

Notice d'utilisation et d'installation

EB 294/295-6..

Double four encastrable



GAGGENAU

Préface

Précautions importantes	Page 3
Instructions importantes	Page 4
1. Remarques importantes	Page 5-7
1.1 Sécurité	Page 5
1.2 Première utilisation	Page 6
1.3 Utilisation	Page 7
2. Description et fonctionnement	Page 8-14
2.1 Description	Page 8-9
2.2 Accessoires fournis et optionnels	Page 10
2.3 Modes de fonctionnement	Page 11-13
2.4 Fonctions spéciales	Page 14
3. Utilisation	Page 15-28
3.1 Généralités	Page 15
3.2 Fonctionnement de l'horloge	Page 16-20
Heure du jour	Page 17
Minuteur	Page 18
Programmateur cumulatif	Page 18
Programmation de la durée	Page 19
Programmation de l'heure d'arrêt	Page 20
Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt	Page 20
3.3 Mode chaleur tournante	Page 21
3.4 Chaleur haute et / ou chaleur basse	Page 22
3.5 Chaleur tournante et chaleur basse	Page 22
3.6 Gril	Page 23
3.7 Broche	Page 24
3.8 Sonde de température à cœur	Page 25-26
3.9 Fonctions spéciales	Page 27-28
Sécurité enfants	Page 27
Affichage de la température actuelle	Page 27
Sécurité en cas d'absence	Page 27
Menu d'options	Page 28
4. Tableau pour cuire et rôtir	Page 29-32
5. Nettoyage et entretien	Page 33-36
5.1 Nettoyage manuel	Page 33
5.2 Pyrolyse (autonettoyage)	Page 34-36
6. Maintenance	Page 37-38
6.1 Généralités	Page 37
6.2 Changement de la lampe halogène	Page 37
6.3 Démontage de la paroi vitrée du four	Page 38
7. Trucs et astuces	Page 39-41
8. Notice de montage	Page 42-43
8.1 Caractéristiques techniques	Page 42
8.2 Comment procéder	Page 42-43

Préface



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

L'appareil offre les avantages suivants :

- échauffement très rapide avec le programme chaleur tournante et chaleur basse.
- l'appareil est doté du revêtement CleanEmail et d'un catalyseur pour le nettoyage à l'air.
- avec ces deux fours à réglage séparé, vous disposez d'un grand nombre de modes de cuisson.
- grâce à la pyrolyse, vous obtenez le meilleur nettoyage possible.

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

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

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

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

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

Alors, bonnes recettes et bon appétit !

Précautions importantes

- Lisez toutes les instructions.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des boutons et commandes.
- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas le cordon électrique ou la fiche plongés dans de l'eau ou du liquide.
- Ne laissez jamais des enfants utiliser un appareil ou se tenir près d'un appareil en marche sans surveillance attentive.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pour le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou d'enlever des pièces.
- Ne mettez jamais en marche un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, qui présente des anomalies de fonctionnement ou qui a été endommagé de quelle que façon que ce soit. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche, pour vérification, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur l'arête d'un plan de travail, ni en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un feu à gaz ou une plaque électrique, ni à proximité, ni dans un four en marche.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Pour réduire le risque de feu, ne placez pas d'appareil de chauffage ou de cuisson à proximité de l'appareil.
- Pour réduire le risque de feu, ne montez pas d'élément de mobilier au-dessus ou à côté de toute partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Conservez ces instructions.**

Instructions importantes

1. a) **Installation conforme** : Assurez-vous que votre appareil est installé et mis à la terre de manière conforme par un électricien qualifié.
- b) **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.**
- c) **Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où fonctionne l'appareil.** Ne les autorisez pas à s'asseoir ou s'appuyer sur une partie quelconque de l'appareil.
- d) **Portez des vêtements adaptés** : évitez impérativement les vêtements amples ou pendants lorsque vous vous servez de l'appareil.
- e) **Entretien à la charge de l'utilisateur** : ne réparez pas l'appareil et ne changez pas de pièce, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié.
- f) **Rangement d'objets dans l'appareil** : ne laissez pas dans un four ou près de sa surface des objets en matériau inflammable.
- g) **N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse** : étouffez le feu ou la flamme, ou bien utilisez un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- h) **Utilisez exclusivement des maniques sèches** : humides ou mouillées, les maniques en contact avec des surfaces chaudes peuvent déclencher des projections de vapeur. Ne laissez pas les maniques en contact avec des résistances chaudes. N'utilisez pas de serviette-éponge, ni d'autre tissu épais.
2. a) **Soyez prudent en ouvrant la porte** : laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un mets.
- b) **Ne mettez pas à chauffer des récipients pré-emballés non encore ouverts** : la pression peut provoquer l'explosion du récipient et être cause de blessures.
- c) **N'obturez jamais les orifices de ventilation du four.**
- d) **Soyez prudent en utilisant la sonde de température à viande** : faites en sorte qu'elle n'entre pas en contact avec des éléments chauffants.
- e) **Mise en place de grilles ou plaques** : ne mettez jamais ces éléments dans le four chaud. Si vous devez sortir une plaque lorsque le four est chaud, ne laissez pas une manique entrer en contact avec une résistance du four.
- f) **N'utilisez pas les accessoires** fournis avec ce four à une fin autre que celle pour laquelle ils ont été conçus.
3. **NE TOUCHEZ PAS AUX RÉSISTANCES NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les résistances peuvent être chaudes alors même qu'elles sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four sont suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, évitez tout contact de la peau, de vêtements ou de tout autre tissu avec les résistances ou les surfaces intérieures du four avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. Les autres surfaces de l'appareil peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
4. a) **Ne nettoyez pas le joint de porte** : ce joint est indispensable à une bonne étanchéité. Faites en sorte de ne pas le frotter, l'abîmer, ni l'arracher.
- b) **N'utilisez pas de produits nettoyants pour four** : les nettoyants du commerce et revêtements protecteurs pour four quels qu'ils soient sont à proscrire dans le four et pour toute autre partie de celui-ci.
- c) **Nettoyez seulement les éléments mentionnés dans le manuel.**
- d) Avant de fixer ou installer tout accessoire, mettez le four en position **arrêt**.
- e) **Avant de lancer l'autonettoyage**, sortez du four la lèchefrite et tous les autres accessoires.

1. Remarques importantes

1.1 Sécurité

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

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

Respectez les instructions de montage !

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

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

Ne mettez l'appareil en service que sous surveillance.

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

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

Pour des raisons techniques, il n'est pas possible d'utiliser la pyrolyse en même temps sur les deux fours.

Pendant la pyrolyse, vous pouvez utiliser l'autre four pour une cuisson, sauf dans les modes « gril », « gril éco » et « pierre à cuire ».

La sonde de température à cœur n'est pas utilisable avec la broche. Lorsque la sonde est branchée dans sa prise à l'intérieur du four, vous ne pouvez pas utiliser le mode « broche ».

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

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

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

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

Sous réserve de modification techniques.

1.2 Première utilisation

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

Lisez attentivement la notice d'utilisation et de montage.

Avant la première utilisation, l'appareil doit être installé et branché par un spécialiste.

Sortez l'appareil de son emballage et mettez ce dernier au rebut selon les prescriptions ! Attention, des accessoires se trouvent au fond de l'emballage ! Tenez les éléments de l'emballage hors de portée des enfants.

Avant la mise en service, assurez-vous du bon état de la prise électrique.

Après rebranchement ou panne de courant, l'appareil vérifie le verrouillage de la porte. Le symbole  (verrouillage porte) clignote sur l'afficheur. N'ouvrez pas la porte, attendez l'extinction du symbole « verrouillage porte » ! Ensuite, 08:00 et le symbole d'unité de temps clignotent sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant mettre à l'heure en appuyant sur les touches + et -. Pour valider l'heure affichée, tournez un des boutons ou appuyez sur une touche.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, sortez tous les éléments intérieurs amovibles (grille, plaque, etc.). Ensuite, allumez le four pendant 1 heure à 550 °F / 300 °C en mode chaleur tournante. Pendant ce temps, faites en sorte de bien ventiler la pièce. Le but de l'opération est de faire disparaître les possibles odeurs de neuf.

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

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

1.3 Utilisation

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

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

Attention !

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

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

Veiller à ce que la sole du four en marche ne soit pas recouverte.

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

Faites toujours préchauffer votre four dans le mode dans lequel vous ferez ensuite cuire ou rôtir le mets.

Conseil : vous pouvez faire chauffer très rapidement l'appareil en utilisant le programme  (chaleur tournante et chaleur basse).

Dès que la température réglée est atteinte, le symbole  « Réchauffage four haut » ou  « Réchauffage four bas » s'éteint dans le bandeau de commande.

Attention lors de l'ajout d'huile ou de graisse.

Ceux-ci surchauffent facilement et il y a risque de brûlure.

Remarque !

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

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

Attention, risque de brûlure !

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

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

Après la cuisson, ramenez le bouton de « Température » en position 0.

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

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

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

2. Description et fonctionnement

2.1 Structure



Fig. 2

- 1 Porte du four
- 2 Prise pour sonde de température à cœur
- 3 Panneau de commande
- 4 Éclairage du four
- 5 Résistance de gril et de chaleur haute
- 6 Fente d'aération

Les deux fours s'utilisent de manière identique au moyen du bandeau de commande.

Le four haut offre en plus le mode gril avec broche et la cuisson avec la sonde de température.

