

Four

BO 270/271

BO 280/281

QUELLEFOUR.COM

QUELFOUR.COM

Sommaire

Consignes de sécurité	4	Trucs et astuces	22
Avant utilisation	4	Cuisson	22
Domaine d'application	4	Autres conseils de cuisson	23
Sécurité pendant la cuisson	4	Faire lever la pâte à la levure de boulanger (fermentation)	23
Pyrolyse (autonettoyage)	4	Conseils pour rôtir et griller	23
Si l'appareil est endommagé	4	Décongélation	23
Mise en service	5	Minuterie	24
Éviter d'endommager l'appareil et les meubles	5	Appeler le menu minuterie	24
Four	5	Réveil	24
Meubles voisins	5	Chronomètre	25
Voici votre nouveau four	6	Durée de cuisson automatique	26
Four	6	Heure d'arrêt	27
Afficheur et commandes	7	Minuterie longue durée	28
Touches	7	Comment faire le réglage	28
Accessoires	8	Remarques	28
Modes	9	Mémoire programmable	29
Premiers réglages après le branchement	10	Appeler le menu mémoire	29
Remarques	10	Mettre les réglages en mémoire	29
Choix de la langue	10	Remarques	29
Choisir le format horaire	10	Lancer la fonction mémoire programmable	30
Mise à l'heure	10	Remarque	30
Régler la date	11	Sécurité enfants	31
Unité de température °C ou °F	11	Activer la sécurité enfants	31
Quitter le menu et mémoriser les réglages	11	Désactiver la sécurité enfants	31
Activer le four	12	Remarques	31
Veille	12	Autres fonctions	32
Activer le four	12	Arrêt de sécurité	32
Régler le four	13	Préchauffage rapide	32
Régler la température et choisir le mode	13	Modifier les réglages de base	33
Consulter la température actuelle	13	Remarques	33
Sonde thermométrique	14	Exemple : modifier l'affichage de veille	33
Programmer la température à cœur	14	Vous pouvez modifier ces réglages de base	34
Remarques	15	Entretien et nettoyage manuel	36
Nettoyage	15	Pyrolyse	37
Valeurs indicatives de température à cœur	15	Avant de lancer la pyrolyse	37
Broche	16	Comment sélectionner la pyrolyse	37
Préparation	16	Décaler l'heure d'arrêt	38
Mettre la broche en marche	16	Remarques	38
Arrêter la broche	17	Nettoyer les accessoires au moyen de la pyrolyse	39
Remarques	17	Incidents	40
Tableau de cuisson (pâtisseries)	18	Messages d'erreur	40
Tableau de cuisson (rôtis)	19	Mode de démonstration	40
Tableau de cuisson (grillades)	21	Panne d'électricité	41
		Changer une lampe du four	42
		Changer la lampe du haut du four	42
		Changer la lampe latérale du four	42



Consignes de sécurité

Avant utilisation

Pour garantir la sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil, ce dernier doit être installé de manière correcte et en conformité avec la notice de pose. L'installateur chargé de la pose assume la responsabilité des dommages résultant d'une pose non-conforme.

Le branchement de l'appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. Respecter les règles du fournisseur local d'électricité ainsi que le code de la construction et de l'habitation.

Avant de mettre l'appareil en service, lire soigneusement la notice d'utilisation. La notice décrit comment se servir de l'appareil sans risques pour la sécurité. Conserver les notices d'utilisation et de pose.

Ne jamais mettre en marche l'appareil s'il est endommagé.

Domaine d'application

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce où il est installé.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Ne jamais laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques, sensorielles ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent ni les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

Sécurité pendant la cuisson

Attention, risque de brûlure ! Ne jamais toucher des pièces chaudes, comme les résistances chauffantes et la surface intérieure du four. Tenir les enfants à distance.

Attention, risque d'incendie ! Ne jamais conserver d'objets inflammables dans le four. Lorsque l'appareil est en marche, ne pas laisser dans le four d'autres pièces que celles nécessaires à l'opération en cours.

Attention avec les plats préparés avec des boissons à fort degré d'alcool (rhum, cognac, vin, etc.). L'alcool s'évapore à haute température, et dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer.

Attention, risque d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement. Éliminer les résidus importants d'huile et de graisse avant de réutiliser l'appareil.

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir de l'appareil en service. Ne pas toucher aux orifices d'aération.

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir lors de l'ouverture du four.

Attention, risque de brûlure ! L'intérieur de la porte du four chauffe beaucoup. Attention en ouvrant l'appareil La porte ouverte peut se rabattre.

Ne jamais coincer dans la porte chaude de l'appareil des cordons d'alimentation d'appareils électriques. L'isolation des cordons pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Pyrolyse (autonettoyage)

Attention, risque d'incendie ! Les résidus d'aliments, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Avant la pyrolyse, éliminer les salissures grossières.

Si l'appareil est endommagé

Si l'appareil est défectueux, désactiver le coupe-circuit du logement. Appeler le service après-vente.

Les réparations non-conformes sont sources de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Mise en service

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

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

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

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



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

Éviter d'endommager l'appareil et les meubles

Four

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

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

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

Ne pas couvrir les fentes d'aération du four.

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

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

Meubles voisins

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

QUELFOUR.COM

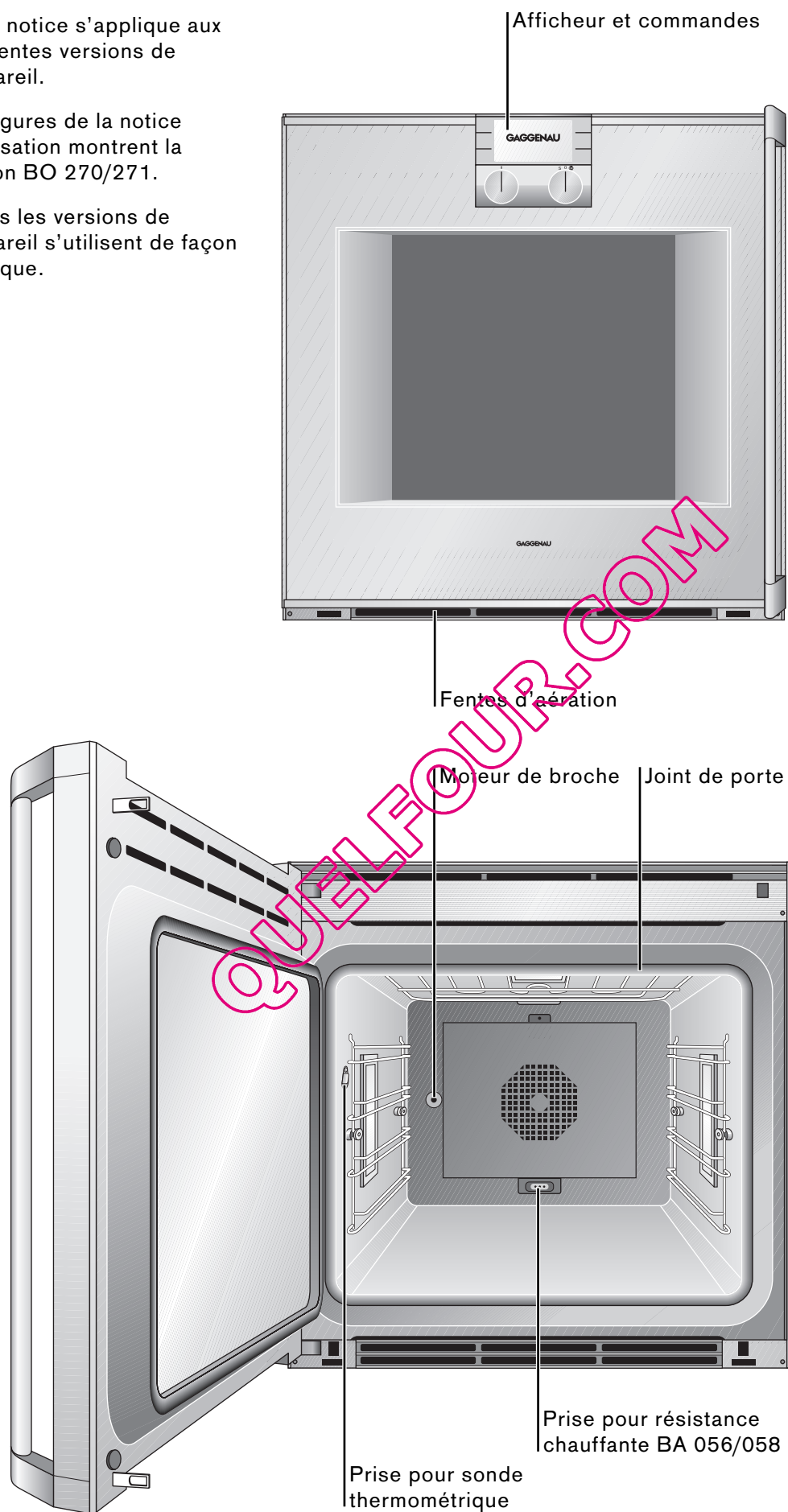
Voici votre nouveau four

Four

Cette notice s'applique aux différentes versions de l'appareil.

