alarme
🕒	Temps de cuisson
🕒	Heure
🍴	Sonde thermométrique
88.8°C %	Température/puissance réglées
h min sec 0:00	Indication du temps
88.8°C %	température/puissance actuelle

Afficheur et commandes



Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont à votre disposition. Pour sélectionner le mode de fonctionnement, tournez le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée dans l'écran du mode de fonctionnement.

Affichage écran	Température	Mode de fonctionnement	Emploi
	50 - 300°C	Chaleur tournante	Cuire, rôtir, décongeler, sécher, déshydrater, stériliser
	50 - 300°C	Chaleur tournante + chaleur de sole	Cuire, rôtir
	50 - 300°C	Gril + chaleur tournante	Griller à la chaleur tournante avec contrôle de la température, gril intense avec chaleur tournante
	50 - 300°C	Gril*	Griller en fonction de la puissance
	50 - 300°C	Chaleur tournante Eco**	Mode chaleur tournante économisant de l'énergie L'éclairage du four reste éteint
	50 - 300°C	Chaleur de sole	Dorer ou poursuivre la cuisson par le bas
	50 - 300°C	Chaleur de sole + 1/3 chaleur de voûte	Dorer ou poursuivre la cuisson par le bas et en partie par le haut
	50 - 300°C	Chaleur de voûte + chaleur de sole	Cuire et rôtir
	50 - 300°C	Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	Poursuivre le brunissage ou la cuisson par le haut et en partie par le bas
	50 - 300°C	Chaleur de voûte	Poursuivre le brunissage ou la cuisson
	50 - 300°C	Pierre à pain et à pizzas (uniquement avec accessoire spécial)	Pierre pour la cuisson de pain et de pizza
	485°C	Pyrolyse	Autonettoyage de l'enceinte du four

*50% → 150°C 70% → 210°C 90% → 270°C
60% → 180°C 80% → 240°C 100% → 300°C

**Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 50304.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Mise en place des accessoires

La grille est dotée d'un dispositif d'arrêt qui l'empêche de basculer au moment de son extraction. Pour que la protection antibasculement fonctionne, il faut insérer correctement la grille dans le four.

Au moment d'insérer la grille, assurez-vous que les taquets d'arrêt sont bien tournés vers le haut.

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

- 2 plaques à pâtisserie
- 1 lèchefrite avec grille
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique connectable

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BS 020 002	Pelle à pizza, jeu de 2
DS 070 062	Tournebroche de rôtissoire
GP 032 062	Lèchefrite, émaillée profondeur 39 mm
GR 030 062	Grille, chromée Coudée, sans ouverture
GR 035 062	Grille, chromée Avec ouverture et pieds
KB 032 062	Plaque à pâtisserie, émaillée profondeur 18 mm
KB 036 062	Plaque à pâtisserie, émaillée profondeur 20 mm
PS 075 001	Pierre à cuire Avec résistance chauffante, support et pelle à pizza

Avant la première utilisation

Ce chapitre vous indique ce que vous devez faire avant d'utiliser pour la première fois votre four pour préparer des plats. Lisez d'abord le chapitre Consignes de sécurité.

Mise à l'heure

Lors du premier branchement ou bien après une coupure d'électricité prolongée, l'heure **08:00** s'affiche.

Pour régler l'heure, procédez de la manière suivante :

- 1 Appuyer quatre fois sur la touche . Le symbole  clignote sur l'afficheur.
- 2 Régler l'heure au moyen des touches **+** et **-**.
- 3 Appuyer sur la touche **S**. L'afficheur de l'horloge s'affiche.

Vous pouvez aussi ajuster l'heure à n'importe quel moment ultérieur. Procédez à cet effet de la manière suivante.

Remarque : Lorsque le four est éteint, l'afficheur de l'heure s'éteint conformément au règlement de l'Union Européenne sur la consommation de courant en mode veille.

Si vous souhaitez que l'heure soit visible en permanence, reportez-vous au chapitre "Réglages de base".

Préchauffage du four

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de restes d'emballage dans le four.

Pour faire disparaître l'odeur de neuf, faites chauffer le four fermé à vide, idéalement pendant une heure à 200 °C en mode chaleur tournante.

