

Notice d'utilisation et d'installation

EE 214/215

Cuisinière électrique encastrée



GAGGENAU

Préface

1. Remarques importantes	Page 3-4
1.1 Sécurité	Page 3
1.2 Première utilisation	Page 3
1.3 Utilisation	Page 4
2. Description et fonctionnement	Page 5-10
2.1 Structure EE 214/215, CK 216/CK 236	Page 5-6
2.2 Accessoires fournis et optionnels	Page 7
2.3 Modes de fonctionnement	Page 8-10
3. Utilisation	Page 11-16
3.1 Généralités	Page 11
3.2 Mode chaleur tournante	Page 12
3.3 ECO	Page 12
3.4 Chaleur haute et chaleur basse / chaleur haute	Page 13
3.5 Chaleur tournante et chaleur basse	Page 13
3.6 Grillade	Page 14
3.7 Utilisation CK 216/236/172	Page 15-16
4. Tableau de cuisson	Page 17-20
5. Trucs et astuces	Page 21-22
6. Nettoyage et entretien	Page 23-25
6.1 Nettoyage manuel	Page 23
6.2 Autonettoyage	Page 24
6.3 Nettoyage du filtre à graisse	Page 25
6.4 Dépose des plaques de catalyse	Page 25
7. Maintenance	Page 26-27
7.1 Généralités	Page 26
7.2 Changement de la lampe halogène	Page 26
7.3 Démontage de la paroi vitrée du four	Page 27
8. Notice de montage	Page 28-29
8.1 Caractéristiques techniques	Page 28
8.2 Comment procéder	Page 28-29

Préface



Fig. 1

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

L'appareil offre les **avantages** suivants

- fonction super-rapide pour préchauffage rapide.
- l'appareil est doté du revêtement **CleanEmail** et d'un catalyseur pour le nettoyage à l'air.

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 !

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 !

N'allumez jamais les zones de cuisson sans y avoir au préalable placé le récipient de cuisson !

Attention avec les huiles et les graisses. Surchauffées, elles peuvent s'enflammer.

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. À 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.

Ne stockez aucun **produit sensible aux températures ou inflammables** dans les tiroirs ou les casiers de rangement qui se trouvent au-dessous de l'appareil (par exemple des produits nettoyants ou des bombes aérosols).

Sous réserve de modification techniques.

1.2 Première utilisation

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

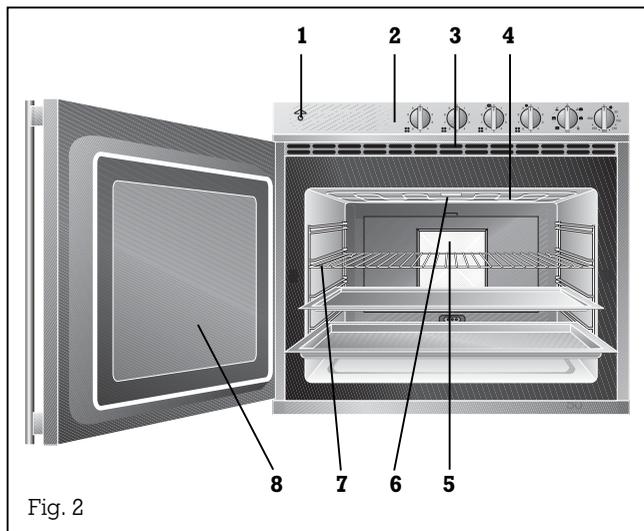
- **Lisez attentivement** la notice d'utilisation et de montage.
- **Sortez l'appareil** de son emballage et mettez ce dernier au rebut selon les prescriptions ! **Attention**, des accessoires se trouvent au fond de l'emballage ! **Tenez les éléments** de l'emballage hors de portée des enfants.
- **Avant d'utiliser** votre four pour la première fois, sortez tous les éléments intérieurs amovibles (grille, plaque, etc.). Ensuite, allumez le four pendant 1 heure à 300°C en mode chaleur tournante. Pendant ce temps, faites en sorte de bien ventiler la pièce. Le but de l'opération est de faire disparaître les possibles odeurs de neuf.
- **Avant la première utilisation**, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- **Conseil:** Nous vous conseillons de faire couvrir votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique par votre assurance bris de glaces.
- Avant la mise en service, assurez-vous du bon état de la prise électrique.
- **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 plaquette **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).
- **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.
- **Si vous utilisez** de la vaisselle en aluminium ou des ustensiles en inox à fond en aluminium, il est possible que vous constatiez l'apparition de taches nacrées sur votre table cuisson. Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement de l'appareil.
- **Ne pas utiliser** le plan de cuisson comme desserte.
- **La table de cuisson** en vitrocéramique est également dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle.
- **N'allumez pas** une zone de cuisson avant d'y avoir placé un récipient de cuisson et ne l'éteignez pas avant d'avoir retiré le récipient. Pour gagner du temps et économiser de l'énergie, faites en sorte que la taille du récipient corresponde à celle de la zone de cuisson.
- Si, **en cas d'utilisation incorrecte,** des fissures, des éclats ou des fêlures apparaissent sur la surface de cuisson et du liquide risque de s'infiltrer et d'entrer directement ou indirectement en contact avec des pièces sous tension, vous devez immédiatement mettre l'appareil hors tension. Dans ce cas, séparer immédiatement l'appareil du secteur en débranchant la fiche d'alimentation secteur ou en manoeuvrant les fusibles secteur concernés, puis avisez-en le service après-vente.