Les figures de la notice d'utilisation montrent la version BO 270/271.

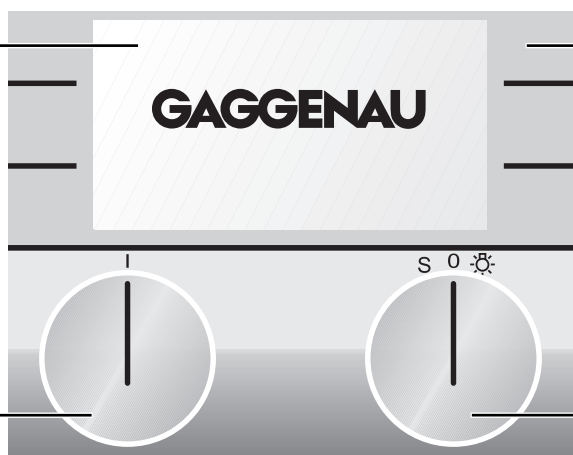
Toutes les versions de l'appareil s'utilisent de façon identique.



Afficheur et commandes

Afficheur

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



Touches

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

Sélecteur de fonction

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

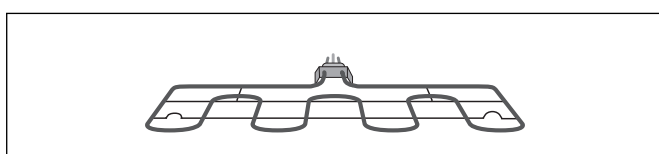
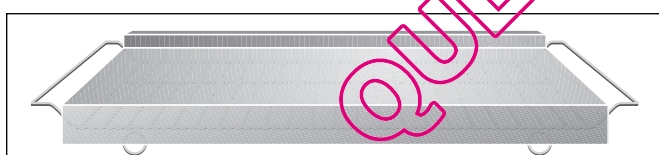
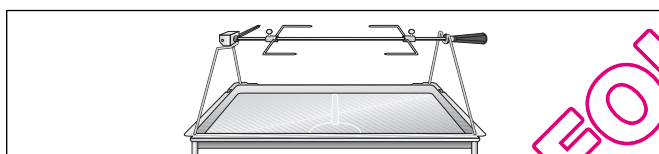
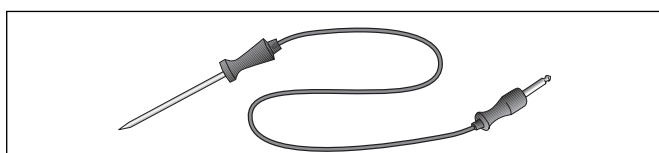
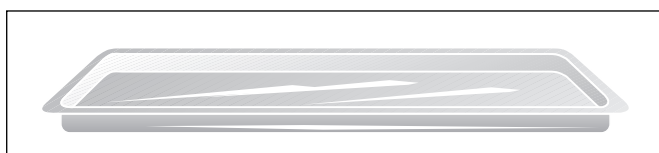
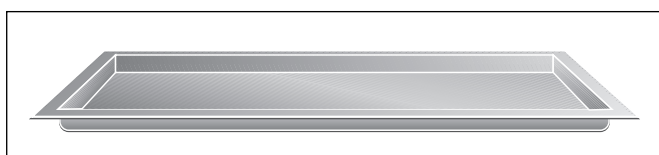
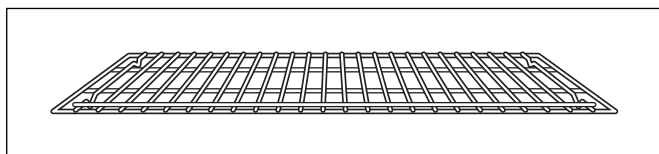
Sélecteur de température

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

Touches

Symbole	Fonction de la touche
→	Aller vers la droite
←	Aller vers la gauche
↵	Valider les valeurs choisies / démarrer
C	Effacer
+	Augmenter une valeur
-	Abaisser une valeur
🕒	Appeler le menu minuterie
🔧	Appeler le menu réglages de base
🔪	Broche
i	Appeler des informations supplémentaires
👤	Activer la sécurité enfants
🚫	Supprimer la sécurité enfants
🕒	Minuterie longue durée
⏸	Arrêter le chronomètre
▶	Démarrer le chronomètre
✓	Mettre un programme en mémoire

Accessoires



















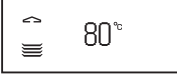
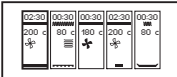

L'appareil est équipé en série des accessoires suivants :

- Grille pour moule à gâteaux, rôtis, morceaux à griller et vaisselle
Toujours insérer la grille de façon que la double traverse soit à l'avant.
- Plaque à pâtisserie pour gâteaux, petits fours et produits précuits
- Lèchefrite pour les rôtis et pour recueillir la graisse
- **Seulement pour les modèles BO 270/271:** moule à gratin à verre (gratins, gâteaux aux fruits)
- Sonde thermométrique
- Broche avec support

Vous pouvez de plus commander les accessoires spéciaux suivants :

- Pierre à pain avec grille-support et pelle pour pizza et pain
Vous avez également besoin de la résistance chauffante pour la pierre à pain.
- Résistance chauffante pour pierre à pain

Modes

Affichage	Mode	Utilisation
	Chaleur tournante	Pour gâteaux, petits gâteaux et pâte feuilletée sur plusieurs niveaux.
	Eco (la lampe du four reste éteinte)	Mode chaleur tournante à économie d'énergie pour gâteaux, petits fours et gratins.
	Chaleur tournante et 1/3 de chaleur basse	Chaleur réduite supplémentaire par le bas.
	Chaleur tournante et chaleur basse	Chaleur par le bas pour gâteaux humides, par exemple gâteaux aux fruits.
	Chaleur basse	Pour parfaire la cuisson, par exemple de gâteaux aux fruits humides, pour stériliser, pour plats au bain-marie
	1/3 de chaleur haute et de chaleur basse	Chaleur basse avec chaleur haute réduite.
	Chaleur haute et chaleur basse	Pour gâteaux en moules ou sur la plaque, gratins, rôtis.
	Chaleur haute et 1/3 de chaleur basse	Chaleur haute avec chaleur basse réduite.
	Chaleur haute	Chaleur ciblée venant du haut, par exemple pour meringuer des gâteaux aux fruits.
	Gril avec chaleur tournante	Pour chauffer de manière régulière une viande, une volaille ou un poisson entier.
	Gril	Pour griller des morceaux de viande plats, des saucisses ou des filets de poisson, pour gratiner.
	Gril économique	Seul la partie centrale de la résistance du gril chauffe. Pour griller de petites quantités de manière économique.
	Fonction pierre à pain (seulement avec accessoire spécial)	Pierre pour cuire des pizzas croustillantes, du pain ou des petits pains, comme dans un four en pierre.
	Fonction faitout (seulement avec accessoire spécial)	Faitout en fonte pour de grandes quantités de viande, gratin ou grosse volaille de Noël
	Fermentation	Pour faire lever les pâtes à la levure de boulanger, température optimale : 38 °C.
	Décongélation	Décongélation régulière et en douceur, selon le produit surgelé, entre 40 et 60 °C.
	Maintien au chaud	Pour maintenir des plats au chaud, préchauffer la vaisselle en porcelaine.
	Programme en mémoire	Pour mémoriser la cuisson de plats fréquents et la rappeler à tout moment.
	Pyrolyse	Autonettoyage automatique.

Premiers réglages après le branchement

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

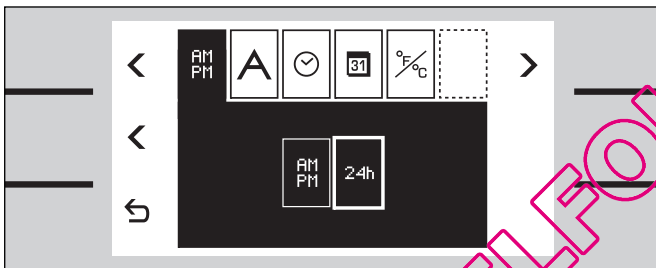
- le format horaire,
- la langue,
- l'heure,
- la date,
- et l'unité de température.