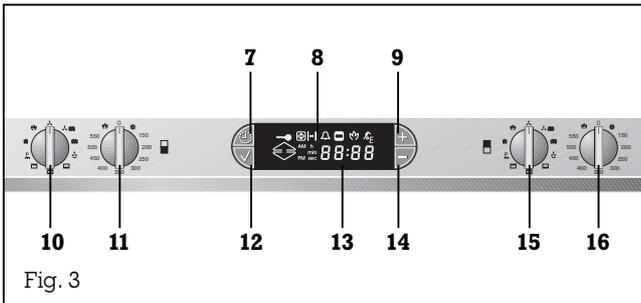


Fig. 3

- 7** Touche « Heure »
- 8** Afficheur avec programmateur
- 9** Touche « Plus »
- 10** Bouton « Modes » du four bas
- 11** Bouton « Température » du four bas
- 12** Touche « Confirmation »
- 13** Afficheur temps / température
- 14** Touche « Minus »
- 15** Bouton « Modes » du four haut
- 16** Bouton « Température » du four haut

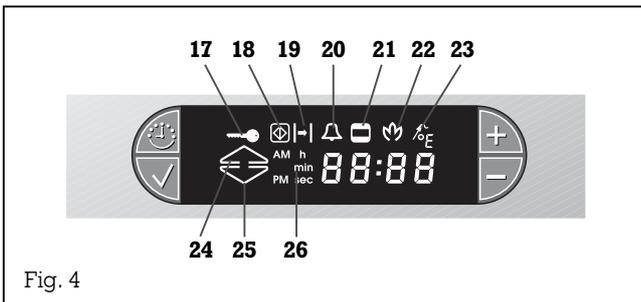


Fig. 4

- 17** Symbole « Verrouillage porte »
- 18** Symbole « Sécurité enfants »
- 19** Symbole « Durée, Fin » ou « Broche »
- 20** Symbole « Minuteur »
- 21** Symbole « Durée de cuisson »
- 22** Symbole « Pyrolyse »
- 23** Symbole « Sonde de température à cœur »
- 24** Symbole « Préchauffage four haut »
ou
symbole demande thermotest four haut
- 25** Symbole « Préchauffage four bas »
ou
symbole demande thermotest four bas
ou
symbole programmation durée four bas
- 26** Symbole « Unité de temps »

2.2 Accessoires fournis et optionnels

Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

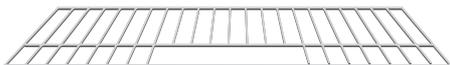


Fig. 9

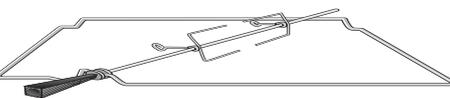


Fig. 10

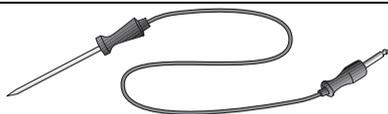


Fig. 11

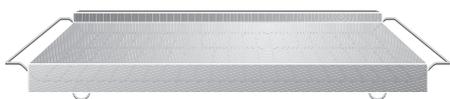
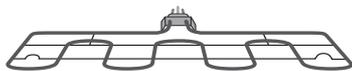


Fig. 12



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

- **GR 090-054 (2):**
gril pour moules à gâteaux, rôtis, mets à griller et plats de cuisson (fig. 5)
- **KB 091-054 (2):**
plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours (fig. 6)
- **GP 091-054 (2):**
plaque à griller pour rôtis, utilisable comme lèche-frite (fig. 7)
- **GR 095-054 (2):**
grille pour plaque à griller (fig. 8)
- broche avec bâti-support (fig. 9)
- **FT 100-060:**
sonde de température à coeur (fig. 10)

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

- **PS 027-001:**
pierre à pizza (fig. 11) et poussoir à pizza
- **HZ 026-001:**
résistance pour cocotte et pierre à pizza réglable jusqu'à 550°F / 300°C (fig. 12)

2.3 Modes de fonctionnement

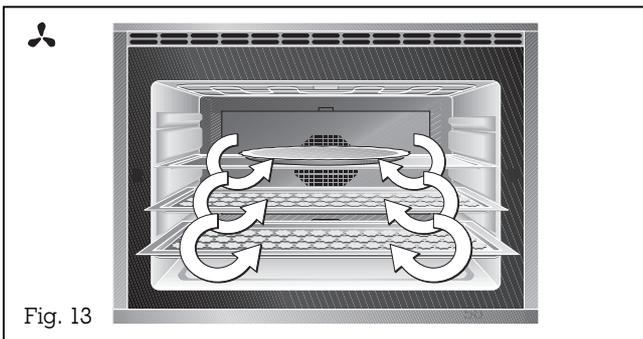


Fig. 13

Chaleur tournante

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

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

Faire cuire à la chaleur tournante

C'est le mode idéal pour faire cuire en même temps plusieurs mets avec plusieurs plaques à pâtisserie et moules à gâteaux (fig. 13).

Rôtir à la chaleur tournante

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

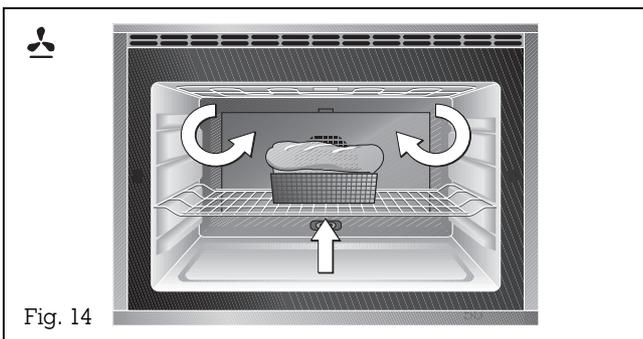


Fig. 14

Chaleur tournante et chaleur basse

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

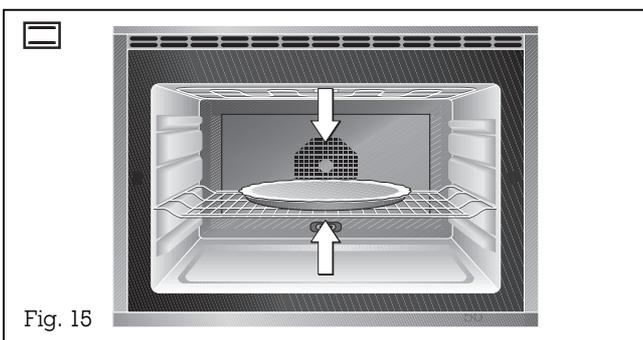


Fig. 15

Chaleur haute et chaleur basse

Deux résistances fonctionnent en même temps. La chaleur produite dans le four est transmise au mets par rayonnement thermique.

Avec le mode de cuisson à chaleur haute et chaleur basse, vous ne pouvez utiliser qu'un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, servez-vous de préférence du deuxième niveau en partant du bas (fig. 15).

Sur ce four, vous pouvez aussi utiliser séparément la chaleur haute de la chaleur basse, ce qui vous permet de faire brunir vos mets plutôt par le haut ou plutôt par le bas.



Grillade

Les grillades seront cuites par le haut à une température de 300 - 550°F / 150 - 300°C.

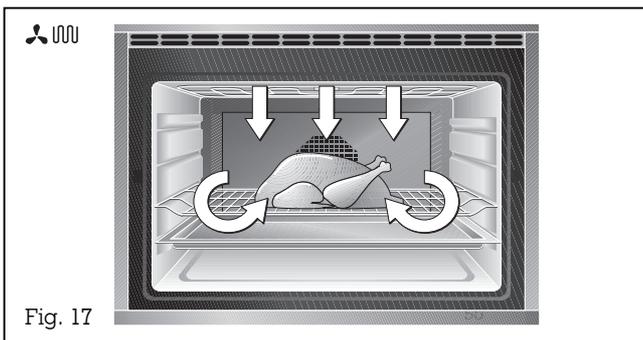
Remarque : Lorsque le four haut est en mode « pierre à cuire », il n'est pas possible d'utiliser en même temps le gril dans le four bas.

On fait alors la différence entre les modes suivants :

Grillade à la chaleur tournante avec contrôle de température

Suivant la position du sélecteur de température, le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort. En même temps, la turbine fait circuler l'air chauffé (fig. 16). Cette façon de griller convient aux viandes plates et au gratinage.

Retournez le mets à griller !



Grillade à la chaleur tournante avec contrôle de température

Cette méthode donne une cuisson complète et plus régulière, même si la grille est pleine. Elle évite de retourner fréquemment les mets (fig. 17).



Grillade économique

Seule la surface médiane de la résistance du gril chauffe. Vous pouvez ainsi griller de petits mets en économisant l'énergie (fig. 18).

Retournez le mets à griller !

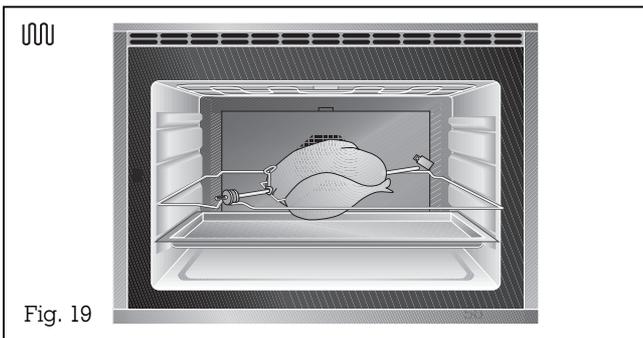


Fig. 19

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

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



Fig. 20

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

Pizza croustillante ou pain frais : avec la pierre à cuire, vous obtenez des résultats comparables à ceux d'un véritable four en pierre (fig. 20).