Ensuite, laissez le four refroidir et essuyez les surfaces avec un chiffon humide.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

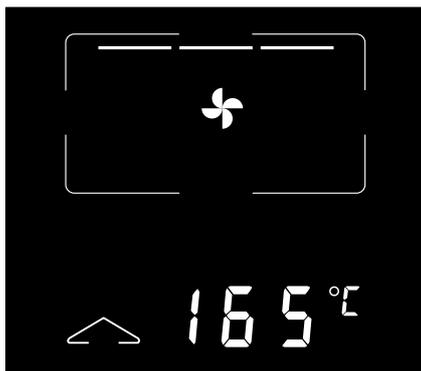
Remarque : **Ne pas nettoyer** la pierre à cuire avec de l'eau et un produit de nettoyage. Le chauffage d'une pierre à cuire humide peut provoquer la fissuration du matériau. Si la pierre est humide, il ne faut pas la réutiliser avant qu'elle ne soit parfaitement sèche. Cela peut durer plusieurs jours.

Utilisation de l'appareil

Mise en marche

- 1 Mettre le sélecteur de température sur la valeur souhaitée. La température et le mode apparaissent sur l'afficheur.
- 2 Choisir le mode au moyen du sélecteur correspondant.

Le symbole de chauffage \curvearrowright s'affiche jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte. Il se rallume dès que le four se remet à chauffer.



Affichage de la température actuelle :

Vous pouvez à tout moment consulter la température actuelle du four. Pour ce faire, appuyez sur la touche S. La température actuelle apparaît brièvement en bas de l'afficheur.

Remarque : Lorsque le four fonctionne en régime continue, des fluctuations de température pouvant atteindre 5° C au-dessus ou au-dessous de la valeur programmée sont normales.

Arrêt

Pour éteindre le four, réglez le sélecteur de température sur 0. L'éclairage du four s'éteint, le four est en mode veille.

Remarque : L'affichage de l'heure s'éteint en état de veille. Appuyez sur une touche quelconque pour réafficher l'heure. Nous expliquons dans le chapitre "Réglages de base" comment afficher l'heure en permanence.

Attention !

Pour éviter des dommages sur l'émail, ne pas laisser de mets dans l'appareil pour les faire refroidir ou conserver. Si du condensat s'est produit dans le compartiment de cuisson, chauffer l'appareil encore 5 minutes à 50°C en mode chaleur tournante, afin que l'humidité puisse s'échapper.

Chaleur tournante Eco

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous obtiendrez ici des informations concernant le mode de fonctionnement à énergie optimisée la Chaleur tournante Eco.



Avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante Eco d'une grande efficacité énergétique vous pouvez préparer de nombreux plats sur un niveau. La chaleur à énergie optimisée du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans l'enceinte de cuisson par le ventilateur.

L'éclairage du four reste éteint. Lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche S, l'éclairage du four s'allume brièvement.

Affichage de la température actuelle : Vous pouvez demander à tout moment la température actuelle dans l'enceinte de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche S. La température actuelle est brièvement affichée dans la partie inférieure de l'écran. L'éclairage du four s'allume brièvement.

Remarques

- Pendant la cuisson, n'ouvrez la porte du four que si cela est nécessaire.
- La sonde thermométrique ne peut pas être utilisée avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante Eco.

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Chaleur tournante Eco.

Les valeurs du tableau des réglages s'entendent pour un appareil préchauffé. Elles ne sont qu'indicatives, car la chaleur nécessaire est variable selon la nature et l'état de l'aliment.

Mets	Chaleur tournante Eco (Temp. °C)	Niveau dans le four	Durée de cuisson (env. h:min) recommandée	Notes personnelles
Gâteaux / pâtisseries				
Gâteau plat	165	2ème d.b.	00.30-00.35	
Kouglof	165	1er d.b.	00.40-00.50	
Brioche tressée (750 g de pâte)	165	2ème d.b.	00.30-00.35	
Tarte aux pommes	190	2ème d.b.	00.40-00.50	
Petits gâteaux secs	165	2ème d.b.	00.25-00.30	
Biscuiterie dressée (selon EN 60350)	140	2ème d.b.	00.35-00.45	
Muffins	160	2ème d.b.	00.25	
Petits gâteaux (selon EN 60350)	150	2ème d.b.	00.40-00.50	
Choux	200	2ème d.b.	00.55	
Viande				
Rôti de porc (1,7 kg)	220	2ème d.b.	01.40	
Accompagnements et mets				
Pizza (plaque)	180	2ème d.b.	00.35-00.45	
Gratin de pommes de terre	180	2ème d.b.	00.50	