Remarque

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

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

Choisir le format horaire

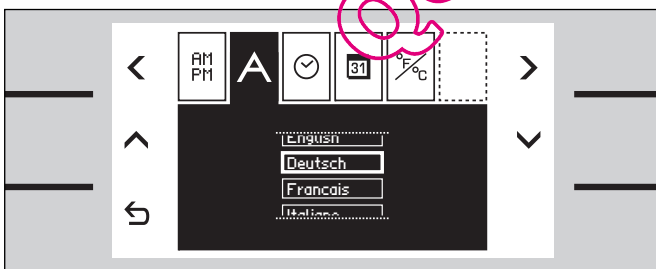


1 La fonction Format horaire s'affiche dans le menu.

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

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

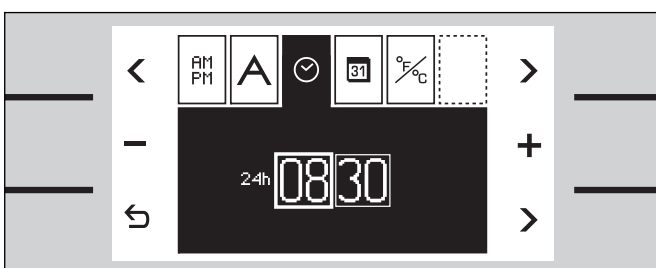
Choix de la langue



1 Avec la touche > du menu, sélectionner la langue. Les langues possibles pour l'affichage des textes apparaissent sur l'afficheur. La langue présélectionnée est l'allemand.

2 Si vous voulez changer de langue, faites votre choix au moyen des touches ^ ou v, ou bien sélectionnez l'option Pas de texte.

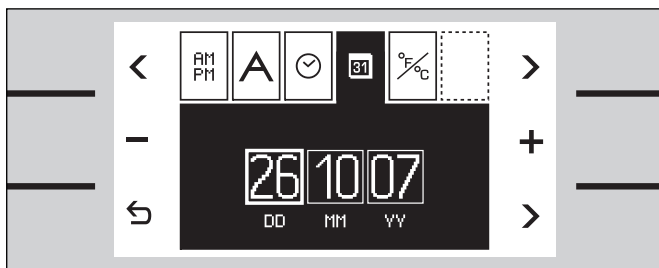
Mise à l'heure



1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Heure ☉. 08:30 h apparaît sur l'afficheur.

2 Procéder à la mise à l'heure au moyen des touches + / -.

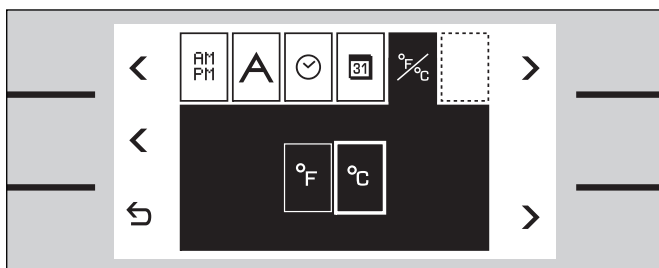
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.



Régler la date

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Date . 26.10.07 apparaît sur l'afficheur.
- 2 Taper le jour, le mois et l'année au moyen des touches + / -.

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



Unité de température °C ou °F

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

Quitter le menu et mémoriser les réglages

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

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

QUELFOUR.COM

Activer le four



Veille

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

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

Remarque :

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

Remarque :

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

Activer le four

Pour quitter le mode veille, vous avez plusieurs possibilités :

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

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

Remarque :

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

Régler le four

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

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

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

Exception :

mode fermentation	30 à 50 °C
mode décongélation	40 à 60 °C
mode maintien au chaud	50 à 120 °C
mode faitout	50 à 220 °C


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

Régler la température et choisir le mode

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

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

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

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


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

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

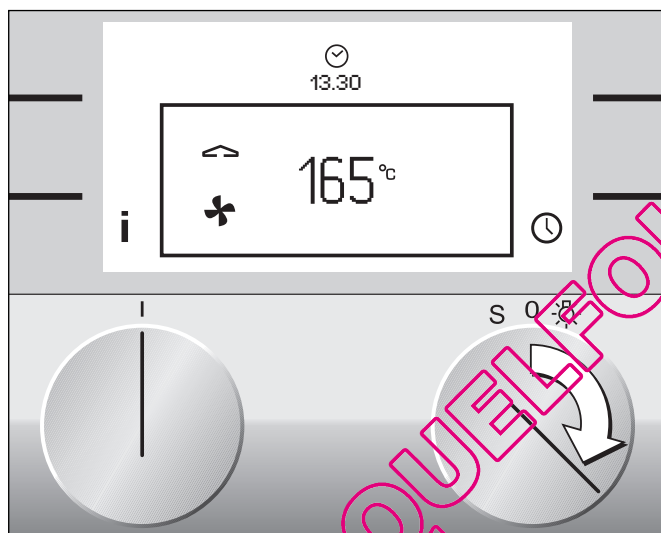
Vous pouvez modifier à tout moment la température et le mode.

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

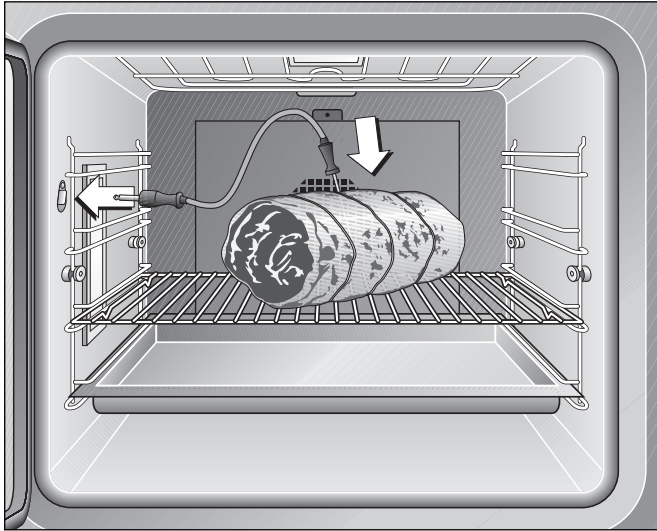
Consulter la température actuelle

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

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



Sonde thermométrique




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

La sonde permet de mesurer avec exactitude entre 1 °C et 99 °C la température régnant à l'intérieur du mets à cuire pendant la cuisson.

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

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

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

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

Programmer la température à cœur

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

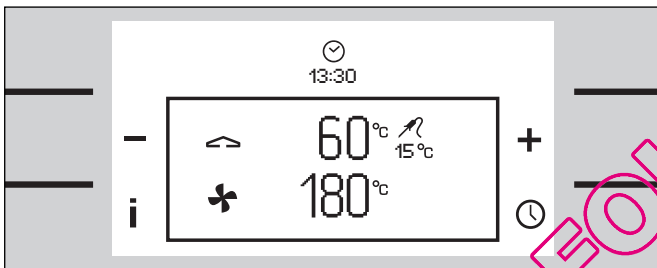
- 1 Enfoncez la sonde dans la viande.
- 2 Brancher la sonde.
- 3 Régler la température voulue au moyen des touches **+** / **-**.
La valeur proposée est 60 °C.

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

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

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

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



Remarques

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

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

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

Utilisez la sonde thermométrique seulement jusqu'à une température du four de 250 °C.