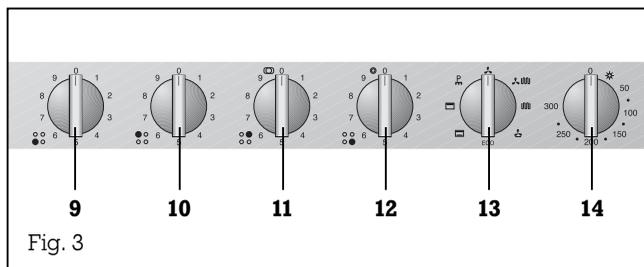
2. Description et fonctionnement

2.1 Structure EE 214/215



- 1 Voyant de contrôle « Chauffe »
- 2 Panneau de commande
- 3 Fente d'aération
- 4 Résistance de grill et de chaleur haute
- 5 Filtre à graisse
- 6 Eclairage du four
- 7 Grilles coulissantes
- 8 Porte du four

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



- 9 Bouton pour zone de cuisson avant gauche
- 10 Bouton pour zone de cuisson arrière gauche
- 11 Bouton pour zone de cuisson arrière droite
- 12 Bouton pour zone de cuisson avant droite
- 13 Bouton « Mode »
- 14 Bouton « Température »

La cuisinière encastrable EE 214/215 peut être associée aux tables de cuisson vitrocéramiques CK 216, 236 et 172.

Structure CK 216 / CK 236

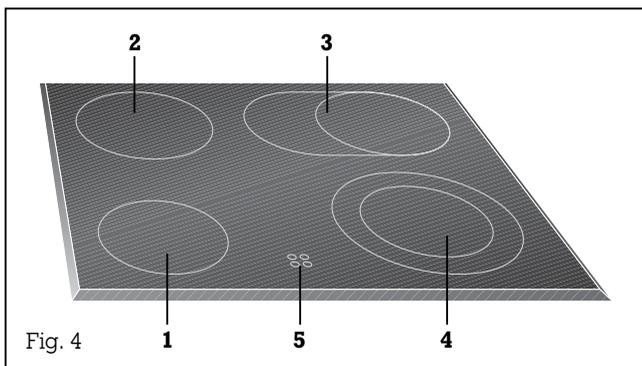


Fig. 4

- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140 mm (1200 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm (1800 W)
- 3 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 170 mm (1500 W) avec interconnexion sur la zone pour cocotte minute de forme ovale Ø 170 mm x 265 mm (2400 W)
- 4 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140 mm (1000 W) avec interconnexion sur Ø 210 mm (2200 W)
- 5 Panneau indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique est dotée de zones de cuisson ultra-rapides. Ces zones assurent une bonne répartition de la chaleur et paraissent rouges lorsqu'elles chauffent.

La table de cuisson en vitrocéramique est également dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**, signalant qu'après extinction, une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques !

2.2 Accessoires fournis et optionnels

Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



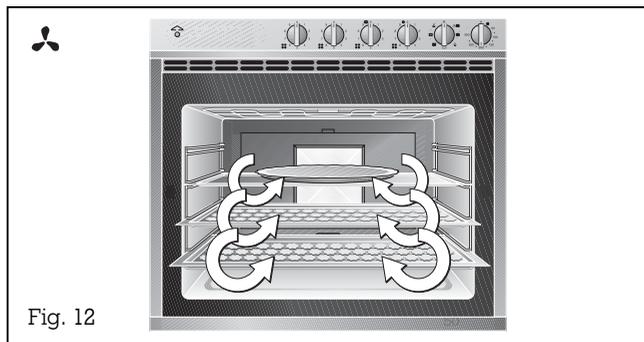
L'appareil est fourni en série avec les **accessoires** suivants :

- **GR 200-046** : gril pour moules à gâteaux, rôtis, mets à griller et plats de cuisson (fig. 5)
- **KB 200-046** : plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours (fig. 6)
- **GP 200-046** : plaque à griller pour rôtis, utilisable comme lèchefrite (fig. 7)

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

- **PS 026-001** : pierre à cuire et poussoir à pizza (fig. 8 et 9)
- **KB 110-046** : lèchefrite en verre pour soufflés etc. (fig. 10)
- **HZ 026-001** : résistances chauffantes pour pierre à cuire, régulation jusqu'à 300°C (fig. 11)
- **GR 082-046** : grille
- **GR 085-046** : grille pour plaque à griller
- **AZ 031-002** : coulisses
- **US 210-002** : plaques à catalyse

2.3 Modes de fonctionnement



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.

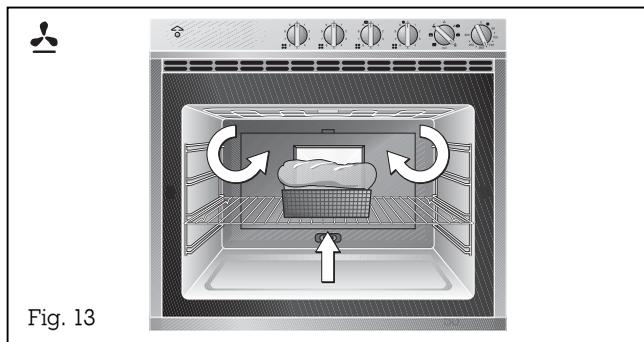
Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuire, rôtir et stériliser.

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. 12).