Tableau de réglage

Les valeurs du tableau de réglage sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Mets	Chaleur tournante (Temp. °C)	Convection naturelle (Temp. °C)	Niveau dans le four	Durée de cuisson (env. h:min) recommandée (température à coeur)	Personnelle
Gâteaux / pâtisseries					
Biscuit roulé	180	180-190	2ème d.b.	00.19-00.20	
Génoise	165	165-175	2ème d.b.	00.30-00.35	
Gâteau à la levure de boulanger	165	165-175	2ème d.b.	00.30	
Tarte au fromage blanc (haut)	165	165-175	2ème d.b.	01.20-01.35	
Tarte au fromage	165	165-175	2ème d.b.	01.00-01.10	
Petites pâtisseries	165		1/2/3ème d.b.	00.15-00.20	
		165-175	2ème d.b.	00.15-00.20	
Kouglof (pâte à la levure)	165	165-175	1er d.b.	00.45-00.50	
Gâteau aux fruits	165	165-175	2ème d.b.	00.45-00.50	
Pâte à choux (choux)	180	180-190	2ème d.b.	00.25-00.30	
Cake	165	165-175	2ème d.b.	00.55-01.00	
Viande					
Rôti de porc (1,5 kg)	220/180*		2ème d.b.	01:30 (80°C)	
Rosbif saignant	275/200*		2ème d.b.	00:30-00:35 (40-50°C)	
rosé	275/200*		2ème d.b.	00:45-00:50 (55-65°C)	
bien cuit	275/200*		2ème d.b.	01:00-01:10 (65-75°C)	
Rôti de veau	175		2ème d.b.	01.10-01.20	
Agneau	220/180*		2ème d.b.	01:10 (75°C)	
Gibier					
Cuissot de chevreuil	175-200		2ème d.b.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Sanglier	175-200		2ème d.b.	01:30 -01:40 (80-85°C)	
Volaille					
Volaille	180		2ème d.b.	01:00 (90°C)	
Poisson					
Filet de poisson	200-225		2ème d.b.	00.30-00.50	
Poisson (1,5 - 2 kg)	200		2ème d.b.	00.30-00.50	
* Nous vous recommandons d'abaisser la température après env. 20 minutes à la valeur indiquée ci-contre.					

Fonctions de la minuterie

Vous pouvez paramétrer les fonctions suivantes de la minuterie :

- Temps de cuisson
- Fin du temps de cuisson
- Minuterie
- Chronomètre
- Fonction minuterie

Les fonctions de la minuterie sont accessibles au moyen des touches de commande. Des signaux visuels et sonores vous assistent dans l'utilisation :

son grave court	sélection faite
son aigu court	entrée terminée
suite de sons graves	valeur programmée atteinte, confirmation attendue
symbole clignotant sur l'afficheur	entrée ou confirmation attendues
tirets sur l'afficheur	pas de valeur programmée

Remarque : Pour visualiser pendant 10 secondes les temps paramétrés, appuyer sur la touche .

Correction d'une entrée :

Appuyer sur la touche . Dans les 10 secondes qui suivent, corriger la valeur au moyen des touches **+** et **-**. Confirmer l'entrée au moyen de la touche **S**. Pour effacer l'entrée, appuyer simultanément sur les touches **+** et **-**.

Temps de cuisson

Si vous programmez une durée de cuisson, l'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer une fois cette durée terminée.

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

Mettez votre plat au four et choisissez la température et le mode de cuisson au moyen des sélecteurs correspondants.

Programmation de la durée de cuisson

- 1 Appuyer une fois sur la touche . Les symboles  et  clignotent. L'afficheur de temps indique **--:--** ou bien la durée actuelle.



- 2 Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.
- 3 Appuyer sur la touche de démarrage **S**. Le symbole  s'éteint, le symbole  est allumé en continu.

Une fois la durée expirée :

le symbole  clignote. Un signal sonore se fait entendre. L'appareil met fin à la cuisson. Appuyez sur n'importe quelle touche.  s'éteint, le signal sonore s'arrête et la cuisson redémarre. Mettez maintenant le régulateur de température sur 0° C.

Correction d'une entrée :

Appuyer sur la touche . Dans les 10 secondes qui suivent, corriger la valeur au moyen des touches **+** et **-**. Confirmer l'entrée au moyen de la touche **S**. Pour effacer l'entrée, appuyer simultanément sur les touches **+** et **-**.

Fin de la cuisson

Cette fonction vous permet de différer la fin du temps de cuisson paramétré.

Pour ce faire, entrez la durée de cuisson et programmez l'heure souhaitée pour la fin de la cuisson. L'électronique calcule ensuite l'heure à laquelle la cuisson démarrera automatiquement.

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

Procédez de la manière suivante :

- 1 Paramétrez une durée de cuisson (voir le chapitre « Temps de cuisson »)
- 2 Appuyer deux fois sur la touche . Les symboles  et  clignotent. L'afficheur de temps indique --:-- ou bien la durée actuelle.
- 3 Réglez l'heure souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 4 Appuyer sur la touche de démarrage S. Le symbole  s'éteint, le symbole  est allumé en continu.