Remarque : Lorsque le four haut est en mode « pierre à cuire », il n'est pas possible d'utiliser en même temps le grill dans le four bas.

2.4 Fonctions spéciales

Affichage de la température actuelle du four (« Thermostest »)

En appuyant une fois sur la touche ✓ (confirmation), vous obtenez pendant quelques secondes sur l'afficheur la température actuelle de l'enceinte du four haut.

Le symbole \triangleleft s'allume sur l'afficheur.

En appuyant deux fois sur la touche ✓ (confirmation), vous obtenez pendant quelques secondes sur l'afficheur la température actuelle de l'enceinte du four bas.

Le symbole \triangleright s'allume sur l'afficheur.

Remarque: Lorsque le four fonctionne de façon continue, il subit par conception des variations de température dont l'ampleur peut aller jusqu'à 10°F / 5°C.

Sonde de température à cœur (four haut seulement)

La sonde de température permet de déterminer avec précision la température à cœur des mets en train de cuire. Il est possible de sélectionner et régler la température à cœur entre 33°F / 1°C et 210°F / 99°C.

Protection en cas de panne de courant

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

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

Sécurité en cas d'absence

Tous les cycles de chauffage du four sont interrompus au bout de 12 heures si aucune intervention ne se produit entre temps.

En cas de programmation en fonction du temps, cette fonction de protection est désactivée.

Sécurité enfants

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

Mode économie

En mode économie d'électricité, l'éclairage est coupé pendant la cuisson. De plus, lorsqu'une durée est programmée, le four coupe la résistance avant la fin du temps de cuisson de façon à profiter de la chaleur résiduelle. Vous pouvez activer ou désactiver le mode économie dans le menu d'option.

3. Utilisation

3.1 Généralités

Insertion des plaques à pâtisserie

- Insérez la plaque à la même hauteur des deux côtés.
- Veillez à ce que l'encoche de la plaque se trouve à l'arrière et que donc le bord de préhension se trouve à l'avant.

Mise en marche

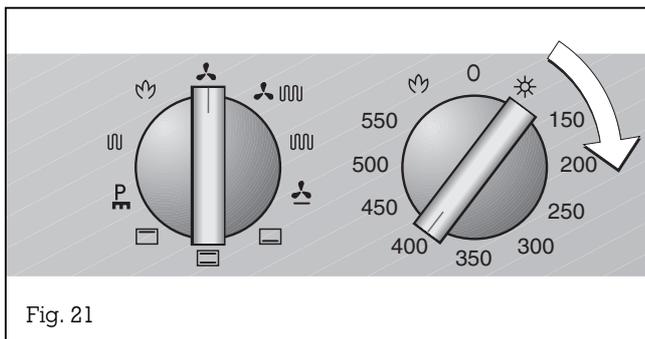


Fig. 21

Arrêt

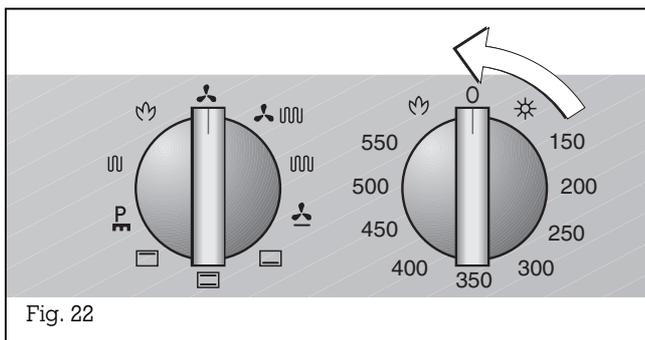


Fig. 22

Manette « Température » :

La température est réglable entre 150 - 550°F / 50 - 300°C.

Manette « Mode » :

Vous avez le choix entre 10 programmes :

- chaleur tournante
- grill avec chaleur tournante
- grill
- chaleur tournante avec chaleur basse
- chaleur basse
- chaleur haute et chaleur basse
- chaleur haute
- fonction pierre à cuire (avec option pierre à cuire PS 027 et résistance chauffante HZ 026)
- grill économique
- pyrolyse (autonettoyage)

Mise en marche : (fig. 21)

pour mettre l'appareil en marche, servez-vous de la manette « Température ».

Pour régler une température quelconque, faites tourner la manette vers la droite. La manette est crantée. Le premier cran vers la droite correspond à l'éclairage.

Arrêt : (fig. 22)

Pour arrêter l'appareil, tournez la manette « Température » sur la position 0. L'éclairage s'éteint et seule l'heure du jour reste visible sur l'afficheur.

3.2 Fonctionnement de l'horloge

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

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

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

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

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

Pour confirmer une valeur lorsque vous programmez, appuyez sur la touche ✓ (confirmation).

Si vous appuyez sur une autre touche que celle-ci, la valeur tapée ne sera pas enregistrée et sera donc perdue.

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

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

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

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

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

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

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

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

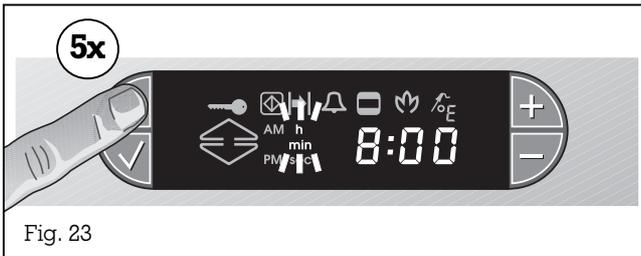


Fig. 23

Réglage de l'heure du jour

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez cinq fois sur la touche ⌚ (horloge).
Le symbole ^h (unité de temps) clignote sur l'afficheur. L'heure actuellement réglée est visible (fig. 23).
- Appuyez sur les touches + ou - pour mettre à l'heure.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre.

Remarque :

Après rebranchement ou panne de courant, l'appareil vérifie le verrouillage de la porte. Le symbole  (verrouillage porte) clignote sur l'afficheur. N'ouvrez pas la porte, attendez l'extinction du symbole « verrouillage porte » ! Ensuite, 08:00 et le symbole d'unité de temps clignotent sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant mettre à l'heure en appuyant sur les touches + et -. Pour valider l'heure affichée, touchez un des boutons ou appuyez sur une touche.

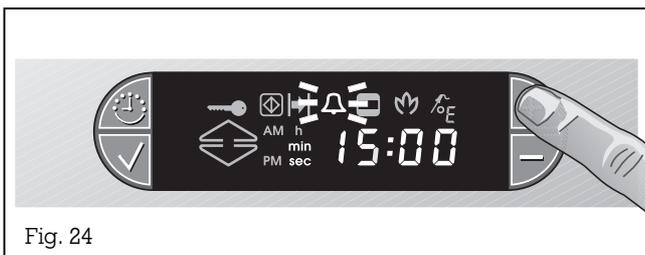


Fig. 24

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

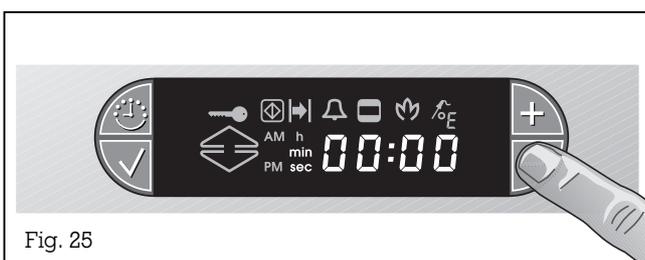


Fig. 25

Minuteur

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

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche + de l'afficheur.
Le symbole Δ (minuteur) clignote (fig. 24).
- Sur l'afficheur apparaît la valeur entrée que vous pouvez modifier avec les touches + ou -.
Le symbole $\frac{min}{sec}$ (unité de temps) est éclairé sur l'afficheur.
- Appuyez sur la touche \checkmark (confirmation) pour confirmer la valeur entrée.
- Le défilement du temps est visible sur l'afficheur.

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

Horloge à cumul

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche - (fig. 25).
- Sur l'afficheur, apparaît le temps, avec la valeur initiale 00:00. (valeur maximale 12 heures)
Vous pouvez ainsi visualiser en continu le défilement du temps de cuisson sans programmer un arrêt automatique.
Pour arrêter le minuteur, réappuyez sur la touche -.

Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque l'appareil est éteint.

Four haut

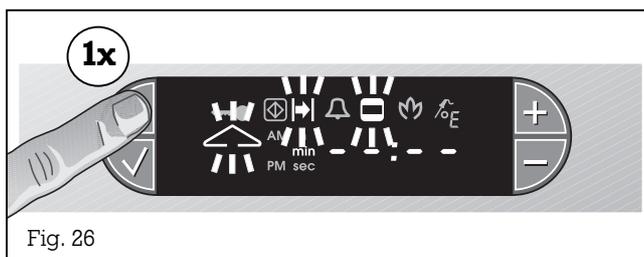


Fig. 26

Four bas

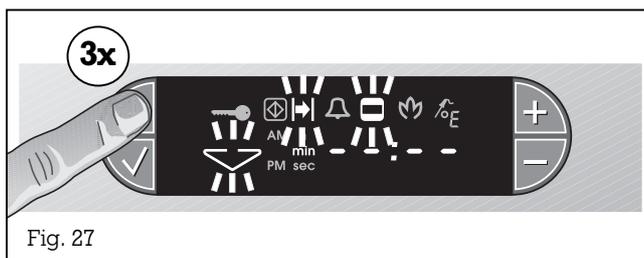


Fig. 27

Pour obtenir automatiquement l'heure finale, appuyez 2 fois (four haut) ou quatre fois (four bas) sur la touche ☺ (heure) !