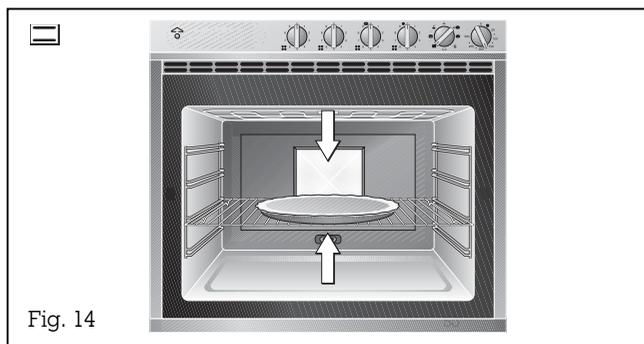
Rôtir à la chaleur tournante

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.



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. 13).



Chaleur haute et chaleur basse

Deux résistances fonctionnent en même temps. Avec le mode de cuisson à chaleur haute et chaleur basse, vous ne pouvez utiliser qu'un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, servez-vous de préférence du deuxième niveau en partant du bas (fig. 14).

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



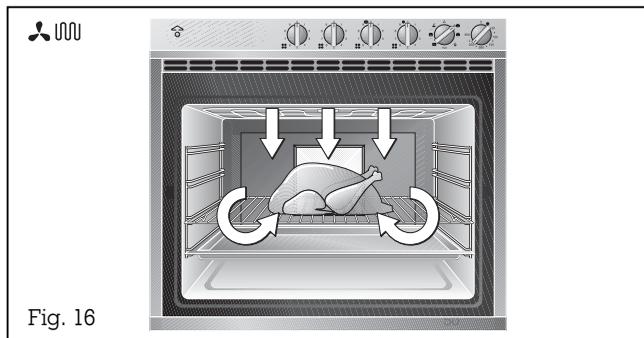
Grillade

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

Grillade avec contrôle de température

Suivant la position du sélecteur de température, le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort (fig. 15). Cette façon de griller convient aux viandes plates et au gratinage.

Retournez le mets à griller !



Gril et chaleur tournante

La turbine fait circuler l'air chaud, produisant un échauffement plus régulier, même si la grille est pleine. Il n'est donc plus nécessaire de retourner fréquemment les mets (fig. 16).



ECO

En mode ECO, vous pouvez cuire des gâteaux, petits fours, gratins avec la chaleur tournante, tout en économisant l'énergie. Dans ce mode, le chauffage du catalyseur est désactivé (fig. 17).



Pierre à cuire (uniquement avec accessoires optionnels PS 026 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. 18).

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.

Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique : voir « notice d'utilisation de la table de cuisson vitrocéramique ».

Mise en marche

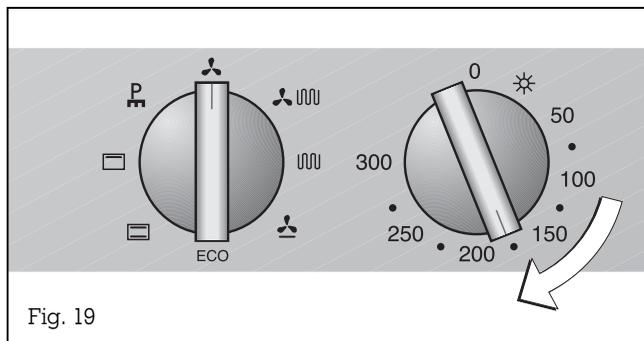


Fig. 19

Manette « Température »:

La température est réglable entre 50 et 300°C.

Manette « Mode »:

Vous avez le choix entre 8 programmes:

- Chaleur tournante
- Grillade à la chaleur tournante
- Grillade
- Chaleur tournante et chaleur basse
- ECO
- Chaleur haute et chaleur basse
- Chaleur haute
- Mode pizza

Mise en marche : (fig. 19)

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

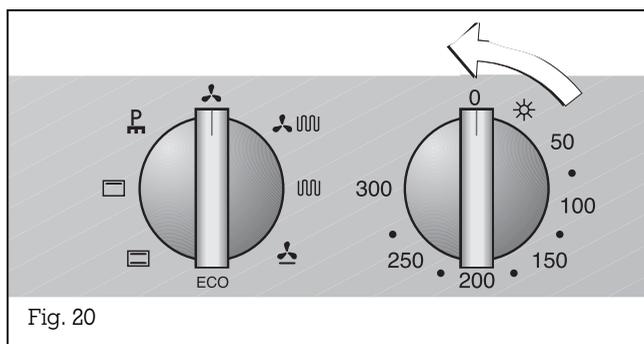


Fig. 20

Arrêt : (fig. 20)

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.

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

3.2 Mode chaleur tournante

Mise en marche

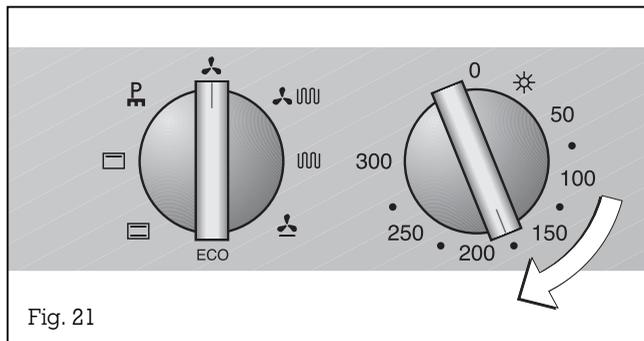


Fig. 21

Mise en marche

Tournez la manette «Mode» sur le symbole  (chaleur tournante) et la manette «Température» sur la température souhaitée (fig. 21).