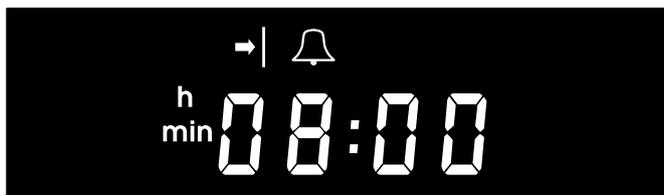
Une fois la durée expirée : le symbole  clignote. Un signal sonore se fait entendre. L'appareil met fin à la cuisson. Appuyez sur n'importe quelle touche. Le symbole  s'éteint, le signal sonore s'arrête et la cuisson redémarre. Mettez maintenant le régulateur de température sur 0° C.

Remarque : Vous pouvez aussi programmer l'heure d'arrêt si vous n'avez pas paramétré de temps de cuisson. Pour ce faire, commencez simplement au point 2.

Minuterie

La minuterie permet de programmer une durée, par exemple pour mesurer le temps de cuisson des œufs. Vous pouvez paramétrer des valeurs comprises entre 00:01 seconde et 23:50 heures.

- 1 Appuyer sur la touche +. Les symboles  et  clignotent. L'afficheur de temps indique --:-- ou bien la durée actuelle.



- 2 Ajuster la durée voulue au moyen de + et -.
- 3 Appuyer sur la touche S. Sur l'afficheur apparaissent le symbole  et la durée qui s'écoule.
La minuterie démarre aussi sans action sur la touche S, si aucune autre action n'a lieu dans un laps de temps de 5 secondes.

Une fois la durée expirée : le symbole  clignote. Un signal sonore se fait entendre. Pour mettre fin à la fonction, appuyez sur une touche quelconque.

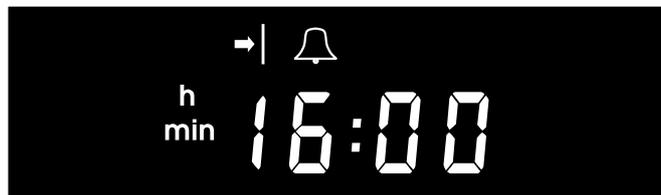
Remarque : Pendant que le temps programmé se déroule, vous pouvez consulter l'heure en appuyant sur la touche S.

Fonction minuterie

Un signal sonore peut être déclenché à n'importe quelle heure du jour. La fonction minuterie est indépendante des autres fonctions de l'appareil.

Remarque : La fonction minuterie n'arrête pas l'appareil.

- 1 Appuyer trois fois sur la touche . Les symboles  et  clignotent. L'afficheur de l'heure indique --:-- ou bien la durée actuelle.



- 2 Réglez l'heure souhaitée à l'aide des touches + et -.
- 3 Appuyer sur la touche de démarrage S. Le symbole  s'éteint, le symbole  est allumé en continu.

Une fois la durée expirée : le symbole  clignote. Un signal sonore se fait entendre. Appuyez sur n'importe quelle touche.  s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Chronomètre

Vous pouvez utiliser le chronomètre par exemple pour surveiller la durée de cuisson sans programmer d'arrêt automatique.

Sur l'afficheur apparaît le temps, compris entre 00:00 et la valeur maximale de 12 heures.

Activer et arrêter le chronomètre :

Appuyer sur la touche - pour lancer le chronomètre et l'arrêter.

Sonde thermométrique

⚠ Risque de choc électrique !

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 de brûlure !

L'intérieur du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde, utiliser des gants de four.

La sonde thermométrique vous permet une cuisson exacte et précise. Elle mesure la température à l'intérieur du mets à cuire entre 30°C et 99°C.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique fournie avec l'appareil. Vous pouvez la racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange (réf. 156 838, elle est également en vente dans la boutique en ligne).

La sonde thermométrique peut être endommagée en cas de températures supérieures à 250°C. Utilisez-la donc uniquement dans votre four électrique (max. 230°C).

Modes de cuisson appropriés :

-  Chaleur tournante
-  Chaleur tournante + de sole
-  Chaleur de sole
-  Chaleur de sole + 1/3 chaleur de voûte
-  Chaleur de voûte + chaleur de sole
-  Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole
-  Chaleur de voûte

Remarque : La sonde thermométrique peut uniquement être utilisée avec les modes de fonctionnement Gril+chaleur tournante, Gril, Chaleur tournante Eco et Pierre à pain et à pizzas.

La température réglée de l'enceinte de cuisson doit être au moins 10°C plus haute que la température à cœur réglée.

Enlevez toujours la sonde thermométrique de l'enceinte de cuisson après l'utilisation. Ne la conservez jamais dans l'enceinte de cuisson.

Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne pas la nettoyer au lave-vaisselle !

Attention !

Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.

Enfoncer la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

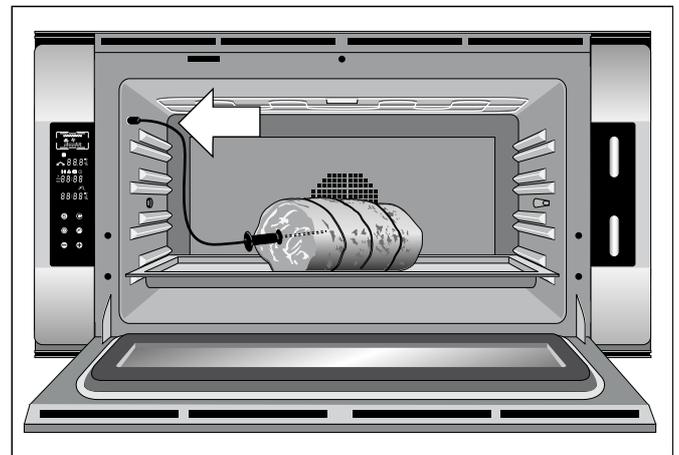
Enfoncez la sonde thermométrique dans l'aliment avant de le mettre au four.

Enfoncez la pointe métallique à l'endroit le plus épais de l'aliment. Assurez-vous que l'extrémité de la pointe est à peu près au milieu de la pièce à cuire. Il ne faut pas qu'elle soit dans la graisse, ni qu'elle touche un os ou le récipient de cuisson.

S'il y a plusieurs morceaux, enfoncez la sonde au milieu du morceau le plus épais.

Enfoncez la sonde autant que possible entièrement.

Pour les volailles, assurez-vous que la pointe de la sonde thermométrique n'est pas dans la partie creuse de la carcasse, mais qu'elle est bien logée dans la viande entre la poitrine et la cuisse.



Placez l'aliment à cuire au milieu de la grille.

Réglage de la température à cœur

⚠ Risque de brûlure !

Si vous enfoncez la sonde thermométrique seulement lorsque l'appareil est déjà allumé, l'intérieur de l'enceinte et les accessoires peuvent être très chauds. Utilisez des maniques !

- 1 Brancher la sonde thermométrique dans la prise située en haut à droite de l'enceinte et fermer la porte du four.
Ne pas coincer le câble de la sonde !
✎ apparaît sur l'afficheur. La température à cœur s'affiche. L'indicateur de température à cœur clignote lorsque la température est inférieure à 30°C et supérieure à 99°C.
- 2 Choisir le mode et la température de cuisson au moyen des sélecteurs tournants.
- 3 Appuyer sur la touche ✎.



Le symbole ✎ clignote. Sur l'indicateur de température à cœur apparaît la valeur proposée, soit 60°C, ou bien une température mesurée supérieure.

- 4 Ajuster la température à cœur (entre 30 et 99°C) au moyen des touches + et -.
- 5 Appuyer sur la touche S pour lancer la cuisson. Une fois que l'aliment à cuire a atteint une température à cœur de 30°C, la température réelle s'affiche sous le symbole ✎. Vous pouvez à tout moment modifier la température à cœur.

Une fois que la température à cœur programmée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole ✎ clignote. La cuisson se termine automatiquement.

Pour relancer la cuisson, appuyer sur une touche quelconque.

- 6 Pour mettre fin à la cuisson, mettez le sélecteur de température sur 0°C.

⚠ Risque de brûlure !

La sonde thermométrique et l'intérieur du four sont très chauds. Laissez le four refroidir avant de retirer la sonde thermométrique ou bien utilisez des maniques.

Remarque : Si vous laissez le plat dans le four après la fin de la cuisson, la température à cœur va encore augmenter légèrement en raison de la chaleur résiduelle.

Mettre fin à la cuisson avec température à cœur
Débrancher la sonde thermométrique de la prise en utilisant des maniques. L'appareil continue à cuire normalement.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

Utilisez uniquement des aliments frais, pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature du mets.

Pour des raisons d'hygiène, la température à cœur des aliments critiques tels que poisson et gibier devrait être d'au moins 62 - 70°C, celle des volailles et de viande hachée même 80 - 85°C.