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

Programmation de la durée

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

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ☺ (heure) 1 fois (four haut) ou 3 fois (four bas). Les symboles | (durée), □ (temps de cuisson) et ^ (four haut) ou v (four bas) clignotent sur l'afficheur. Des tirets apparaissent sur l'afficheur (signification : aucune valeur programmée) (fig. 26 et 27).
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler la durée souhaitée

- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre et le symbole □ (temps de cuisson) est éclairé.

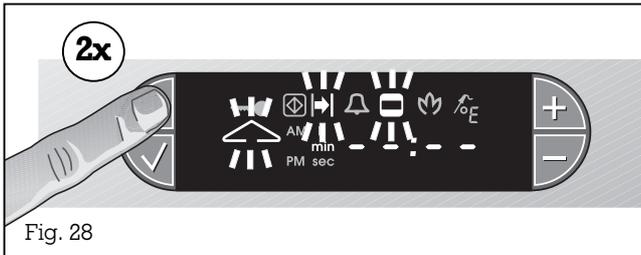
Remarque :

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

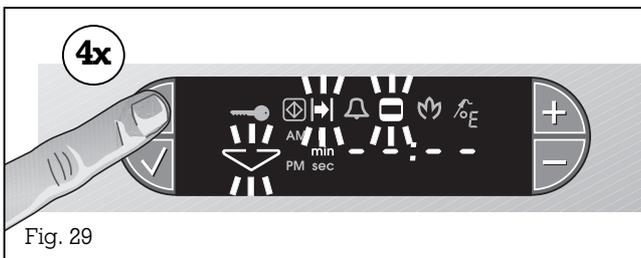
Effacement d'erreurs de programmation :

- Appuyez 1 fois (four haut) ou 3 fois (four bas) sur la touche ☺ (heure).
- Appuyez en même temps sur les touches + et -. Un signal sonore se fait entendre.

Four haut



Four bas



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

Programmation de l'heure d'arrêt

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

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 2 fois (four haut) ou 4 fois (four bas) sur la touche ☺ (heure). Sur l'afficheur, les symboles -| (heure d'arrêt), □ (temps de cuisson) et ⤴ (four haut) ou ⤵ (four bas) clignotent. Des tirets apparaissent sur l'afficheur (signification : pas de valeur programmée) (fig. 28 et 29).
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure souhaitée. L'heure d'arrêt doit se situer dans les 24 heures suivantes.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre. Le symbole □ (temps de cuisson) est éclairé sur l'afficheur

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

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

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

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

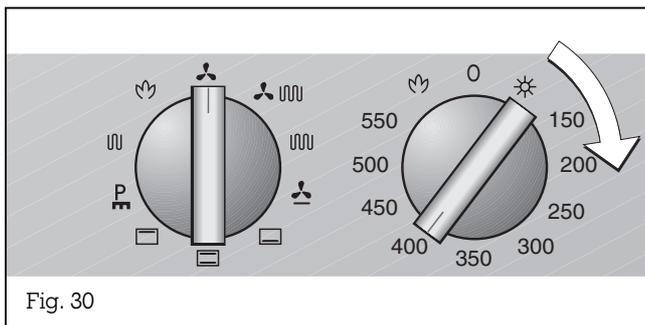
Procédez de la manière suivante :

- Entrez la durée souhaitée (voir page 19).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).
- Entrez l'heure d'arrêt souhaitée (voir plus haut).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).

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

3.3 Mode chaleur tournante

Mise en marche

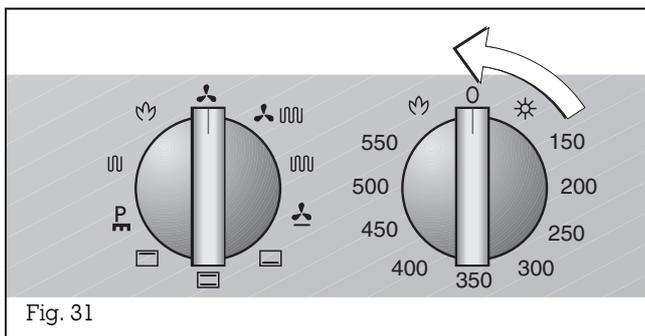


Tournez la manette « Mode » sur le symbole  (chaleur tournante) et la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 30).

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

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

Arrêt



Lacez le sélecteur de température sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint et la turbine de chaleur tournante s'arrête (fig. 31).

Stérilisation



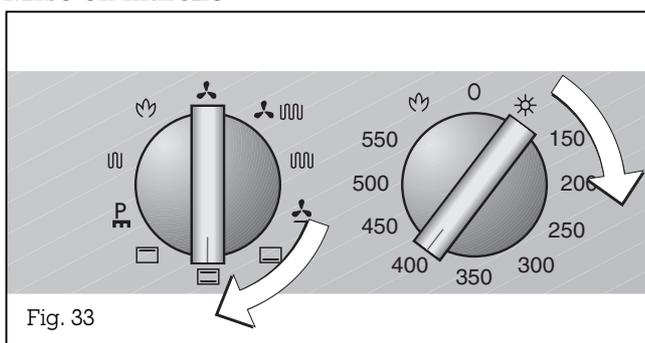
Remplissez d'eau le plat à griller et placez-y des bocaux de fruits ou de légumes (6 au maximum) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas (fig. 32).

Faites chauffer à 350°F / 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux, puis

- pour les légumes, faites stériliser 30 à 60 minutes entre 180-210°F / 80-100°C,
- pour les fruits: après perlage du liquide, faites stériliser pendant 5 à 15 minutes, à four éteint.

3.4 Chaleur haute et / ou chaleur basse

Mise en marche



Sur ce four, vous pouvez aussi utiliser séparément la chaleur haute de la chaleur basse, ce qui vous permet de faire brunir vos mets plutôt par le haut ou plutôt par le bas.

Mise en marche :

Tournez la manette « Mode » sur le symbole chaleur haute ou (et) chaleur basse et la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 33).

Arrêt :

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

Remarques :

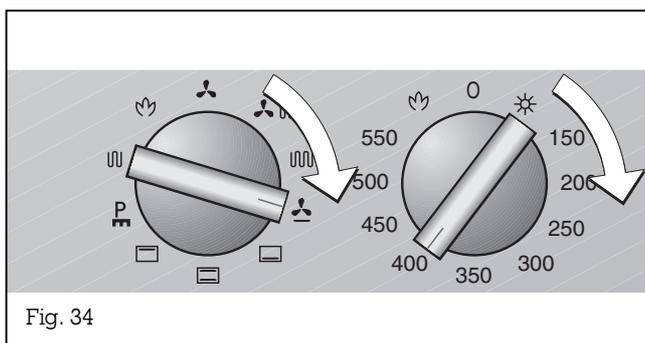
Faire cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse

Dans ce cas, vous pouvez faire cuire comme d'habitude sur un seul niveau.

Faire rôtir avec la chaleur haute et basse

Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèche-frite en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

3.5 Chaleur tournante et chaleur basse



Mise en marche :

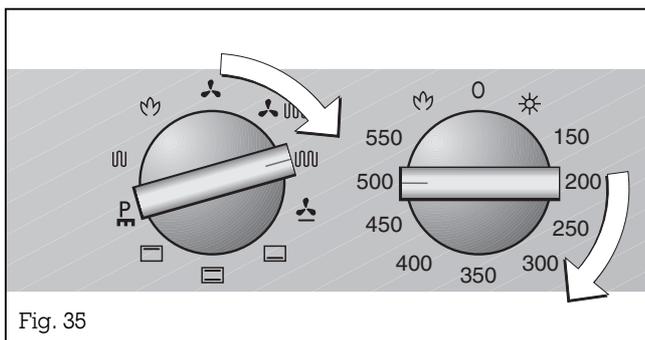
Placez la manette « Mode » sur le symbole (chaleur tournante et chaleur basse) et la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 34).

Arrêt :

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

3.6 Grillade

Mise en marche



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

Griller en fonction de la température

Mise en marche :

Amenez la manette « Mode » sur le symbole ☞ (grill).

Amenez la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 35).

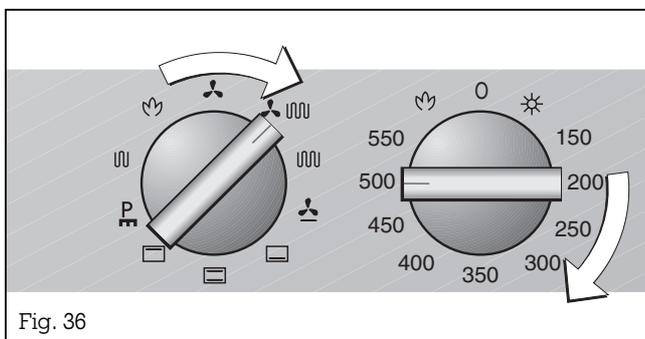
Arrêt :

Amenez la manette « Température » sur la position 0.