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.

Stérilisation



Fig. 22

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.

Faites chauffer à 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux (fig. 22), puis

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

3.3 ECO

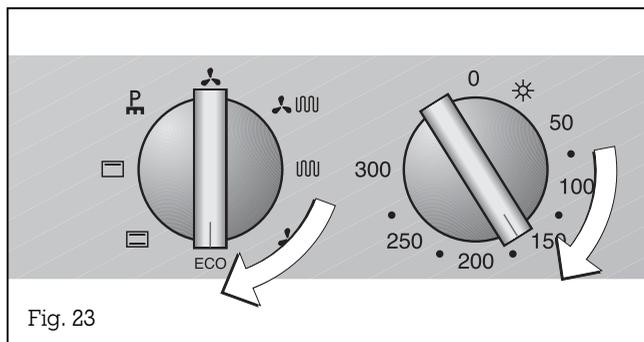


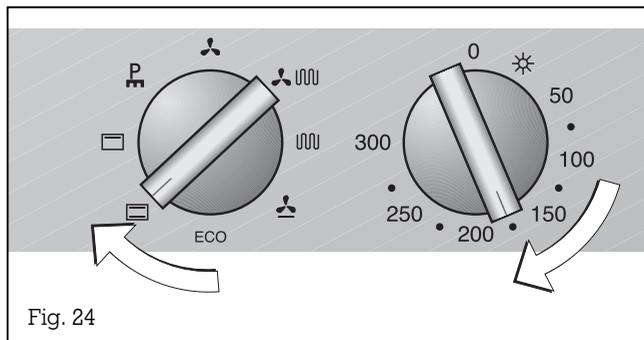
Fig. 23

Mise en marche

Tournez le bouton «Mode» sur le symbole ECO et le bouton «Température» sur la température voulue (fig. 23). En mode ECO, vous pouvez cuire à la chaleur tournante tout en économisant l'énergie. Dans ce mode, le chauffage du catalyseur est désactivé ce qui, avec certains aliments (pâte à la levure de boulanger par exemple) peut entraîner l'apparition d'odeurs plus fortes qu'en mode normal.

3.4 Chaleur haute et chaleur basse / chaleur haute

Mise en marche



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

Mise en marche :

Tournez la manette « Mode » sur le symbole chaleur haute et chaleur basse et la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 24).

Arrêt :

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

Remarques :

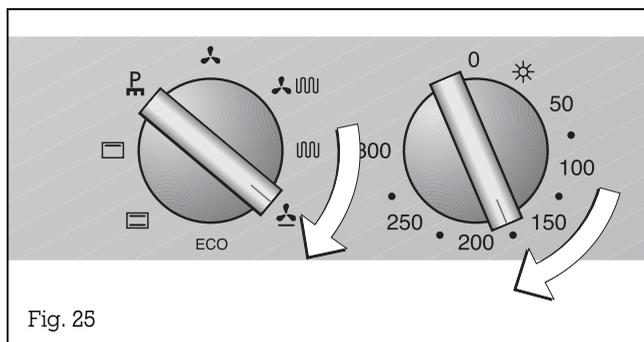
Faire cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse

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 :

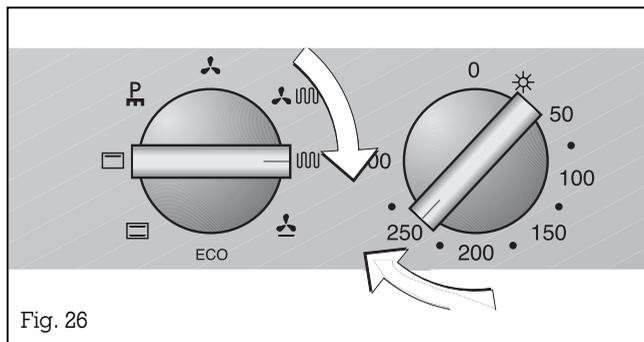
Placez la manette « Mode » sur le symbole  (chaleur tournante et chaleur basse) et la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 25).

Arrêt :

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

3.6 Grillade

Mise en marche



Remarque : le gril 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  (gril).

Amenez la manette « Température » sur la température souhaitée (fig. 26).

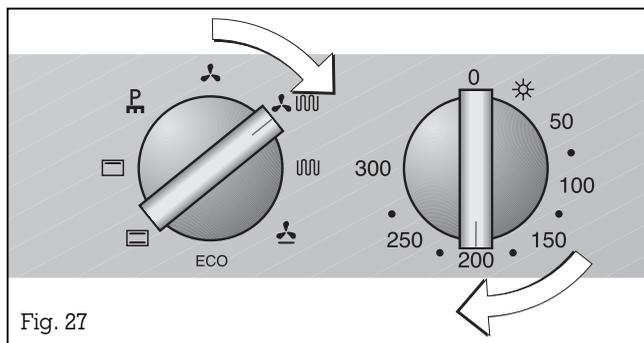
Arrêt :

Amenez la manette « Température » sur la position 0.

Remarque :

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

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 « Temperature » sur la température voulue (fig. 27).