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Boeuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
très saignant	45 - 47°C
saignant	50 - 52°C
rosé	58 - 60°C
bien cuit	70 - 75°C
Rôti de bœuf	80 - 85°C
Porc	
Rôti de porc	
	72 - 80°C
Longe de porc	
rosé	65 - 70°C
bien cuit	75°C
Rôti de viande hachée	85°C
Filet mignon de porc	65 - 70°C
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	
	75 - 80°C
Poitrine de veau, farcie	
	75 - 80°C
Selle de veau	
rosé	58 - 60°C
bien cuit	65 - 70°C
Filet de veau	
saignant	50 - 52°C
rosé	58 - 60°C
bien cuit	70 - 75°C
Gibier	
Selle de chevreuil	
	60 - 70°C
Cuissot de chevreuil	
	70 - 75°C
Steaks de cerf	
	65 - 70°C
Râble de lièvre, de lapin	
	65 - 70°C

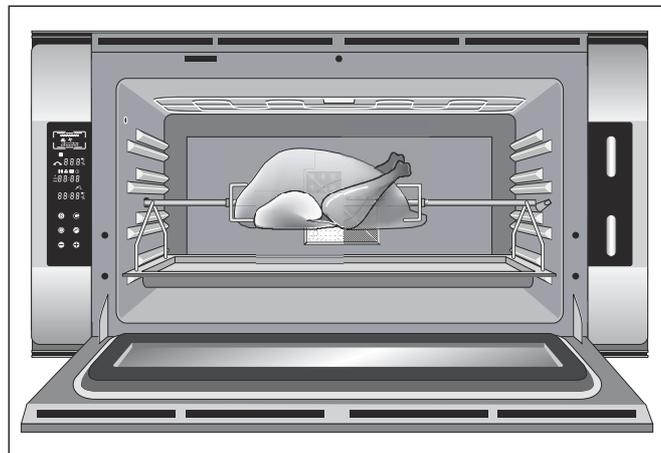
Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Volaille	
Poulet	85 °C
Pintade	75 – 80 °C
Oie, dinde, canard	80 – 85 °C
Magret de canard	
rosé	55 – 60 °C
bien cuit	70 – 80 °C
Steak d'autruche	60 – 65 °C
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	60 – 65 °C
bien cuit	70 – 80 °C
Selle d'agneau	
rosé	55 – 60 °C
bien cuit	65 – 75 °C
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	70 – 75 °C
bien cuit	80 – 85 °C
Selle de mouton	
rosé	70 – 75 °C
bien cuit	80 °C
Poisson	
Filet	62 – 65 °C
Entier	65 °C
Terrine	62 – 65 °C
Divers	
Pain	90 °C
Vol-au-vent	72 – 75 °C
Terrine	60 – 70 °C
Foie gras	45 °C

Tournebroche (accessoire spécial)

Vous pouvez utiliser le tournebroche dans tous les modes de cuisson.

Attention !

Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.



Embrocher et fixer un rôti

Placez le rôti le plus possible au milieu du tournebroche.

Fixez le rôti aux deux extrémités avec les crochets.

Vous pouvez aussi attacher le rôti avec du fil de cuisine. Pour les volailles, vous pouvez attacher le bout des ailes sous le dos et les cuisses à la carcasse de façon qu'elles ne brunissent pas trop. Piquez la peau sous les ailes, afin que la graisse puisse s'écouler.

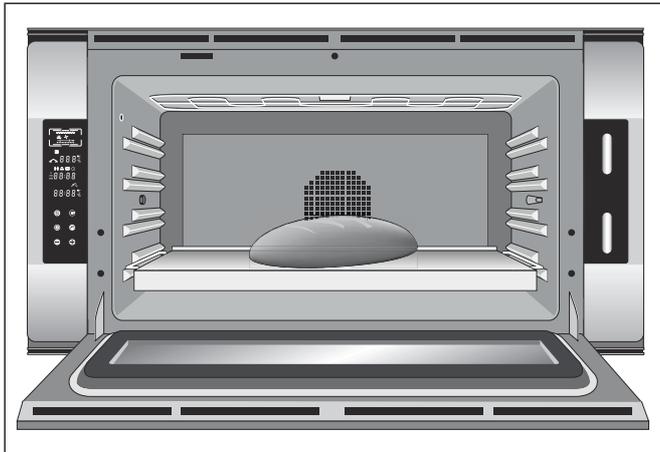
Pour la température du four, basez-vous sur les indications du tableau. Si la température est trop haute, la viande devient trop foncée à l'extérieur tandis qu'elle reste presque crue à l'intérieur.

Utilisation du tournebroche

- 1 Emboîter les équerres à gauche et à droite dans les trous de la lèche-frite.
- 2 Poser le tournebroche sur le cadre du gril et l'introduire dans le four.
- 3 Emboîter et accrocher le côté droit de la broche dans l'élément de verrouillage situé dans le four.
- 4 Allumer et éteindre le moteur au moyen de la touche **C**. Lorsque le tournebroche est activé, l'indication  est visible sur l'afficheur de mode.