Remarque :

Si vous utilisez la grille, placez un niveau en dessous la grille ou la lèche-frite en verre afin de recueillir les gouttes de graisse.

Mise en marche



Grillades avec la turbine de chaleur tournante

Mise en marche :

Placez la manette « Mode » sur la position ☞☞ (griller avec chaleur tournante). Amenez le sélecteur de « Température » sur la température voulue (fig. 36).

Arrêt :

voir plus haut

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

Remarque : Lorsque le four haut est en mode « pierre à cuire », il n'est pas possible d'utiliser en même temps le grill dans le four bas.

Gril économique

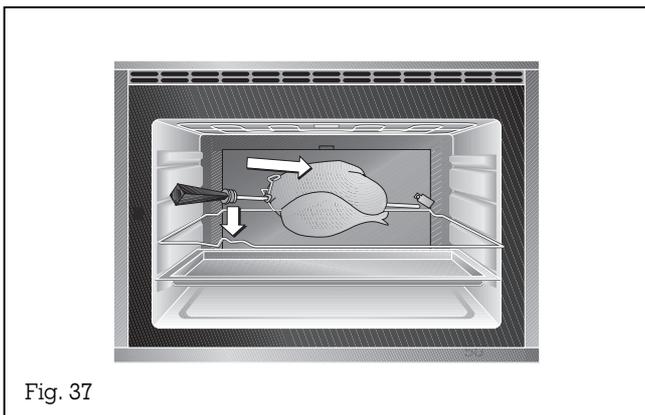
Allumage:

Mettez le bouton « Mode » en position ☞ (gril économique). Amenez le sélecteur de « Température » sur la température voulue.

Arrêt :

voir plus haut

3.7 Broche



Remarque :

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

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

Le gril avec broche (four haut seulement) permet d'obtenir des mets bien croustillants et uniformément dorés. Vous pouvez utiliser la broche avec tous les modes, sauf la pierre à cuire et la cocotte. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats dans les modes **gril** et **chaleur haute**.

Procédez de la manière suivante :

- Placez le cadre-support de la broche au deuxième niveau en partant du bas. Positionnez la lèche-frite du gril un niveau plus bas afin de recueillir les gouttes de graisse.
- Placez le bouton « Température » du four haut sur la valeur souhaitée. Mettez le bouton « Modes » du four haut sur le mode souhaité. Faites préchauffer le four.
- Enfoncez la broche au milieu du mets à cuire et bloquez avec les deux crochets. Fixez les parties qui dépassent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril.
- Enfoncez la broche dans le moteur (fig. 37). Dévissez la poignée de la broche et refermez la porte du four.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole ➔ (broche) clignote sur l'afficheur (fig. 38). Relâchez la touche. La broche commence à tourner. Procédez de la même manière pour arrêter la broche.

3.8 Sonde de température à cœur

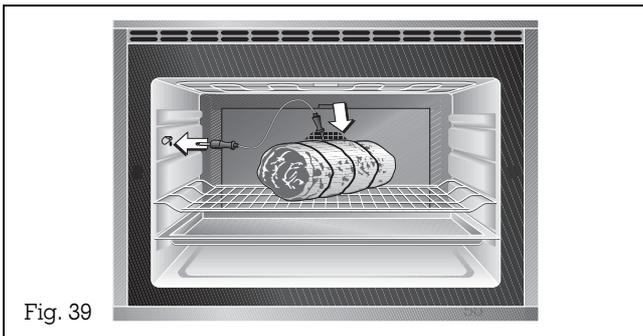


Fig. 39

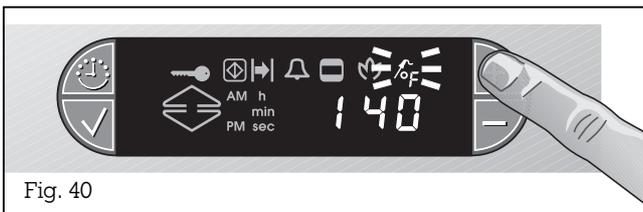


Fig. 40

Remarque :

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

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

Il n'est pas possible d'utiliser le minuteur lorsque la sonde est branchée.

La sonde de température à cœur (four haut seulement) vous permet de mesurer avec précision entre 33°F / 1°C et 210°F / 99°C la température intérieure du mets pendant la cuisson. La sonde mesure la température à l'intérieur de la viande. Lorsque la température prééglée est atteinte et que la viande présente le degré de cuisson souhaité, cela vous est signalé sur l'afficheur.

La sonde de température à cœur

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

Procédez de la manière suivante :

- faites préchauffer le four,
- introduisez le plat avec le mets à cuire,
- branchez la sonde dans la prise située à l'avant gauche dans le four (fig. 39).
Attention : les parois latérales sont très chaudes. Utilisez un gant.
- Enfoncez la pointe de la sonde à l'endroit le plus épais du mets à cuire (pour les volailles, enfoncez la sonde entre le blanc et le haut d'une cuisse pour éviter de vous retrouver dans une zone creuse).
Il ne faut pas que la pointe de mesure touche un os et soit enfoncée dans des tissus gras.
- Refermez la porte du four.
- Appuyez sur la touche + . Le symbole ^ (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur qui propose également une valeur par défaut égale à 140°F / 60°C (fig. 40).
- Appuyez sur les touches + et - pour entrer une valeur comprise entre 33°F / 1°C et 210°F / 99°C (voir tableau).
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée : un signal sonore se fait entendre.

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

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

Remarque :

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

Effacement de la température à cœur :

– appuyez sur la touche + ou -. Le symbole \wedge (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur.

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

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

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

Remarque :

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

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

Valeurs indicatives de température à cœur

Boeuf		
rosbif / filet	saignant	45-50°C/110-120°F
	rosé	55-65°C/130-150°F
	à point	70-80°C/160-180°F
rôti		80-85°C/180-190°F
tafelspitz		90°C/190°F
Porc		
rôti		75-80°C/170-180°F
longe		65-70°C/150-160°F
chair		85°C/190°F
Veau		
rôti		75-80°C/170-180°F
poitrine, farcie		75-80°C/170-180°F
longe	rosée	65-70°C/150-160°F
Gibier		
cuissot de chevreuil		75-80°C/170-180°F
râble de lièvre/ carré de chevreuil		65-70°C/150-160°F
Volailles		
poulet		85°C/190°F
oie		85-90°C/190°F
dinde, canard		80-85°C/180-190°F
magret		70°C/160°F
Agneau		
gigot	rosé	55-65°C/130-150°F
agneau	à point	75-80°C/170-180°F
Mouton		
gigot de mouton	rosé	75-80°C/170-180°F
carré de mouton	à point	80°C/180°F
Pain		
		90°C/190°F

3.9 Fonctions spéciales

Sécurité enfants

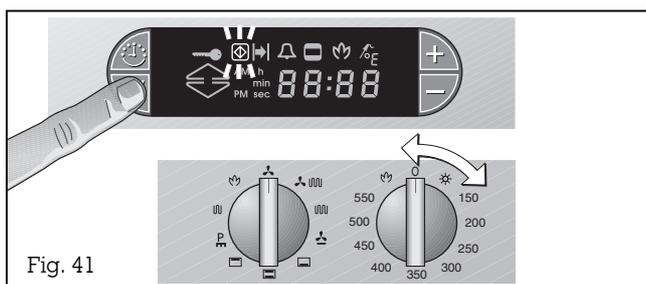


Fig. 41

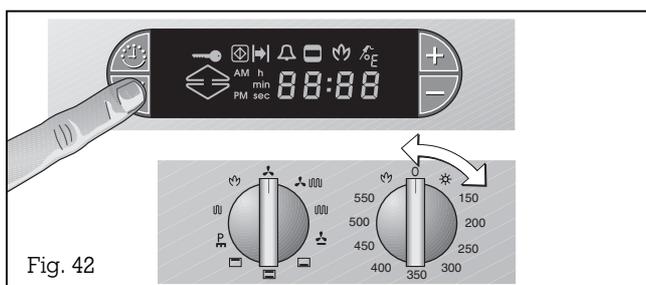


Fig. 42

Affichage de la température actuelle (« Thermostest »)

Remarque: Lorsque le four fonctionne de façon continue, il subit par conception des variations de température dont l'ampleur peut aller jusqu'à 10°F / 5°C.

Sécurité en cas d'absence

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

Procédez de la manière suivante:

Mise en marche

- Tournez le bouton droit « Température » (four haut) vers la droite, dans une position quelconque.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton droit « Température » (four haut) en position 0 (fig. 41).

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

Arrêt

- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton droit « Température » (four haut) vers la droite, dans une position quelconque.
- Relâchez la touche ✓ (confirmation).
- Tournez le bouton droit « Température » (four haut) en position 0 (fig. 42).

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

En appuyant une fois sur la touche ✓ (confirmation), vous obtenez pendant quelques secondes sur l'afficheur la température actuelle de l'enceinte du four haut.