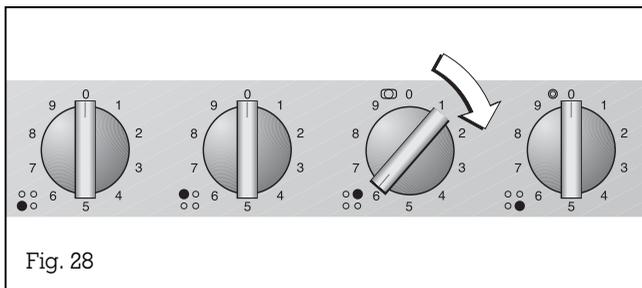
Arrêt :

voir plus haut

Attention !

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

3.7 Utilisation CK 216/236/172

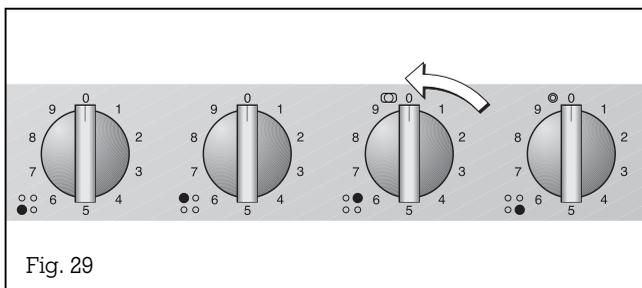


Allumage :

Tournez le bouton concerné vers la droite, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 9) (fig. 28).

Remarque concernant CK 216/236/172 :

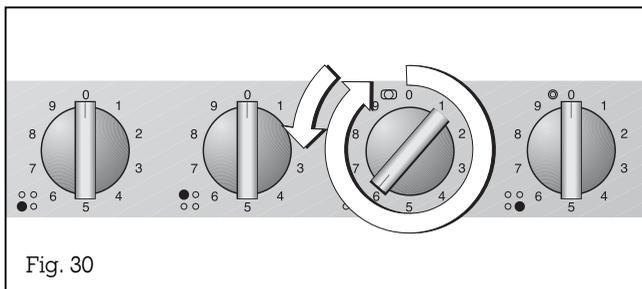
quelques secondes après allumage, l'indicateur de chaleur résiduelle (point rouge) s'allume dans la zone concernée, pour la zone de cuisson sélectionnée.



Arrêt :

Tournez le bouton vers la gauche, jusqu'à la position 0 (fig. 29).

Remarque : aucun des boutons ne peut être mis directement en position 0 en partant de la position d'allumage des zones additionnelles.



Allumage des zones additionnelles :

Tournez le bouton concerné vers la droite jusqu'au symbole « zone additionnelle », puis sur le niveau de cuisson souhaité (fig. 30).

Arrêt :

Tournez le bouton vers la gauche, jusqu'à la position 0. La zone additionnelle et la zone de cuisson sont maintenant arrêtées.

Il n'est pas possible d'amener le bouton de commande directement sur la position 0 en le tournant vers la droite à partir de la position d'allumage de la zone additionnelle.

Tableau de réglage

0	Arrêt
1	Maintien au chaud
2	Faire fondre, faire gonfler
3	Décongeler, chauffer
4	Cuire à point, mijoter
5	Cuire à l'étuvée ou à la vapeur
6	Cuire à petit feu
7	Cuire, rôtir des mets délicats
8	Rôtir
9	Frïre, faire revenir

Utilisez la puissance maximale seulement pour faire revenir et saisir. Ensuite, sélectionnez un niveau de cuisson inférieur.

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car les mets exigent plus ou moins de chaleur suivant leur nature, leur état, la quantité et le degré de remplissage de la casserole.

4. Tableau de cuisson

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

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

** Préchauffez le four à la température indiquée.

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

Remarque : les valeurs ci-dessus sont indicatives. Nous conseillons de toujours préchauffer le four.

Le meilleur mode pour les pâtes à levure de boulanger est la chaleur tournante.

Le mode recommandé est imprimé en caractères gras.

Tableau de cuisson

Plat	Niveau en partant du bas	Chaleur tournante Temp. °C	Gril et chal. tourn. Temp. °C	Chal. haute et chal. basse Temp. °C	Durée de cuisson Minutes	Sonde de températ. à cœur
Bœuf						
Rôti de bœuf (cocotte*) 1,5kg	2	180		180	60-90	
Rosbif saignant 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50 °C
Rosbif rosé 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65 °C
Rosbif à point 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80 °C
Porc						
Rôti de porc 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Rôti de porc avec couenne 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80 °C
Kasseler 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70 °C
Jarret de porc***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
Rôti roulé**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Veau						
Rôti de veau**	2	230/180		230/180	60-70	75-80 °C
Cuissot de veau***	2	150/180	150/180		50-60	75 °C
Longe de veau	2	160-170			20	70-75 °C
Poitrine de veau farcie*	2	120-130			120	75-80 °C

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

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

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

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

Tableau de cuisson

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

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

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

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

Tableau de cuisson

Plat	Niveau*	Pré-chauffage	Temp. °C	Gril 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	180-200	6	4	5	5	
Chachlik	3	X	190			8	8	
Saucisse à griller	3	X	200	5	4			
Merguez	3	X	200			6	6	
Poulet rôti**	2		180			30	30	
Cuisses de poulet	3	X	180	20	20	15	15	
Spare ribs	3	X	180-200	15	15	12	12	
Jarret de porc***	2	X	150/200					50-60min.
Truites	3	X	180-200	8	8			
Brochettes de légumes	3	X	200	7	7			
Brochettes de gambas	3	X	175	7	7			
Gratiner								
Toast garni	3	X	190					5-7 min.
Crème caramel****	4		250					
Crème brûlée****	4		250					
Gâteau avec meringue****	3	X	200					