Pierre à cuire (accessoire spécial)

La pierre à cuire vous permet d'obtenir une cuisson comparable à celle d'un four en pierres.



Utilisation de la pierre à cuire

- 1 Brancher la résistance chauffante dans la prise de la pierre à cuire, au fond du four.
- 2 Insérer la grille, avec la pierre à cuire, au premier niveau en partant du bas.

Remarque : Pour mettre le mets à cuire dans le four, utiliser la pelle en bois jointe.

- 3 Placer le sélecteur de mode sur la fonction pierre à cuire , et ajuster la température au moyen du sélecteur.

Nettoyage de la pierre à cuire

Enlevez les salissures et restes de pâte au moyen d'une brosse douce.

Remarques

- **Ne pas** nettoyer la pierre à l'eau ou avec des produits nettoyants !
- Malgré le nettoyage, des taches durables peuvent se former à la surface de la pierre. Ces taches n'ont pas d'influence sur le goût des mets cuits sur la pierre.

Sécurité enfants

La sécurité enfant empêche les enfants d'allumer l'appareil de manière inopinée.

Activer la sécurité enfants

Condition : le sélecteur de température n'est pas en position 0.

- 1 Maintenir la touche **S** enfoncée.
- 2 Arrêter le four au moyen du sélecteur de température.
La sécurité enfant est active, le symbole  clignote.

Les sélecteurs sont maintenant utilisables sans déclencher la mise en marche du chauffage.

Désactiver la sécurité enfants

- 1 Maintenir la touche **S** enfoncée.
- 2 Allumer le four au moyen du sélecteur de température.
Le symbole  s'éteint sur l'afficheur.

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

Modification des réglages

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

- Indication de la température : °C/°F
- Indication de l'heure : 12 h (am/pm)/24 h
- Indication de l'heure en veille : OUI/NON

Remarque : Si l'affichage de l'horloge est activé, la consommation de courant dépasse la valeur prescrite par la réglementation européenne pour les appareils en veille.

Comment utiliser le menu d'options :

- 1 Mettre le sélecteur de température et le sélecteur de mode en position 0.
- 2 Appuyer sur la touche **S** et la maintenir enfoncée.
- 3 Tourner le sélecteur de mode vers la droite.
- 4 Relâcher la touche **S**.
- 5 En tournant le sélecteur de mode, vous pouvez maintenant sélectionner les fonctions :
 - Position 1 : indication de la température en °C/°F
 - Position 2 : indication de l'heure 12h/24h
 - Position 3 : affichage de l'heure OUI / NON
- 6 Régler les valeurs voulues au moyen de **+** et **-**.
- 7 Pour confirmer, appuyer sur la touche **S**.

Pour quitter le menu d'option, mettez le sélecteur de mode en position 0 ou tournez le sélecteur de température dans n'importe quelle position.

Nettoyage et entretien

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

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Produits de nettoyage

Pour ne pas endommager les surfaces avec des produits de nettoyage inadéquats, tenez compte des indications figurant dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits de nettoyage agressifs ou à récurer,
- ni de produits à teneur élevée en alcool,
- ni de tampons à récurer ou d'éponges durs,
- ni de nettoyeurs haute pression ou à vapeur.

Avant d'utiliser des éponges neuves, rincez-les minutieusement.

Zone	Produit de nettoyage
Avant du four	Eau de vaisselle chaude : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour vitres, ni de grattoir pour vitres.
Acier inoxydable	Eau de vaisselle chaude : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer sans attendre les taches de tartre, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. En effet, de la corrosion peut se former sous ces taches. Des produits d'entretien pour l'inox, adaptés à des surfaces chaudes, sont vendus en après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer le produit en pellicule mince au moyen d'un chiffon doux.
Vitres de porte	Produit de nettoyage pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoir pour vitres.
Enceinte de cuisson	Eau de vaisselle chaude : Nettoyer avec une lavette. Utiliser un nettoyant pour four si l'intérieur est très sale. Appliquer le produit seulement à froid.
Cache en verre de la lampe du four	Eau de vaisselle chaude : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas enlever le joint !	Eau de vaisselle chaude : Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.

Zone	Produit de nettoyage
Bâtis	Eau de vaisselle chaude : Ramollir et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau de vaisselle chaude : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas ramollir ni mettre lave-vaisselle.
Accessoires	Eau de vaisselle chaude : Ramollir et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Sécher le compartiment de cuisson

Pour éviter des dommages sur l'émail, sécher soigneusement le compartiment de cuisson après le nettoyage. Après le nettoyage, laisser la porte ouverte en position de crantage (env. 30°) pendant 1 heure environ, pour que la surface émaillée à l'intérieur du compartiment de cuisson sèche.