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

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

Nettoyage

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

Valeurs indicatives de température à cœur

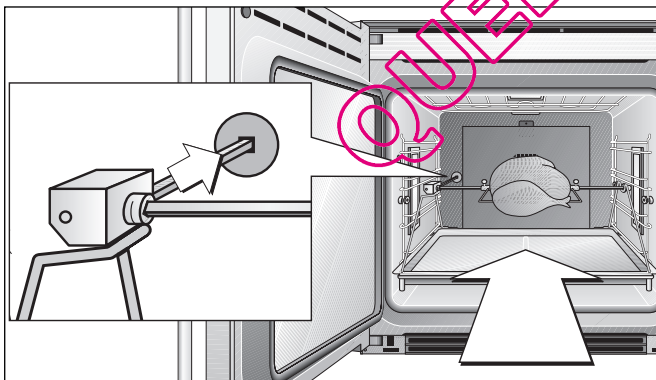
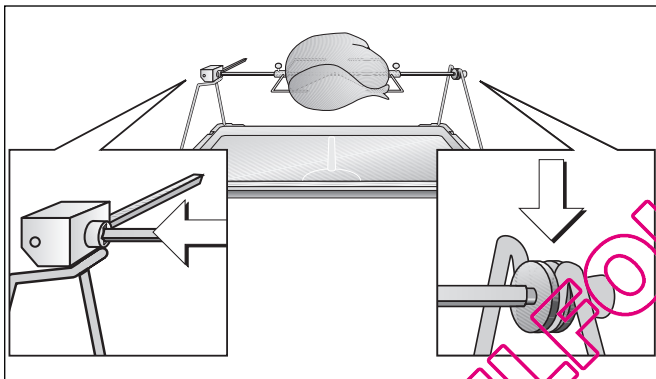
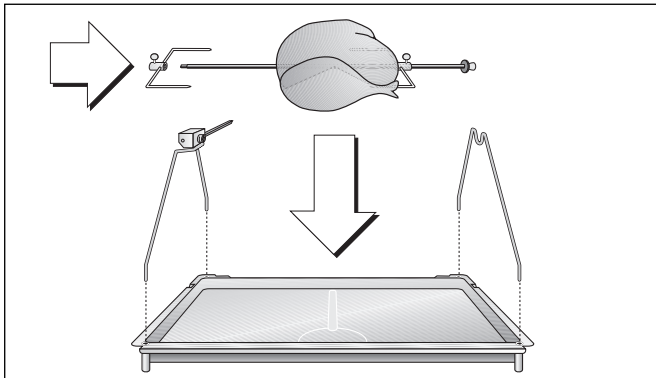
Bœuf		
rosbif / filet de bœuf / entrecôte		
	bleu	45-47 °C
	saignant	50-52 °C
	à point	58-60 °C
	bien cuit	70-75 °C
rôti		
80-85 °C		
Porc		
rôti		
72-80 °C		
longe		
	à point	65-70 °C
	bien cuit	75 °C
chair		
85 °C		
filet de porc		
65-70 °C		
Veau		
filet de veau		
	saignant	50-52 °C
	à point	58-60 °C
	bien cuit	70-75 °C
rôti		
	bien cuit	75-80 °C
poitrine, farcie		
75-80 °C		
longe		
	à point	58-60 °C
	bien cuit	65-70 °C
Gibier		
carré de chevreuil		
60-70 °C		
cuisson de chevreuil		
70-75 °C		
steaks de cerf		
65-70 °C		
râble de lièvre		
65-70 °C		
Volaille		
poulet		
85 °C		
pintade		
75-80 °C		
oie, dindon, canard		
80-85 °C		
magret		
	à point	55-60 °C
	bien cuit	70-80 °C
steak d'autruche		
60-65 °C		
Agneau		
gigot		
	à point	60-65 °C
	bien cuit	70-80 °C
carré		
	à point	55-60 °C
	bien cuit	65-75 °C
Mouton		
gigot		
	à point	70-75 °C
	bien cuit	80-85 °C
carré		
	à point	70-75 °C
	bien cuit	80 °C
Poisson		
filet		
62-65 °C		
entier		
65 °C		
terrines		
62-65 °C		
Autre		
pain		
90 °C		
pâté		
72-75 °C		
terrines		
60-70 °C		
foie gras		
45 °C		

Broche

La broche vous permet de préparer les rôtis et volailles de grande taille et d'obtenir une viande croustillante et brunie tout autour de la pièce à cuire.



Vous pouvez utiliser la broche avec n'importe quel mode. Pour obtenir les meilleurs résultats, choisissez les modes gril ou chaleur tournante.

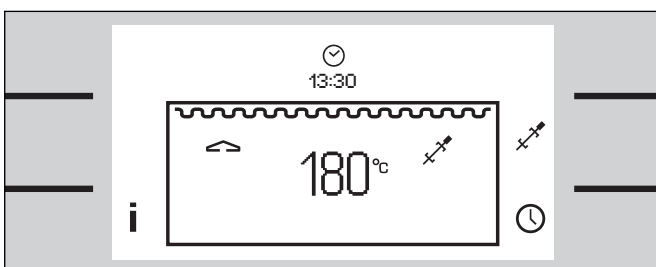
Préparation





- 1 Enfiler les deux arceaux dans les trous du lèche-frite du gril. Le système de transmission mécanique est placé à gauche.
- 2 Enfoncer l'agrafe de retenue de droite sur la broche et visser.
- 3 Piquer la broche au milieu de la pièce à cuire. Fixer les parties qui ressortent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance chauffante du gril.
- 4 Enfoncer l'agrafe de retenue de gauche sur la broche et visser.
- 5 Poser la broche sur les arceaux. Verrouiller le carré sur l'élément d'entraînement.
- 6 Placer au niveau le plus bas du four la lèche-frite du gril portant la broche. L'axe carré doit s'emboîter dans l'orifice situé dans la paroi arrière du four.

Mettre la broche en marche

- 1 Sélectionner la température et le mode de cuisson.
- 2 Effleurer la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'afficheur de température. La broche est en marche.



Arrêter la broche

- 1 Effleurer la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
- 2 Arrêter le four au moyen du sélecteur de température.
- 3 **Attention, risque de brûlure !** Utiliser un gant. Sortir la lèchefrite avec la broche et poser le tout sur un support stable et résistant à la chaleur.
- 4 Visser la poignée sur le côté pour enlever la broche.

Remarques

La sonde thermométrique n'est pas utilisable en même temps que la broche.

Utilisez la broche seulement jusqu'à une température du four de 250 °C.

Le système de transmission mécanique n'est pas compatible avec un lavage au lave-vaisselle.

QUELFOUR.COM

Tableau de cuisson (pâtisseries)

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

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

** Préchauffez le four à la température indiquée.

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

Remarque : les valeurs ci-dessus sont indicatives. Nous conseillons de toujours préchauffer le four.
Le meilleur mode pour les pâtes à levure de boulanger est la chaleur tournante.
Le mode recommandé est imprimé en caractères gras.

Tableau de cuisson (rôtis)

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

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

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

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

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

Tableau de cuisson (rôtis)

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

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

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

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

Le mode recommandé est imprimé en gras.

Tableau de cuisson (grillades)

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

Important : grillez seulement porte du four fermée.

Pour griller, utiliser la grille (selon version, accessoire ou accessoire spécial) dans la lèchefrite de façon à recueillir les gouttes de graisse.

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

** Ne pas retourner le jarret de porc. Augmentez la température pour les 15 à 20 dernières minutes.

*** Pour ce mets, il faut gratiner selon le degré de brunissage souhaité.

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

Cuisson

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

Autres conseils de cuisson

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

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

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

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

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

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

Sélectionnez le mode Fermentation. Le réglage de base de la température est de 38 °C.

Pour les grandes quantités (par exemple pour du pain), réglez sur 38-40 °C. La pâte gonflera ainsi régulièrement du milieu vers le bord.

Pour les petites quantités de pâtes (exemple : pâtes escargots, petits pains), vous pouvez régler sur 40-45 °C.

Conseils pour rôtir et griller

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

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

les steaks à griller. Placer les morceaux directement sur la grille.

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

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

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

Que faire si ...

... le rôti devient foncé et que la croûte est brûlée par endroits ?

Vérifiez la hauteur de la grille et la température réglée !

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

... le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et aqueuse ?

La prochaine fois, choisissez un récipient de cuisson plus grand et utilisez moins de liquide !

... il n'y a pas d'indication pour le poids du rôti dans le tableau ?

Choisissez l'indication correspondant au poids le plus proche et augmentez la durée.

Décongélation

Sélectionnez le mode décongélation avec chaleur tournante. Le réglage de base de la température est de 40-60°C.

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

Important : jeter le liquide de décongélation.

Décongeler les gros morceaux de viande (rôtis, poulets) à 45-50 °C pour que l'extérieur ne commence pas à cuire.

Vous pouvez décongeler les morceaux plats ou de petite taille à 50-55 °C.

Minuterie

Dans le menu de la minuterie, sélectionnez :

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

Appeler le menu minuterie

Appelez le menu minuterie au moyen de la touche ⌚.

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

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



Réveil

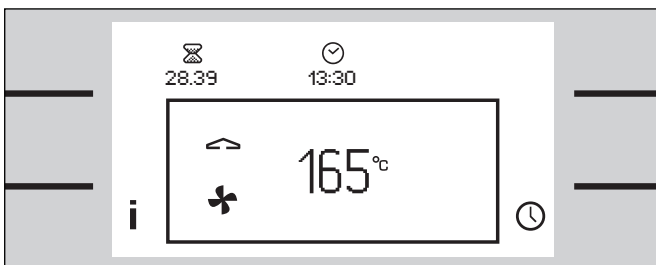
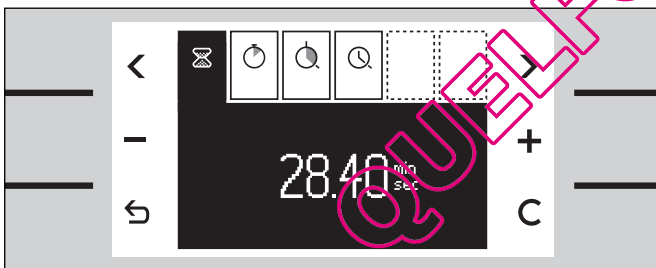
Le réveil fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez régler une durée de 90 minutes maximum.