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

Nous recommandons de placer la 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. Trucs et astuces

cuisson

Que faire si ... ?	La solution !
... le gâteau cuit sur la plaque à pâtisserie est trop clair en bas?	Placez le gâteau plus bas et sortez tous les objets inutiles qui se trouvent dans le four!
... le gâteau formé est trop clair en bas?	Ne placez pas le moule sur la plaque à pâtisserie, mais sur la grille!
... le gâteau ou le biscuit est trop foncé en bas?	Placez le gâteau ou le biscuit plus haut!
... le gâteau est trop sec?	Augmentez légèrement la température du four. Faites préchauffer!
... le gâteau est glissant, pâteux à l'intérieur, ou la viande n'est pas suite à l'intérieur?	Abaissez légèrement la température de cuisson ou de rôtissage. Attention! Choisir une température plus élevée n'entraîne pas de diminution du temps de cuisson ou de rôtissage. Il vaut mieux allonger un peu le temps de cuisson ou de rôtissage pour que la pâte soit mieux prise!
... le gâteau moulé ou de forme carrée est trop sombre à l'arrière (cuisson à la chaleur tournante)?	Ne mettez pas le moule directement devant la paroi arrière du four, mais au milieu!
... le gâteau s'affaisse?	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température inférieure de 10 degrés. Respectez les temps de préparation de la pâte indiqués dans la recette. N'ouvrez pas trop tôt la porte du four!
... le gâteau a bien monté au milieu mais est plus bas sur les bords?	Ne graissez pas le bord du moule à fond amovible. Après cuisson, démoulez le gâteau avec précautions avec un couteau.
... le gâteau est trop foncé en haut?	Placez-le plus bas, choisissez une température plus basse et laissez-le cuire un peu plus longtemps!
... le gâteau est trop foncé en bas?	Placez-le plus haut et choisissez une température plus basse!
... le gâteau aux fruits est trop clair en bas et le jus déborde?	La prochaine fois, utilisez plutôt la plaque universelle plus profonde!
... le gâteau est trop sec en bas?	Avec un cure-dents, faites de petits trous dans le gâteau fini. Répandez ensuite le jus de fruits ou de une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson!
... le pain ou le gâteau ont l'air bien cuit, mais sont mal cuits à l'intérieur?	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire le fond, parsemez-y des amandes ou de la chapelure et versez la garniture dessus. Respectez les recettes et temps de cuisson!
...vous faites cuire sur plusieurs niveaux et le mets de la plaque supérieure est plus foncé que celui de la plaque inférieure?	Si vous sélectionnez une température un peu plus basse, le mets sera uniformément bruni. Les plaques à pâtisserie mises au four en même temps ne seront pas forcément prêtes au même moment. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus ou mettez-les un peu plus tôt!
... les petits gâteaux restent collés à la plaque?	Remettez brièvement la plaque au four et détachez tout de suite les petits gâteaux!
... le gâteau ne se démoule pas?	Avec un couteau, décollez le bord avec précaution. Renversez encore le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'un chiffon froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et épandez-y de la chapelure.

rôtir et griller

... le rôti est foncé et la croûte est brûlée par endroits?	Vérifiez la hauteur de cuisson et la température!
... le rôti a belle allure, mais la sauce est brûlée?	La prochaine fois, prenez un récipient plus petit et mettez plus de liquide!
... le rôti a belle allure, mais la sauce est trop claire et délayée?	La prochaine fois, choisissez un récipient plus grand et utilisez moins de liquide!
... pour le poids du rôti, il n'y a pas d'indication dans le tableau?	Choisissez l'indication donnée pour le poids directement inférieur et allongez la durée mentionnée.

Conseils de cuisson :

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

Conseils pour rôtir et griller :

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

6. Nettoyage et entretien

6.1 Nettoyage manuel



Fig. 31

Remarque:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage de la pierre à cuire (accessoires)

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

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

6.2 Autonettoyage



Grâce à ce procédé, les salissures sont brûlées à 300°C sur les plaques intérieures à revêtement catalytique (accessoire).

Si le four est très encrassé, il faut éliminer les résidus de graisse les plus grossiers avant le nettoyage.

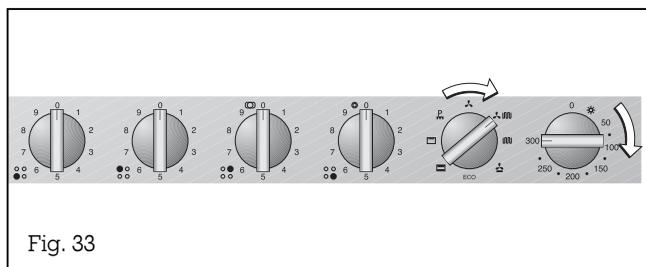
Les pièces non catalytiques (fond de l'enceinte, intérieure de la porte, vitre) ne sont pas nettoyées par la catalyse. Il faut donc nettoyer ces éléments au préalable.