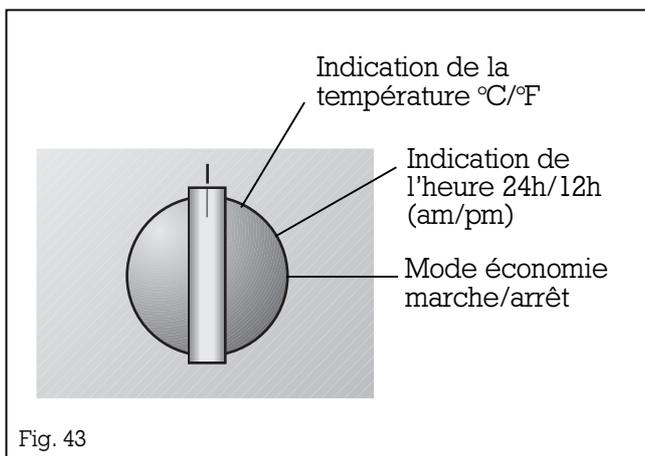
Le symbole  s'allume sur l'afficheur.

En appuyant deux fois sur la touche ✓ (confirmation), vous obtenez pendant quelques secondes sur l'afficheur la température actuelle de l'enceinte du four bas.

Le symbole  s'allume sur l'afficheur.

Le four est doté d'une protection garantissant la sécurité en cas d'absence. En effet, au bout de 12 heures sans intervention, toute opération de chauffe commencée est arrêtée automatiquement. Après avoir remis tous les boutons en position « 0 », vous pourrez réutiliser l'appareil de manière normale.

Menu d'options



Le **menu d'options** vous permet

- de choisir l'unité de température (°C ou °F),
- de choisir le type d'indication de l'heure (sur 12h matin/après-midi ou sur 24h),
- d'activer ou désactiver le mode économie d'énergie. En mode économie, l'éclairage de l'enceinte est éteint pendant la cuisson. De plus, lorsqu'une durée est programmée, le four coupe la résistance avant la fin du temps de cuisson de façon à profiter de la chaleur résiduelle.

Procédez de la manière suivante :

- mettez les quatre boutons dans la position maximale,
- appuyez et maintenez enfoncée la touche ✓ (confirmation),
- tournez le bouton droit « Modes » (four haut) vers la droite,
- relâchez la touche ✓ (confirmation).
- En tournant le bouton droit « Modes » (four haut), vous pouvez sélectionner les fonctions (fig. 43):
 - position 1 : indication de la température en °C ou °F
 - position 2 : indication de l'heure sur 24 heures ou 12 heures (am et pm)
 - position 3 : mode ECO marche ou arrêt
- Appuyez sur les touches + ou - pour faire votre sélection.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
- Pour quitter le menu d'option, ramenez la manette « Mode » vers le haut ou tournez la manette « Température ».

4. Tableau de cuisson

Pâtisserie	Chaleur tournante		Chaleur tournante et chaleur basse		Chaleur haute et chaleur basse		Temps de cuisson
	Niveau*	Temp. °F	Niveau*	Temp. °F	Niveau*	Temp. °F	Min.
Biscuit roulé					2	410	7-9
Fond de tarte					2	350	30-35
Tarte aux fruits (pâte à la levure)	2	330			2	350	40-45
Tarte aux fruits (pâte sablée)	2	330	2	330	2	350	40-45
Petits fours à pâte feuilletée**	1+3 / 2	360			2	370	15-20
Gâteau au fromage (épais)	2	330	2	330	2	330-350	90-100
Gâteau au fromage (mince)	2	330	2	330	2	330-350	45-50
Quatre-quarts (rond)	2	320-350			2	350-360	50-60
Quatre-quarts d. moule rectangulaire	2	320-350			2	350-360	50-60
Gâteau à la levure de boulanger	1	320-350			1	350	40-50
Petits fours**	1+3 / 2	320-350			2	350	15-20
Couronne tressée	2	330			2	330-350	30-40
Gâteau s. plaque à pât. (gam. sèche)	2	330-340			2	350	40-50
Gâteau s. plaque à pât. (gam. humide)			2	340	2	350	40-50
Choux	1+3 / 2	360			2	370	20-25
Pain à l'ancienne***	2	390/340			2	410/340	40-50

* Niveau en partant du bas

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

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

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

Tableau de cuisson

Plat	Niveau en partant du bas	Chaleur tournante Temp. °F	Gril et chal. tourn. Temp. °F	Chal. haute et chal. basse Temp. °F	Durée de cuisson Minutes	Sonde de températ. à coeur
Bœuf						
Rôti de bœuf (cocotte*) 1,5 kg	2	360		360	60-90	
Rosbif saignant 1,5 kg**	2	450/360	450/360		45-50	115-120°F
Rosbif rosé 1,5 kg**	2	450/360	450/360		60-70	130-175°F
Rosbif à point 1,5 kg**	2	450/360			90-100	160-175°F
Porc						
Rôti de porc 1,5 kg**	2	450/360	450/360		60-70	170-175°F
Rôti de porc avec couenne 1,5 kg***	2	360/390	360/390		60-70	170-175°F
Kasseler 1,5 kg**	2	360/320			40-50	150-160°F
Jarret de porc***	2	300/390	300/390		50-60	175-185°F
Rôti roulé**	2	450/360	450/360		60-70	170-175°F
Veau						
Rôti de veau**	2	450/360		450/360	60-70	170-175°F
Cuissot de veau***	2	300/360	300/360		50-60	170°F
Longe de veau	2	320-340			20	160-170°F
Poitrine de veau farcie*	2	250-270			120	170-175°F

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

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

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

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

Tableau de cuisson

Plat	Niveau en partant du bas	Chaleur tournante Temp. °F	Gril et chal. tourn. Temp. °F	Chal. haute et chal. basse Temp. °F	Durée de cuisson Minutes	Sonde de températ. à coeur
Gibier						
Rôti de sanglier (cocotte*)		340-360			60-90	
Cuissot de chevreuil (cocotte*)		340-360			60-80	165-175°F
Rôti de chevreuil	2	330-350		340-360	20-25	150-160°F
Gigot d'agneau (cocotte*)		360-390			35-45	150-165°F
Volailles						
Canard 2-3 kg**	2	320/360		320/360	100-120	175-185°F
Magret de canard	2	320		320	15-20	160°F
Oie 2-3 kg**	2	320/360		320/360	100-120	185-195°F
Dinde 3-4 kg**	2	320/360		320/360	120-360	185-195°F
Poulet rôti	2	360	360		50-60	185°F

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

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

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

Tableau de cuisson

Plat	Niveau*	Pré-chauffage	Temp. °F	Gril Minutes		Gril et chal. tourn. Minutes		Temps total de cuisson
				1er côté	2ème côté	1er côté	2ème côté	
Poitrine de porc en tranches	3	X	360-390	6	4	5	5	
Chachlik	3	X	370			8	8	
Saucisse à griller	3	X	390	5	4			
Merguez	3	X	390			6	6	
Poulet rôti**	2		360			30	30	
Cuisses de poulet	3	X	360	20	20	15	15	
Spare ribs	3	X	360-390	15	15	12	12	
Jarret de porc***	2	X	300/390					50-60min.
Truites	3	X	360-390	8	8			
Brochettes de légumes	3	X	390	7	7			
Brochettes de gambas	3	X	350	7	7			
Gratiner								
Toast garni	3	X	370					5-7 min.
Crème caramel****	4		480					
Crème brûlée****	4		480					
Gâteau avec meringue****	3	X	390					

Important : ne faites jamais griller en laissant la porte du four ouverte.

Nous recommandons de placer la lèche-frite au niveau le plus bas afin de recueillir la graisse.

* Niveau en partant du bas

** Si votre appareil est équipé d'une broche, utilisez cette dernière de préférence en mode gril.

*** Ne pas tourner le jambonneau. Remontez la température pour les 15-20 dernières minutes.

**** Ce mets doit être gratiné en fonction du degré de brunissage souhaité.

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

5. Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage manuel



Fig. 44

Remarque :

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage pierre à cuire

Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour l'autonettoyage avant l'utilisation suivante, il faut retourner la pierre. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

Ne nettoyez pas la pierre avec de l'eau et des produits de nettoyage.

5.2 Pyrolyse (autonettoyage)

Dans le mode pyrolyse, la température de 915°F / 485°C permet d'éliminer les salissures même les plus tenaces.

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

Pour des raisons techniques, il n'est pas possible d'utiliser la pyrolyse en même temps sur les deux fours.

Pendant la pyrolyse, vous pouvez utiliser l'autre four pour une cuisson, sauf dans les modes « gril », « gril éco » et « pierre à cuire ».

Suivant le degré d'encrassement, vous pouvez sélectionner 2, 2 1/2 ou 3 heures comme durée de la pyrolyse.

Respectez impérativement les **consignes de sécurité** suivantes :

- Avant la pyrolyse, enlevez les grosses salissures grasses, le jus de rôti et les résidus alimentaires ! Risque d'incendie !
- Ne pas utiliser la pyrolyse pour nettoyer la grille, la broche et la pierre à cuire.

Attention !

Pendant l'autonettoyage par pyrolyse, la température est très élevée.

Prenez donc toutes les précautions nécessaires et maintenez les enfants à distance.