Régler le réveil

- 1 Appeler le menu minuterie. La fonction Réveil ⌘ s'affiche.
- 2 Régler la durée souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 3 Lancer le réveil avec la touche ⏪.

Le menu minuterie se ferme. Dans la barre d'affichage, le symbole ⌘ et le défilement du temps sont visibles.

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



Remarques

Pour arrêter le réveil avant la fin de la durée programmée :

Appeler le menu minuterie, choisir la fonction réveil ⌘ et effleurer la touche **C**.

Chronomètre

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

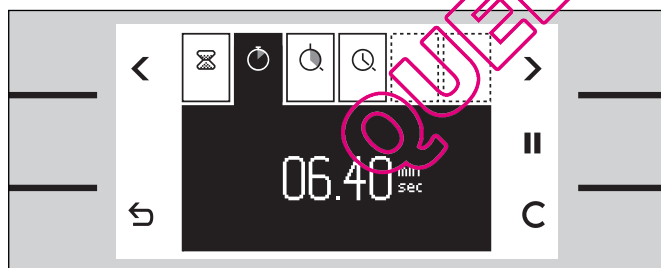
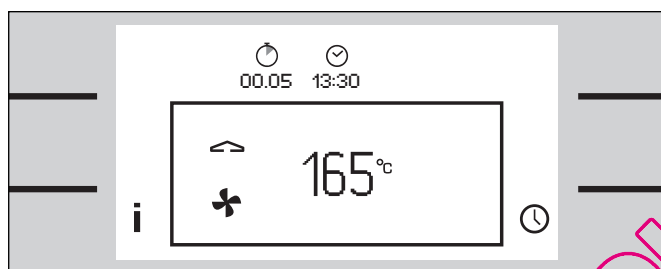
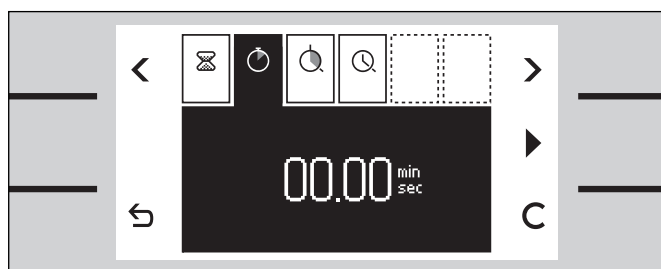
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Lancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre ⌚ au moyen des touches < ou >.
- 3 Lancer le chronomètre avec la touche ▶.

Le menu minuterie se ferme au bout de quelques secondes. Dans la barre d'affichage, le symbole ⌚ et le défilement du temps sont visibles.

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



Arrêter le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre ⌚ au moyen des touches < ou >.
- 3 Effleurer la touche pause ||. Le temps s'arrête de défiler. La touche revient vers démarrage ▶.
- 4 Relancer le chronomètre avec la touche ▶. Le temps recommence à défiler.

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

Remarques

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

Durée de cuisson automatique



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

Vous pouvez ainsi sortir de votre cuisine.


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

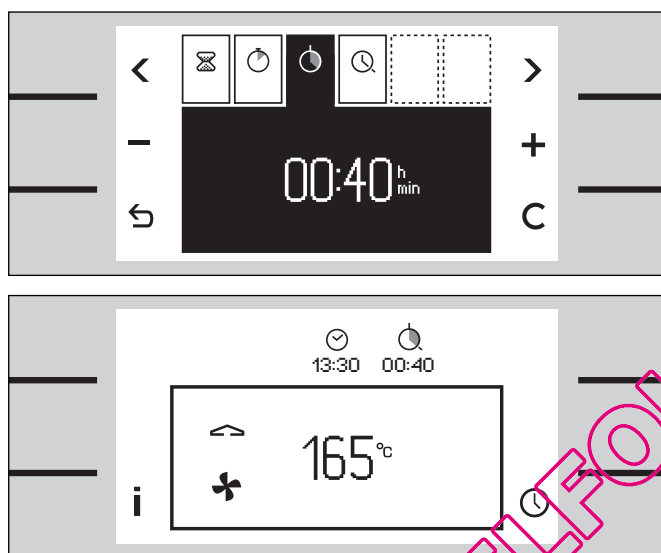
Réglez la température et choisissez un mode, puis placez votre plat dans le four.

Réglage de la durée automatique de cuisson


- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction durée de cuisson automatique  au moyen des touches < ou >.
- 3 Régler la durée de cuisson souhaitée au moyen des touches + ou -.
- 4 Lancer le programme au moyen de la touche .


Le menu minuterie se ferme. La température et le mode apparaissent sur l'afficheur. La durée de cuisson défile sur la barre d'affichage.

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



Remarques

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

Modifier le temps de cuisson : Appeler le menu minuterie. Modifier avec **+** ou **-** et confirmer avec .

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

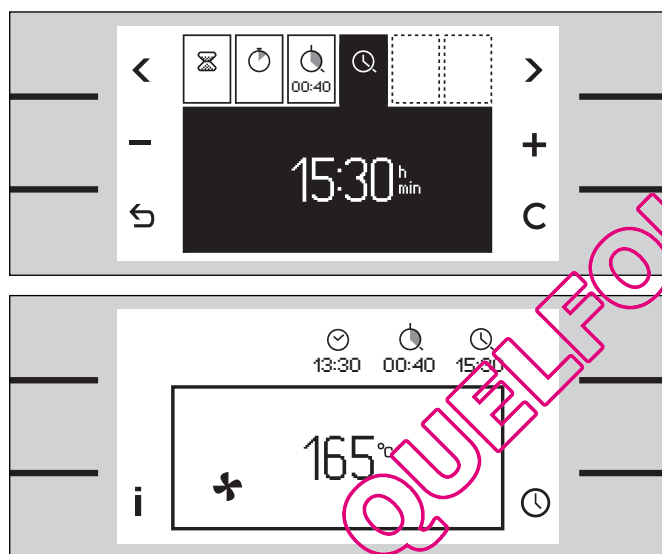
Heure d'arrêt

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

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

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

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



Décaler l'heure d'arrêt

- 1 Régler la durée de cuisson.
- 2 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction heure d'arrêt ⌚. L'heure à laquelle le plat sera prêt s'affiche.
- 3 Décaler l'heure d'arrêt au moyen de la touche +.
- 4 Confirmer au moyen de la touche ↵. Le menu minuterie se ferme.

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

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

Remarques

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

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

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


Minuterie longue durée

Cette fonction maintient le four à une température de 85°C en mode chaleur haute et chaleur basse.



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

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

Condition :

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


Comment faire le réglage

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

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

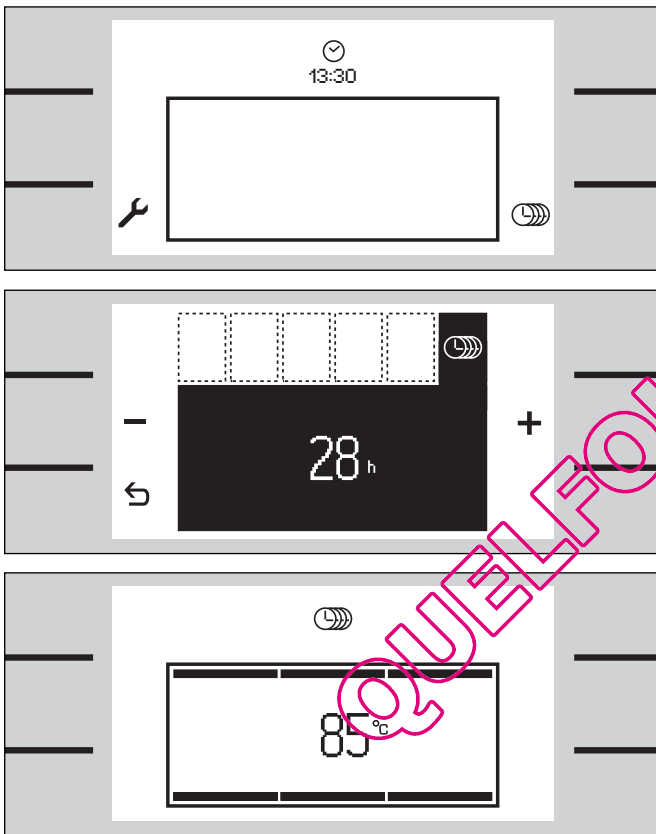
Une fois la durée expirée, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarques

Si vous ne trouvez pas la touche  : il faut d'abord la rendre disponible. Consultez à cet effet le chapitre Réglages de base – Minuterie longue durée.