Comment procéder :

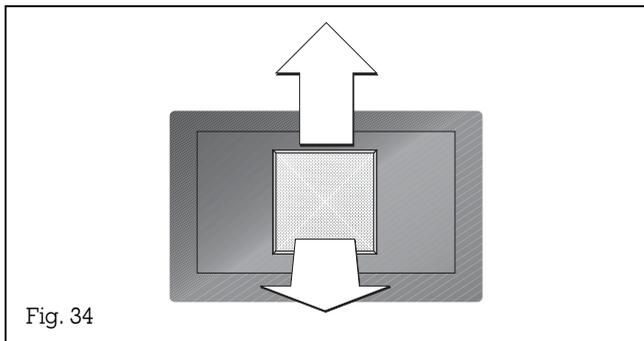
- Sortez de l'enceinte tous les éléments intérieurs amovibles (grille, pierre à pizza) !
- Déposez le filtre à graisse. Pour ce faire, poussez-le vers le haut, puis sortez-le de l'enceinte.
- Fermez la porte du four.
- Placez le bouton « Mode » sur  (chaleur tournante et gril)
- Placez le bouton « Température » sur 300°C.

Après environ 60 minutes, vous pouvez ramener le bouton en position 0.

Après environ 30 minutes, vous pouvez essayer l'enceinte du four avec un chiffon humide.



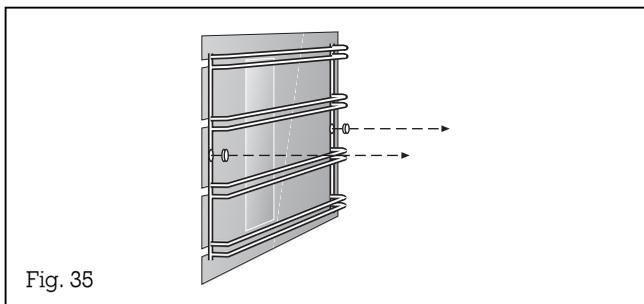
6.3 Nettoyage du filtre à graisse



Après 2 rôtissages ou en fonction du degré d'encrassement, nous vous conseillons de nettoyer le filtre à graisse. Poussez le filtre à graisse vers le haut, puis sortez-le de l'enceinte. Nettoyez-le à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle. Dans le deuxième cas, placez-le verticalement dans le panier à couverts pour éviter que des résidus alimentaires n'y restent accrochés. Après nettoyage, remplacez le filtre à graisse sur la paroi du fond.

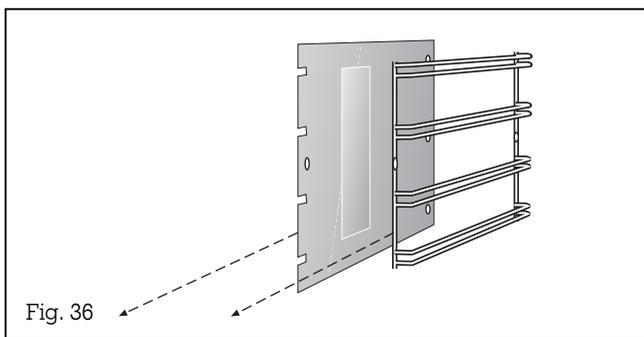
Lorsqu'il n'est pas très sale, nettoyez le four à chaud, avec de l'eau de vaisselle chaude, puis laissez-le ouvert pour qu'il sèche.

6.4 Dépose des plaques de catalyse (accessoire)



Dépose des plaques de catalyse:

- Devant et derrière, dévissez les écrous à molette des deux parois latérales (fig. 35).
- Sortez les plaques latérales à catalyse et les grilles (fig. 36). Si le four est très encrassé, nettoyez les plaques à catalyse intérieures à l'eau très chaude, avec du savon et une brosse douce.
- N'utilisez ni poudres à récurer, ni produits agressifs.



7. Maintenance

7.1 Généralités

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

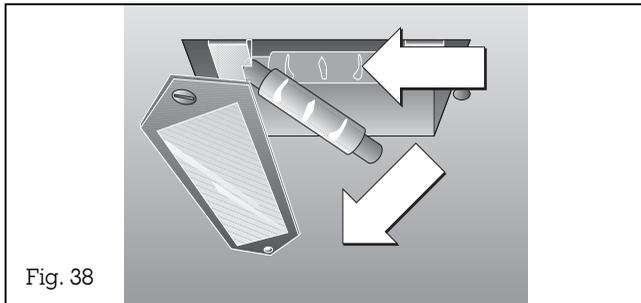
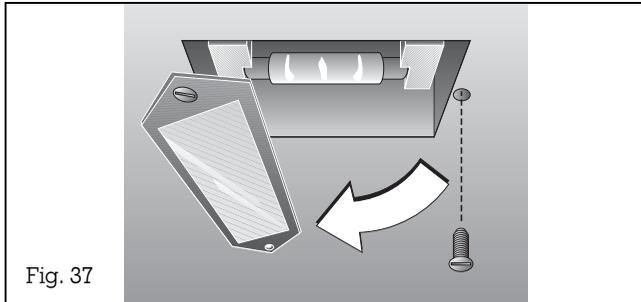
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifier d'abord les fusibles.

Si l'alimentation électrique est assurée alors que l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser au concessionnaire ou au point de service après-vente Gaggenau le plus proche en indiquant le type d'appareil figurant sur la plaquette d'identification (jointe à cette notice).

Les réparations doivent être faites uniquement par des spécialistes agréés afin que la sûreté de l'appareil soit garantie.

Les interventions non conformes entraînent la perte de la garantie !