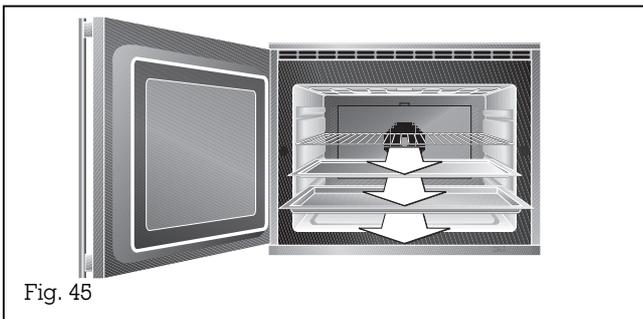


Fig. 45

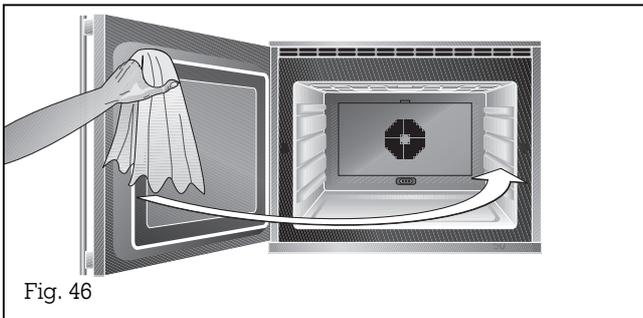


Fig. 46

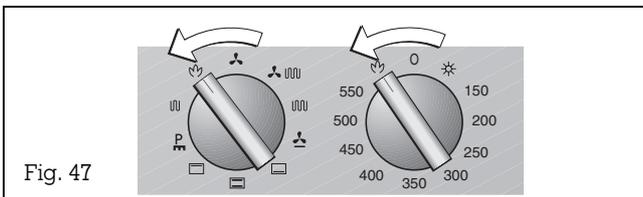


Fig. 47

Pour visualiser la durée restante de la pyrolyse, appuyez 1 fois (four haut) ou 3 fois (four bas) sur la touche 🕒 (heure).

La fin de la pyrolyse est signalée sur l'afficheur si vous appuyez 2 fois (four haut) ou 4 fois (four bas).

Avant de lancer la pyrolyse:

- Éliminez du four les grosses salissures !
- Nettoyez à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces parties ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.

Important:

Vérifiez que la porte du four est bien fermée.

Procédez de la manière suivante:

Mise en marche:

- Sortez de l'enceinte du four tous les éléments non fixes (grille, sonde de température à cœur par exemple). **L'enceinte doit être vide !**
- Fermez la porte du four.
- Tournez vers la gauche les boutons « Température » et « Mode » du four souhaité, jusqu'au symbole ♡ (pyrolyse). L'afficheur propose une durée de 03:00 h accompagnée du symbole ♡ (pyrolyse). Les symboles 🔑 (clé) et 🕒 (durée) clignotent.
- Appuyez sur les touches - ou + pour modifier la durée de la pyrolyse. Vous avez le choix entre les durées suivantes : 02:00, 02:30 et 3:00.
- Pour lancer la pyrolyse, appuyez sur la touche ✓ (confirmation). Un signal sonore se fait entendre.
- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille immédiatement. Le processus de verrouillage et de déverrouillage dure environ 30 secondes. Pendant ce laps de temps, le symbole 🔑 (verrouillage porte) clignote.

L'éclairage du four s'éteint. Les symboles 🔑 (verrouillage porte), 🕒 (temps de cuisson) et ♡ (pyrolyse) sont allumés sur l'afficheur.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant la pyrolyse.

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

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

Fin de la pyrolyse

- A la fin de la pyrolyse, un signal sonore se fait entendre et les symboles  (temps de cuisson) et  (pyrolyse) clignotent.
- Appuyez sur une touche quelconque et mettez le bouton « Température » en position 0 et le bouton « Mode » sur une autre position que la pyrolyse. A noter que pour des raisons de sécurité, la porte ne se déverrouille qu'après refroidissement à 300°F / 150 °C.

Attendez que le four ait refroidi pour pouvoir enlever les éventuels résidus (cendres par exemple) à l'aide d'un chiffon humide.

Arrêt de la pyrolyse avant la fin de la durée programmée

- Mettez le bouton « Température » en position 0 et le bouton « Mode » dans une autre position que la pyrolyse.
- La porte n'est verrouillée qu'à partir de 300°F / 150 °C.

Lancement différé de la pyrolyse

- Tournez vers la gauche les boutons « Température » et « Mode » du four souhaité, jusqu'au symbole  (pyrolyse). L'afficheur propose une durée de 03:00 h accompagnée du symbole  (pyrolyse). Les symboles  (verrouillage porte) et  (durée) clignotent.
- Appuyez sur les touches - ou + pour modifier la durée de la pyrolyse. Vous avez le choix entre les durées suivantes : 02:00, 02:30 et 3:00.
- Appuyez sur la touche  (confirmation).
- Appuyez 2 fois (four haut) ou 4 fois (four bas) sur la touche  (heure). Sur l'afficheur, les symboles  (heure d'arrêt) ,  (temps de cuisson) et  (four haut) ou  (four bas). Des tirets apparaissent sur l'afficheur (signification : pas de valeur programmée).
- Appuyez sur la touche + pour régler l'heure d'arrêt.
- Appuyez sur la touche  (confirmation) pour valider la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre. Le symbole  (durée de cuisson) est allumé sur l'afficheur.

Pyrolyse sur les deux fours

Vous pouvez effectuer une pyrolyse sur les deux fours l'un après l'autre. Pour ce faire, lancez la pyrolyse sur un four conformément à la description précédente, puis sur le deuxième four, mettez les deux boutons en position  (Pyrolyse). Choisissez la durée de pyrolyse et confirmez au moyen de la touche  (confirmation). Le deuxième four commence la pyrolyse dès que le premier a suffisamment refroidi. La durée totale de la pyrolyse pour les deux fours est d'environ 6 heures.

6. Maintenance

6.1 Généralités

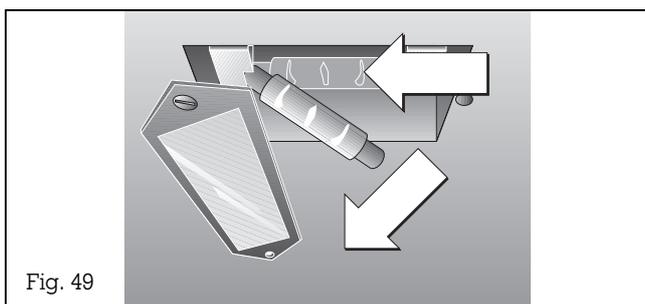
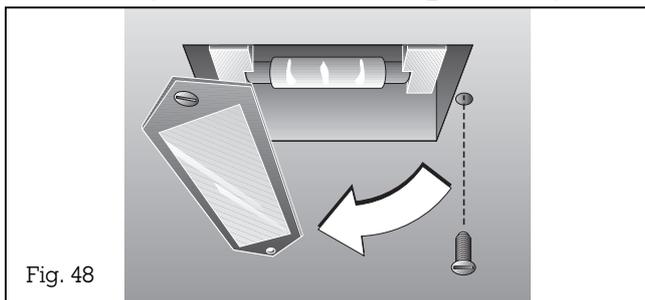
Avant toute réparation, retirer la fiche de la prise du secteur ou désactiver les fusibles.

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifier d'abord les fusibles.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, aviser le distributeur Gaggenau qui indiquera l'adresse et le numéro de téléphone de l'agent de service agréé le plus proche ou bien prendre contact avec Gaggenau USA, tél. (800) 828-9165.

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

6.2 Changement de la lampe halogène



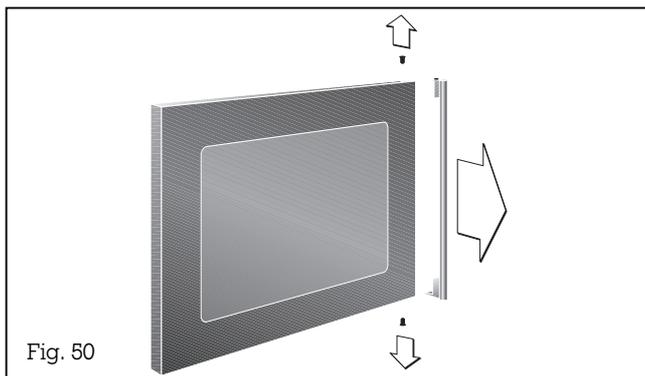
Les **ampoules de rechange** sont en vente dans les points de service après-vente Gaggenau ainsi que dans les magasins spécialisés (réf. 157312). Nous conseillons d'employer uniquement ces lampes.

Comment procéder :

- Déconnecter les fusibles.
- Enlever un des vis du cache de lampe.
- Faites pivoter le cache sur le côté.
Attention: le cache de lampe peut encore être brûlant.
- Poussez la lampe de 4 à 5 mm sur le côté. Il est alors possible de basculer la lampe vers le bas et de la sortir.
- Mettre la lampe neuve en place en procédant dans l'ordre inverse.
- Refaire pivoter le cache dans sa position d'origine et visser. Attention! Fixer correctement le joint !

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

6.3 Démontage de la paroi vitrée du four



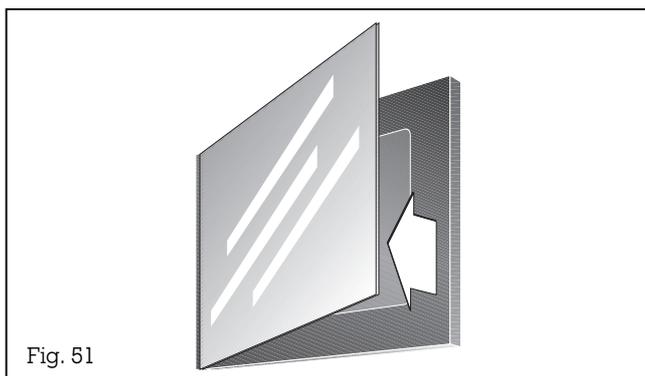
La porte du four est ventilée, de sorte qu'après un certain temps, des particules de poussière et de graisse peuvent s'y déposer. Pour les éliminer, démontez la vitre avant.