Interrompre la fonction :

Mettez le sélecteur de température en position zéro.



Mémoire programmable

La fonction mémoire programmable vous permet de conserver les réglages correspondant à un plat et de les rappeler à tout moment. Vous disposez de six emplacements de programme.

Pour un plat donné, vous pouvez enregistrer jusqu'à cinq réglages différents. Un réglage doit être valable pour au moins 2 minutes.

Vous pouvez aussi enregistrer un réglage concernant la sonde thermométrique. Dans ce cas, c'est la température à cœur programmée qui sera conservée en mémoire, et non la durée de cuisson.

Appeler le menu mémoire

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température.
- 2 Tourner le sélecteur de mode de deux crans vers la gauche, jusqu'à la position "Memory-Programm" (mémoire programmable).

Le menu Mémoire s'affiche avec les 6 emplacements disponibles. Les emplacements déjà occupés sont signalés en gris. Au moyen des touches de menu < ou >, choisir un emplacement. Si un emplacement de programme est occupé, les réglages mémorisés pour lui s'affichent.

Mettre les réglages en mémoire

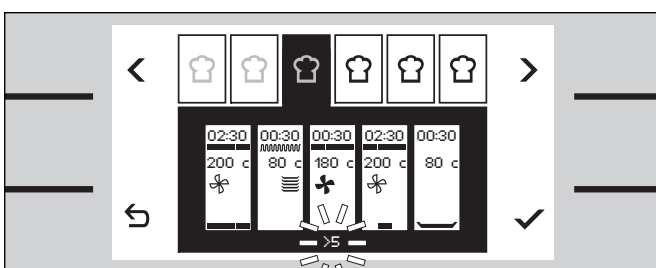
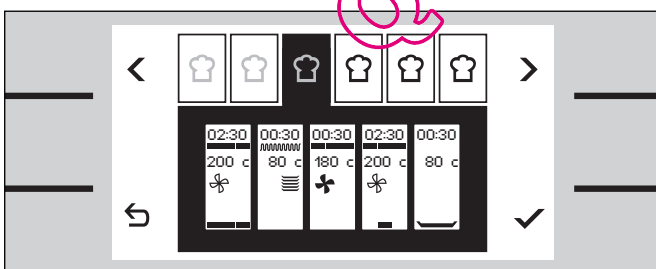
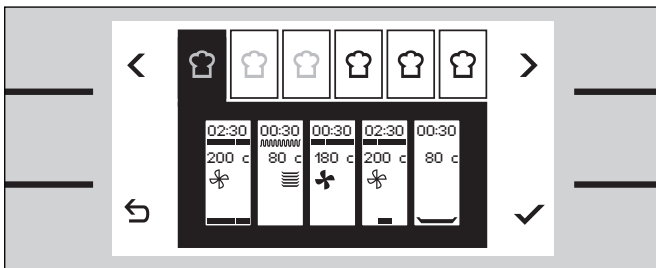
- 1 Préparer le plat avec les réglages voulus.
- 2 À la fin du temps de cuisson, appeler le menu Mémoire.
- 3 Au moyen des touches de menu < ou >, choisir un emplacement.
- 4 Effleurer la touche ✓ pendant au moins 3 secondes.

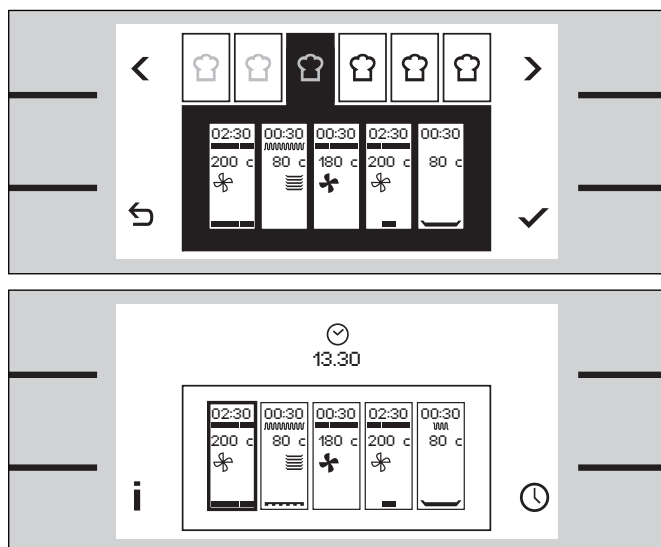
Tous les réglages du dernier plat préparé sont maintenant enregistrés en mémoire. Les réglages apparaissent sur l'afficheur.

Remarques

Vous voulez affecter un programme à un emplacement déjà occupé : Enregistrez les nouveaux réglages. Les anciens réglages seront remplacés par les nouveaux.

L'information >5 apparaît sur l'afficheur : le programme que vous souhaitez mémoriser comporte plus de 5 réglages. Seuls les 5 derniers réglages seront conservés en mémoire.






Lancer la fonction mémoire programmable

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température.
- 2 Tourner le sélecteur de mode de deux crans vers la gauche, jusqu'à la position "Memory-Programm" (mémoire programmable).
- 3 Au moyen des touches de menu < ou >, choisir l'emplacement où est conservé le programme de votre plat.
- 4 Effleurer la touche ↶.

Les réglages apparaissent sur l'afficheur. Le four se met en marche. Le réglage en cours est entouré d'un trait épais.

Lorsque le programme est fini, mettez le sélecteur de température et le sélecteur de mode en position zéro.

Remarque

Le symbole  clignote lorsque vous voulez lancer le programme :

Le programme qui s'exécute contient une température à cœur. Enfoncez la sonde thermométrique avant de lancer le programme.

Sécurité enfants

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



Condition :

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


Activer la sécurité enfants

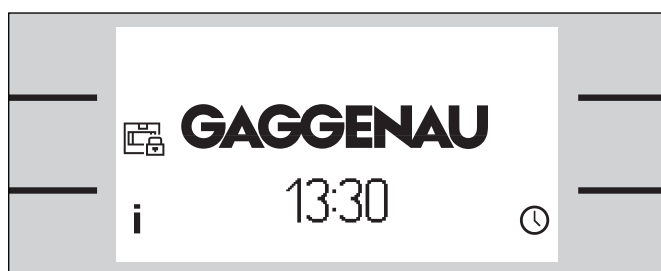
Condition :

Le sélecteur de température est en position zéro.



- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.

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

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





Désactiver la sécurité enfants

- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.


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

Remarques

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

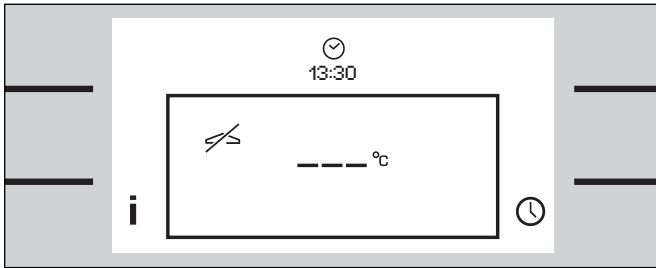
Appelez le menu Réglages de base, sélectionnez la fonction Sécurité enfants. Choisissez « Touche sécurité enfants disponible » .

Si vous n'avez plus besoin de la touche Sécurité enfants :

appelez le menu Réglages de base et choisissez la fonction Sécurité enfants au moyen des touches du menu. Choisissez « Touche sécurité enfants non disponible » .

Autres fonctions

Arrêt de sécurité



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

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

Préchauffage rapide

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

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





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

QUELFOUR.COM



Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte différents réglages de base.

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






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


Remarques

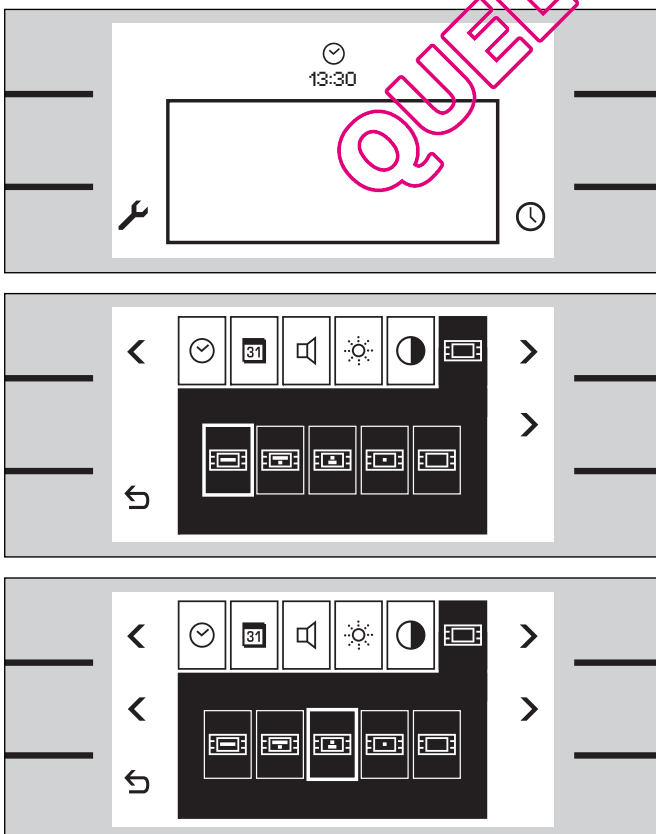
Dans la barre de menu, vous ne pouvez pas voir plus de six fonctions à la fois. Effleurez les touches de menu  ou  jusqu'à ce que la fonction recherchée soit visible sur l'afficheur. Vous pouvez faire défiler les fonctions au moyen des touches de menu.