Changer une lampe du four

Lorsque la lampe de l'éclairage intérieur est grillée, il faut la remplacer. Vous trouverez des lampes de rechange (référence 157 312) auprès du S.A.V. Gaggenau ou bien dans le commerce spécialisé. Utilisez seulement ces lampes.

Risque de choc électrique !

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

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

Procédez de la manière suivante :

- 1 Desserrez les deux vis avec un tournevis cruciforme.
- 2 Sortez le cadre avec la vitre par le bas.
- 3 Basculer la lampe vers le bas en appuyant sur le ressort de contact et sortir la lampe.

Pour monter la lampe neuve, procédez dans l'ordre inverse.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Autonettoyage (pyrolyse)

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe jusqu'à 485 °C de façon à brûler les résidus de rôtis, de grillades ou de cuisson et à ne plus laisser dans l'enceinte que des cendres à essuyer.

La durée de ce mode est de 1 à 3 heures. Plus les salissures sont grosses et anciennes, plus la durée de nettoyage doit être grande.

Il suffit de nettoyer le four tous les deux à trois mois. Si nécessaire, un nettoyage plus fréquent est également possible.

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.

Risque d'incendie !

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 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.

Préparation de l'autonettoyage

Attention !

Risque d'incendie ! Les résidus alimentaires non adhérents, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyer l'enceinte du four avec un chiffon humide.

- Enlever du four les salissures et résidus alimentaires grossiers.
- Nettoyer à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces pièces ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.
- Sortir de l'enceinte du four tous les éléments non fixes. Pour savoir comment enlever les grilles, lire les instructions se trouvant au chapitre "Nettoyage et entretien". Aucun objet ne doit rester dans l'enceinte du four !
- Fermer la porte du four.

Réglage de l'autonettoyage

- 1 Mettre le sélecteur de température sur 485° C.
- 2 Mettre le sélecteur de mode en position Pyrolyse. La programmation est activée. Durée par défaut 2:00 h.
- 3 Ajuster la minuterie selon l'encrassement au moyen des touches **+** et **-** (gamme de réglage 1:00 - 3:00 h).
- 4 Appuyer sur la touche **S**. L'autonettoyage commence.

À tout moment, la durée restante de l'autonettoyage peut être lue par pression sur la touche  et modifiée au moyen des touches **+** et **-**. Pour terminer la saisie, appuyer sur la touche **S**.

Remarques

- Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée lorsque la température dépasse 300°. Le verrouillage et le déverrouillage durent environ 30 secondes. Pendant ce laps de temps, le symbole  clignote. N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant le processus !
- Si vous voulez différer l'autonettoyage, par exemple pour qu'il ait lieu la nuit, vous pouvez programmer une heure d'arrêt (chapitre "Fonctions du minuteur" - heure d'arrêt"). Le programme s'exécutera alors automatiquement.

Fin de l'autonettoyage

Une fois la pyrolyse terminée, le symbole  clignote. La minuterie met automatiquement fin au chauffage.

Pour mettre fin au clignotement, appuyer sur une touche quelconque ou remettre le sélecteur de température à zéro.

Remarque : Appuyer sur la touche **S** pour faire réapparaître la valeur par défaut 2:00 h. Appuyer une nouvelle fois sur la touche **S** pour relancer l'autonettoyage.

Une fois que l'enceinte a refroidi, enlever les cendres résiduelles au moyen d'un chiffon humide.

Anomalies – que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contactez le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :

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.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'afficheur de température indique - - - signal sonore continu	l'alimentation électrique a été coupée	mettre le sélecteur de température en position 0 et régler à nouveau le four
L'appareil s'arrête automatiquement.	Coupure de sécurité : Aucune action n'a été faite pendant plus de 12 heures.	Arrêter l'appareil et le régler à nouveau.
L'éclairage du four est allumé, le symbole  est allumé, l'appareil ne chauffe pas.	Votre appareil est en mode démonstration	<ol style="list-style-type: none">1 Isoler l'appareil du secteur pendant quelques secondes (en désactivant le fusible).2 Réactiver le fusible, maintenir la touche  enfoncée et mettre le sélecteur de température dans n'importe quelle position (sauf éclairage !).
Pas d'indication de l'heure lorsque l'appareil est éteint	Votre appareil est en mode "veille économique"	Modifier le réglage pour l'indication de l'heure : Voir le chapitre « Réglages de base ».

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. Pour accéder à la plaque signalétique sur laquelle se trouvent ces numéros, ouvrez la porte qui se trouve en façade de l'appareil.

Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente 

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

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

GAGGENAU



9000958834 fr (950610)