Procédez de la manière suivante :

- Déposez la vis inférieure de la poignée de porte.
- Déposez la vis supérieure de la poignée de porte et enlevez la poignée de porte.
- Tenez la vitre d'une main et secouez la porte légèrement. Vous pouvez ensuite dégager la vitre par l'avant.
- Enlevez les tôles latérales.

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre avant.

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



7. Trucs et astuces

- **Vous pouvez en principe employer n'importe quelle vaisselle** offrant une résistance appropriée à la chaleur. Placez le plat de cuisson au milieu de la grille. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la plaque universelle. Lorsque vous sortez un plat de cuisson en verre, posez-le sur un torchon sec ou sur une grille et non sur un support froid et humide qui pourrait entraîner l'éclatement du verre.
- Nous vous conseillons d'utiliser des **moules** en métal foncé. Si vous choisissez la chaleur tournante, vous pouvez aussi utiliser des moules clairs. Dans ce cas, allongez les temps de cuisson.
- La température et la durée dépendent de la qualité et de la nature de la pâte. Les **tableaux** contiennent donc des fourchettes de températures. Nous vous conseillons de commencer en choisissant la température la plus basse, puis de l'augmenter si cela semble nécessaire la fois suivante. A noter : la température la plus basse donnera un brunissage plus régulier.
- Si vous voulez faire cuire selon votre propre **recette**, basez-vous sur des recettes similaires figurant dans le tableau.
- **Pour vérifier** si votre gâteau est bien cuit, enfoncez-y une tige de bois 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson indiqué dans la recette, à l'endroit le plus épais du gâteau. Si la tige ressort sans trace de pâte, le gâteau est cuit.
- **Si le mets à cuire ou rôtir est humide**, il peut se produire un important dégagement de vapeur. Ouvrez brièvement et avec précautions la porte du four (1 à 2 fois) pour laisser la vapeur sortir. Vous éviterez ainsi que des gouttes d'eau ne tombent sur votre four ou vos meubles de cuisine.
- **Pour les rôtis à l'étuvée**, ajoutez 8 à 10 cuillères à soupe, suivant la taille. À la moitié du temps, retournez les gros rôtis. Lorsque le rôti est fini, laissez-le reposer 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.
- Grillez toujours à four fermé. Les grillades doivent avoir une épaisseur aussi régulière que possible, au moins 2 à 3 cm. Vous obtiendrez ainsi une viande uniformément dorée et bien juteuse. **Ne salez jamais les steaks avant de les griller.** Placez les grillades directement sur la grille. S'il n'y a qu'une grillade, placez-la bien au milieu pour obtenir le meilleur résultat.
- Les **volailles** sont particulièrement bien dorées et croustillantes si, vers la fin de la cuisson, vous les enduisez de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange.
- A 100 - 120 °F, même les **produits surgelés fragiles** seront décongelés en douceur et rapidement. Placer le produit surgelé sur la grille et tournez le bouton « Température » en position « Éclairage ». Il est recommandé d'utiliser la lèchefrite pour recueillir le liquide de décongélation.
- Insérez la **plaque universelle** au premier niveau de façon à recueillir le jus de la viande et à laisser le four propre.
- **Retournez les grillades** aux deux tiers du temps de cuisson indiqué dans les tableaux.
- Pendant le fonctionnement du gril, vous remarquerez peut-être que **les résistances** concernées s'allument et s'éteignent automatiquement. Cela est normal. La fréquence dépend du niveau de puissance sélectionné.
- Pour les **canards** ou les **oies**, piquez la peau sous la volaille de façon que la graisse puisse couler.

Conseils d'économie d'énergie

- Utilisez des **moules foncés**, car ils absorbent mieux la température.
- **Si la cuisson est longue**, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin effective afin de profiter de la chaleur résiduelle.
- Si vous faites cuire **plusieurs gâteaux**, ne les placez pas l'un sur l'autre, mais l'un à côté de l'autre.

Nettoyage et entretien

- N'utilisez pas de produits à récurer, des produits agressifs ou des objets durs **pour nettoyer**.
- Ne grattez pas les résidus alimentaires brûlés, mais essuyez-les avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Pour les **pièces en aluminium et plastique**, n'utilisez pas de nettoyeurs spéciaux (aérosols par exemple).
- Pour le nettoyage de **l'émail et du verre**, n'utilisez pas d'eau de vaisselle chaude.
- Pour les **façades en inox**, n'utilisez pas de nettoyeurs du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression. N'utilisez pas non plus d'éponges grattoirs. Appliquez des produits à vaisselle du commerce sur un chiffon doux et humide ou sur une peau de chamois.
- Pour les **façades en verre-miroir**, n'utilisez pas de produits à récurer ou des éponges grattoirs.
- Utilisez des produits de nettoyage pour vitres du commerce et appliquez-les sur un chiffon doux et humide ou une peau de chamois. N'en aspergez pas le bandeau de commande.
- Nettoyer le four **après chaque utilisation**, en particulier si vous avez fait rôtir ou griller des mets. Vous éviterez ainsi le brûlage de résidus qui seront ensuite beaucoup plus difficiles à éliminer.
- Lavez le four à chaud lorsqu'il est peu sale et laissez-le sécher porte ouverte.
- **N'utilisez pas de nettoyeur haute pression** – risque de court-circuit !

8. Notice de montage

8.1 Caractéristiques techniques

Puissance connectée :

AC 208/220-240 V; 7100/8650 W; 40 A

Puissance de chauffage :

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

Cotes d'encastrement (l x h x p) :

660 x 1085 x 580 mm

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes :

Plaque à pâtisserie	KB 091-054
Grille	GR 090-054
Grille	GR 095-054
Plaque à griller	GP 091-054
Lampe halogène	157312
Sonde de température à coeur	156838

Sous réserve de modification techniques.

8.2 Comment procéder

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

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

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

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

Branchement électrique:

Le secteur auquel est branché le four doit être protégé par un fusible de 40 ampères par phase. Brancher le cordon d'alimentation souple au secteur.

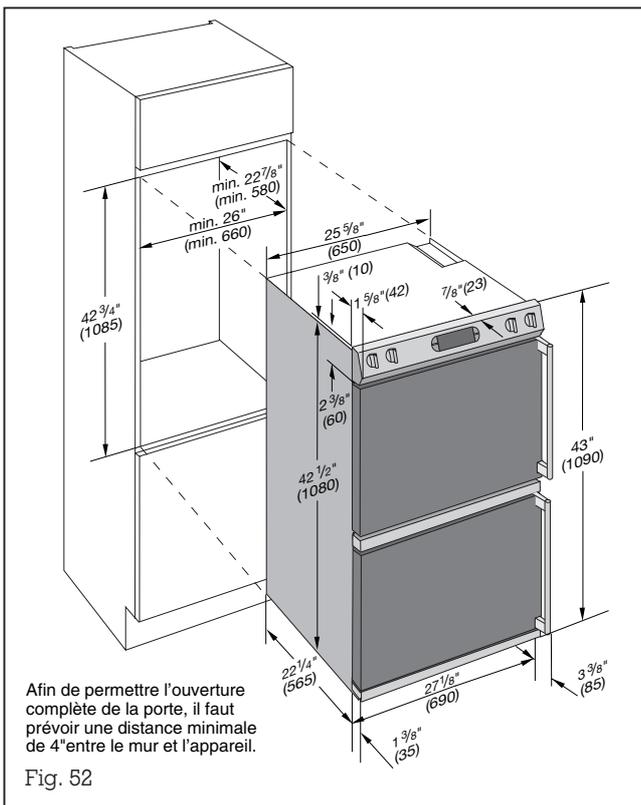
L'appareil doit être mis à la terre.

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

Pour installation au Canada uniquement :

Pour installer l'appareil, il faut une boîte à fusibles spéciale avec des disjoncteurs qui doivent être placés entre l'appareil et la prise. Lors de la pose de la boîte à fusibles et des disjoncteurs, s'assurer que le bon disjoncteur est bien installé sur chaque circuit qui est nécessaire. Prendre contact avec le distributeur ou l'électricien.

Pour plus d'informations sur le branchement, se référer aux indications sur le schéma de câblage joint.



Remarque :

Transportez l'appareil seulement en position verticale.
Ne le soulevez pas par la poignée de la porte.

Installation

Remarque : Avec ses accessoires, le four double pèse 130 kg (286 lb).

Le fond du meuble doit être homologué pour une charge d'au moins 140 kg (308 lb).

Comment procéder :

- Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport.
- Enlever les bandes adhésives.
- Utiliser un câble de raccordement flexible et choisir la section en fonction de la prise de courant nominale et du mode de raccordement.
- Pousser l'appareil dans la niche. Au moyen de la vis à bois jointe, vissez le four à la façade de l'élément bas (côté poignée et côté charnière), juste sous le bandeau.

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

- La protections contre les contacts accidentels doit être assurée après la pose.
- Pour terminer, vérifier le bon fonctionnement du four à encastrer.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · 80076 MÜNCHEN
GERMANY
☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

5551 McFADDEN AVENUE
HUNTINGTON BEACH, CA 92649
USA
☎ (800) 828-9165 · FAX (714) 901-0979
www.gaggenau-usa.com