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

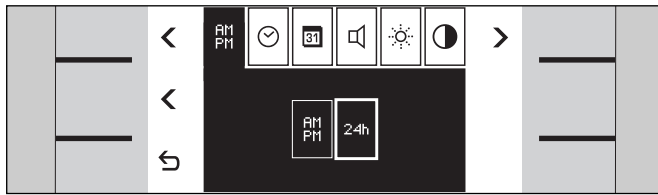
Exemple : modifier l'affichage de veille

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

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

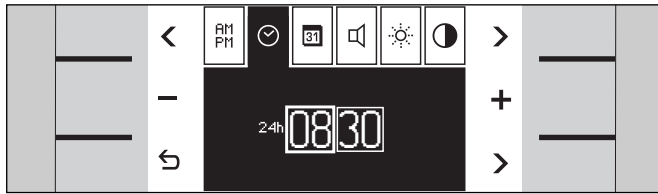


Vous pouvez modifier ces réglages de base



Format horaire

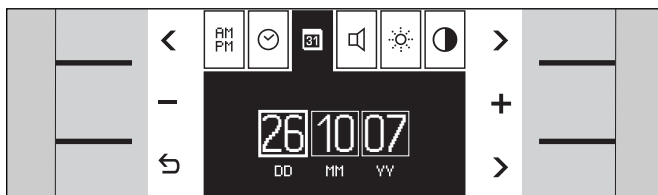
- Format 12 h ou format 24 heures



Heure

- heures / minutes

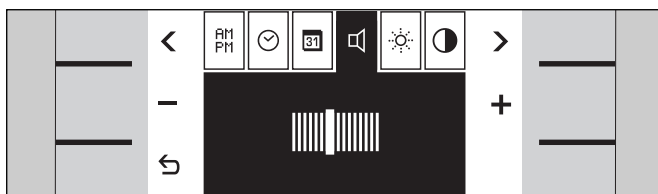
Passer des heures aux minutes au moyen de la touche fléchée > en bas à droite.



Date

- jour / mois / année

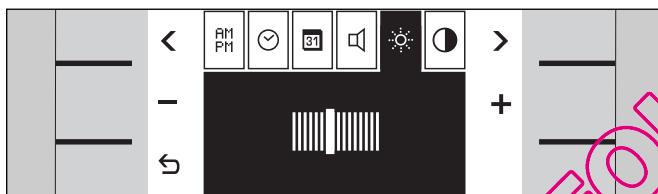
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.



Volume du son des touches

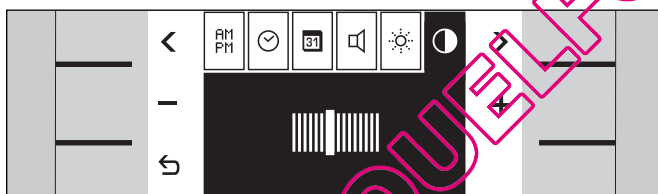
- Réglage possible sur 8 niveaux.

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



Luminosité de l'afficheur

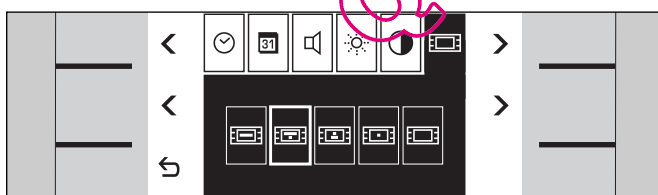
- Réglage possible sur 8 niveaux.



Contraste de l'afficheur

- Réglage possible sur 8 niveaux.

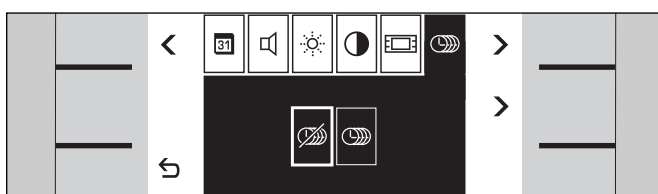
Le contraste dépend de l'angle de vision.



Affichage de veille

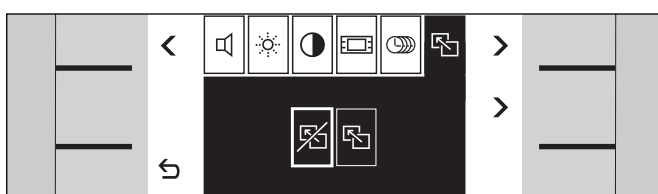
- Gaggenau / Gaggenau et heure / heure et date / heure / afficheur vide

Chaque sélection possible s'affiche brièvement.



Minuterie longue durée

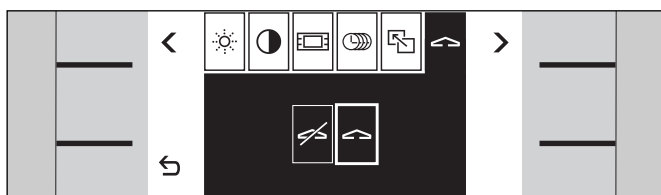
- Touche Minuterie longue durée non disponible / disponible





Revenir aux réglages de la livraison

- Non / oui

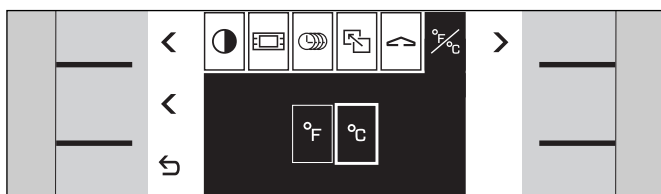
Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↶.



Mode de démonstration

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

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



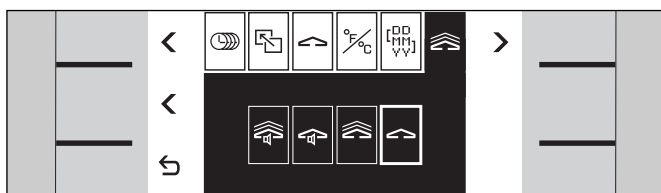
Unité de température

- °F ou °C



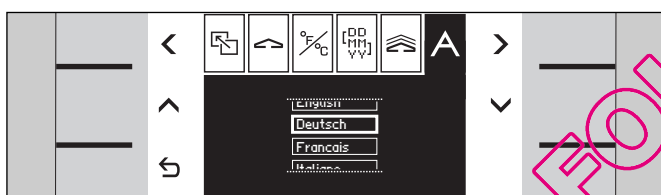
Format de la date

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



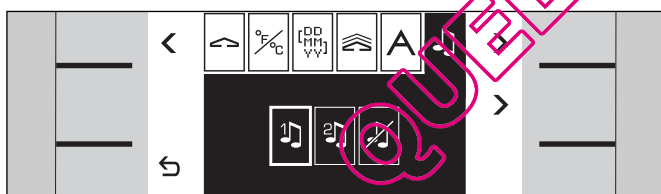
Préchauffage avec / sans signal

- Préchauffage rapide avec signal / préchauffage normal avec signal / préchauffage rapide sans signal / préchauffage normal sans signal
- Le signal retentit dès que le préchauffage est terminé.



Langue

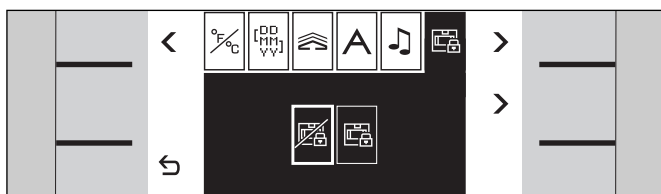
- Choisir la langue d'affichage des textes ou désactiver l'affichage des textes



Son des touches

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

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



Présélectionner la touche Sécurité enfants

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible

Consignes de sécurité

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

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

Nettoyer l'intérieur du four

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

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

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

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

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats :

- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- nettoyeurs chlorés
- éponges à gratter ou objets

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

Nettoyer la vitre de la porte

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

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

Un voile couleur arc-en-ciel peut être visible dans la vitre : il s'agit du revêtement résistant à la chaleur.