7.2 Changement de la lampe halogène



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

Comment procéder :

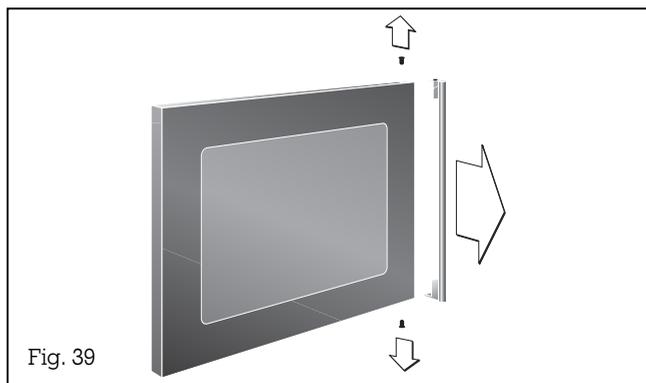
- Déconnecter les fusibles.
- Enlever un des vis du cache de lampe.
- Faites pivoter le cache sur le côté.

Attention : le cache de lampe peut encore être brûlant.

- Poussez la lampe de 4 à 5 mm sur le côté. Il est alors possible de basculer la lampe vers le bas et de la sortir.
- Mettre la lampe neuve en place en procédant dans l'ordre inverse. Refaire pivoter le cache dans sa position d'origine et visser. (Attention! Fixer correctement le joint !

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

7.3 Démontage de la paroi vitrée du four



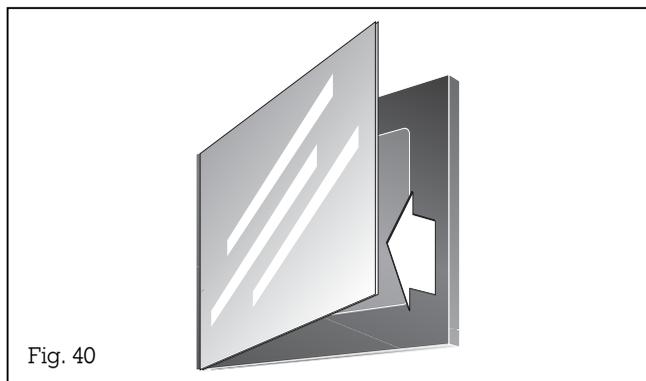
La porte du four est ventilée, de sorte qu'après un certain temps, des particules de poussière et de graisse peuvent s'y déposer. Pour les éliminer, démontez la vitre avant.

Procédez de la manière suivante :

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

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre avant.

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



8. Notice de montage

8.1 Caractéristiques techniques

Puissance connectée: 230 V AC, 16 A

Puissance de chauffage:

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

Dimensions:

Extérieures 590 x 590 x 550 mm

Intérieures 460 x 365 x 400 mm

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes :

Plaque à pâtisserie	KB 200-046
Grille	GR 200-046
Plat à griller	GP 200-046
Lampe halogène	157312

Sous réserve de modification technique.

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.

Si l'appareil ne peut pas être mis hors tension sur toutes les phases en retirant la fiche d'une prise de courant, il faut prévoir un système de coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm de distance entre les contacts.

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

Branchement électrique:

Sur le dessus du four, se trouve un couvercle qu'il faut dévisser. Le schéma électrique collé sur la face supérieure du four représente les possibilités de branchement.

Le secteur auquel est branché le four et la cuisinière doit être protégé par un fusible de 16 ampères par phase.

Uniquement pour 230 V: le four est raccordé en triphasé. (3 x 16 A)

Uniquement pour 400 V: le four est raccordé en triphasé, donc L1, L2, L3 et N.

L'appareil doit être mis à la terre.

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

Revissez le couvercle.

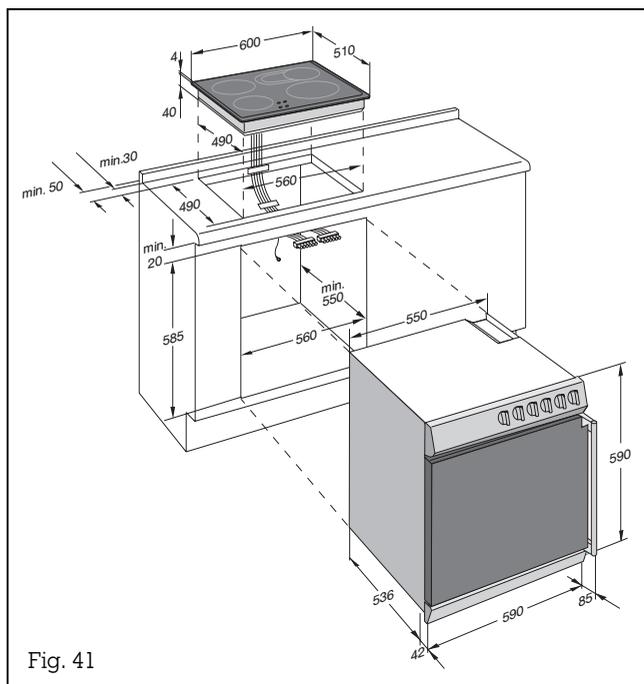


Fig. 41

Comment procéder :

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

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

- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée après la pose.
- Pour terminer, vérifier le bon fonctionnement du four à encastrer.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage et entretien »)

Montez la surface de cuisson vitrocéramique conformément à la notice de pose de la table de cuisson.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com