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

Nettoyer le joint de porte

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

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

Le joint de la porte n'est pas démontable.

Nettoyer les accessoires

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

Ramollir les résidus brûlés et les enlever à la brosse.

Nettoyer la pierre à pain (accessoire spécial)

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

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

Pyrolyse

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

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

L'autonettoyage dure 3 heures.


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

Avant de lancer la pyrolyse

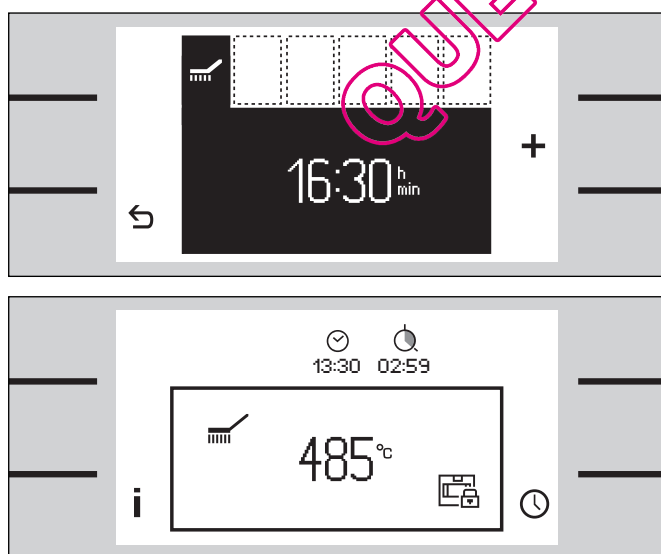
- Éliminez du four les salissures et résidus alimentaires grossiers.
⚠ **Attention, risque d'incendie !** Les résidus d'aliments, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Nettoyez à la main le joint de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces pièces ne sont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

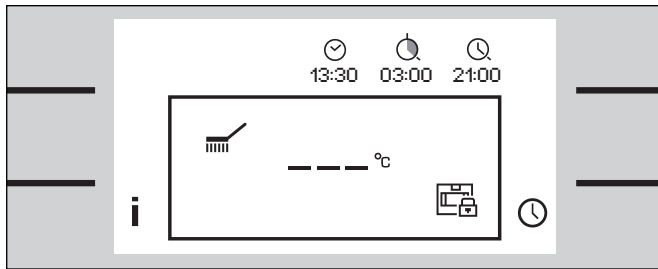
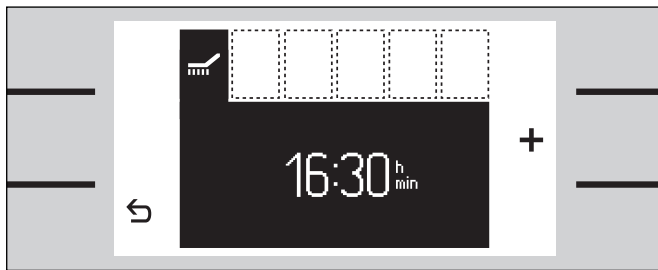
Comment sélectionner la pyrolyse

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

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

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






Décaler l'heure d'arrêt

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

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

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

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

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



Une fois le temps programmé exprimé, vous entendez un signal. Exception : entre 22.00 h et 8.00 h, aucun signal n'est émis.

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

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

Remarques


Il est impossible de modifier la durée de la pyrolyse.

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

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

Si vous souhaitez interrompre la pyrolyse :

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

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

Nettoyer les accessoires au moyen de la pyrolyse

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

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

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

QUELFOUR.COM

Incidents

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

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

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

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

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

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

Messages d'erreur

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

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


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

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarque :

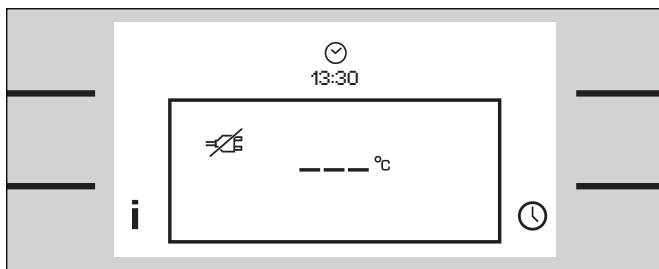
Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.

Mode de démonstration

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


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





Panne d'électricité

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

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

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

Après une panne de courant de plusieurs jours, l'afficheur propose le menu « Premiers réglages ». Procédez à la mise à l'heure.

Remarque : les réglages de base sont conservés en mémoire après une panne d'électricité de plusieurs jours.

QUELFOUR.COM

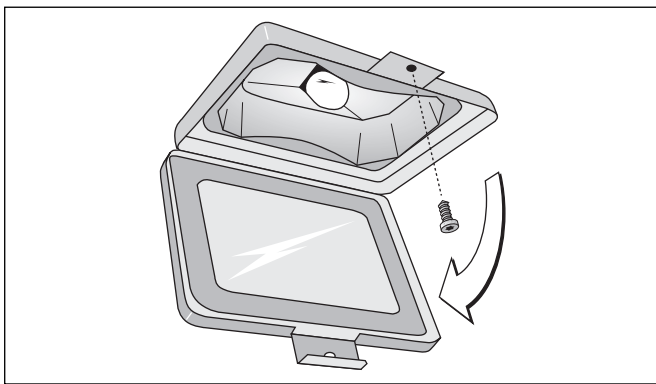
Changer une lampe du four

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

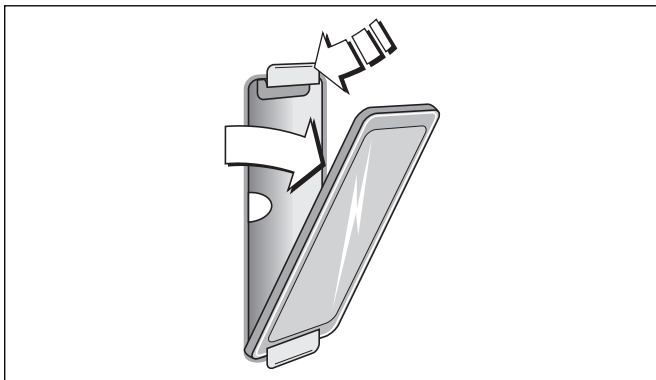
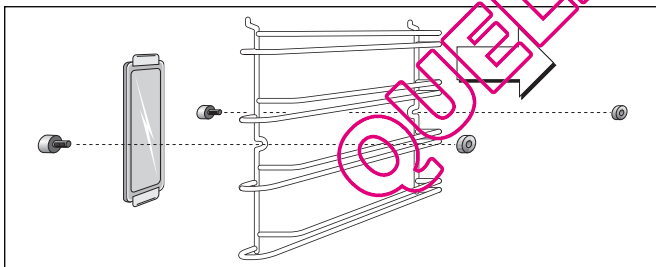
⚠ Attention, risque de brûlure ! Les lampes du four chauffent beaucoup. Attendre que la lampe soit refroidie avant de la changer.

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

Changer la lampe du haut du four



- 1 Dévisser la vis du cache de lampe. Le cache bascule vers le bas.
- 2 Extraire la lampe. Faire attention à la position des broches. Enfoncer à fond l'ampoule neuve. Remarque : utiliser seulement le même type d'ampoule halogène résistant à la température (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9). Ne pas toucher la lampe neuve avec les doigts, mais seulement avec un chiffon sec.
- 3 Relever le cache de la lampe et le visser.
- 4 Réactiver le coupe-circuit.



Changer la lampe latérale du four

- 1 Placer un torchon dans le four pour éviter de l'endommager.
- 2 Desserrer les écrous moletés de la grille coulissante. Sortir la grille.
- 3 Pousser sur le côté le ressort supérieur de maintien et sortir le cache en verre.
- 4 Extraire la lampe. Faire attention à la position des broches. Enfoncer à fond l'ampoule neuve. Remarque : Utiliser seulement le même type d'ampoule halogène résistant à la température (10 W / 12 V / G4). Ne pas toucher la lampe neuve avec les doigts, mais seulement avec un chiffon sec.
- 5 Introduire le cache en verre en bas dans le ressort de maintien et le verrouiller en haut. Le côté biseauté doit être tourné vers l'enceinte de cuisson.
- 6 Sortir le torchon du four et réactiver le coupe-circuit. Si le cache en verre de la lampe est endommagé, il faut le changer. Consultez le service après-vente pour obtenir le cache de lampe dont vous avez besoin.

QUELFOUR.COM

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

9000079270 EB 8710 fr

QUELFOR.COM

GAGGENAU