Four encastrable

EB333111

GAGGENAU

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 2
2 Prévention des dégâts matériels 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 6
4 Description de l'appareil 7
5 Accessoires 11
6 Avant la première utilisation 12
7 Utilisation 13
8 Fonctions de minuterie 14
9 Programme spécial longue durée 15
10 Sécurité enfants 16
11 Tournebroche 16
12 Mode de cuisson pour saisir 18
13 Programmes automatiques 19
14 Recettes personnelles 20
15 Sonde thermométrique 21
16 Home Connect 24
17 Réglages de base 26
18 Nettoyage et entretien 28
19 Pyrolyse 31
20 Dépannage 32
21 Mise au rebut 35
22 Comment faire 35
23 Service après-vente 54
24 Déclaration de conformité 54

25 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 55
25.1 Consignes générales de montage 55

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.
Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.5 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 11*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.
- ▸ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▸ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.
- ▸ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▸ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
- ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▸ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▸ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▸ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 54*

Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées au dos de l'appareil ne doivent pas être accessibles aux enfants.
- ▸ Respecter la notice spéciale de montage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.6 Sonde thermométrique

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la sonde thermométrique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.
- ▸ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
La sonde thermométrique est pointue.
- ▸ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- ▸ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▸ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▸ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.
- ▸ Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.
- ▸ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.

- Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.
- Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
- Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil.
- Éteignez la lumière pendant le nettoyage.

1.8 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
- Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
- Laissez refroidir les ampoules avant de les changer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
- Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Généralités

ATTENTION
Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage sont alors modifiés et l'émail endommagé.
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.
- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.
- Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.
- ▸ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▸ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▸ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.
- ▸ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.
- ▸ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.
- ▸ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.
- ▸ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

Pendant la pyrolyse, la chaleur peut endommager certains accessoires.
- ▸ Ne nettoyez pas la grille, le tournebroche, le faitout en fonte, le pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ni tout autre accessoire avec la pyrolyse.
- ▸ Nettoyez uniquement les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.

2.2 Sonde thermométrique

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.
- ▸ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION
Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.
- ▸ Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 250 °C.
- ▸ N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson gril grande surface ou gril compact.
- ▸ Avant d'utiliser le gril grande surface ou le gril compact, retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'utilisation du mode de cuisson gril grande surface et chaleur ventilée, réglez la température de la sonde thermométrique à 250 °C maximum.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.
- ▸ Ne coincez pas le câble de la sonde thermométrique dans la porte de l'appareil.

La chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.
- ▸ Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

L'humidité peut endommager la sonde thermométrique.
- ▸ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Faites cuire plusieurs plats directement l'un après l'autre ou en parallèle.
- ✔ Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le plat suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

En mode chaleur tournante, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- ✔ Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie.

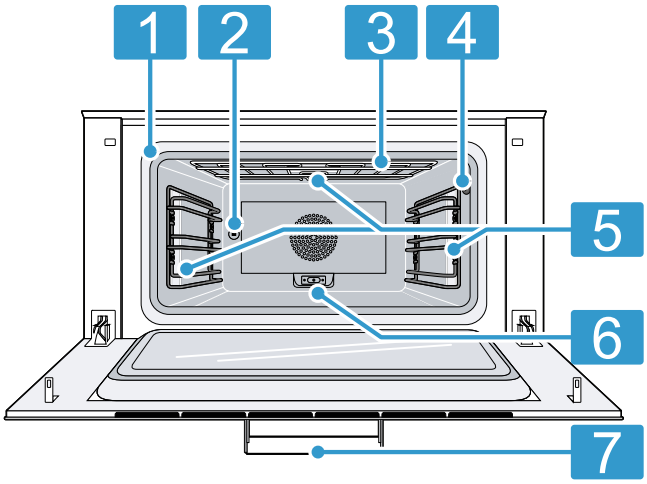
Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.
- ✔ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.
- ✔ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1	Joint de porte
2	Douille de tournebroche
3	Résistance chauffante du gril
4	Douille de raccordement pour la sonde thermométrique →*Page 21*
5	Éclairage du compartiment de cuisson
6	Douille de raccordement pour une résistance chauffante supplémentaire, accessoire en option pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
7	Poignée de la porte

4.2 Compartiment de cuisson

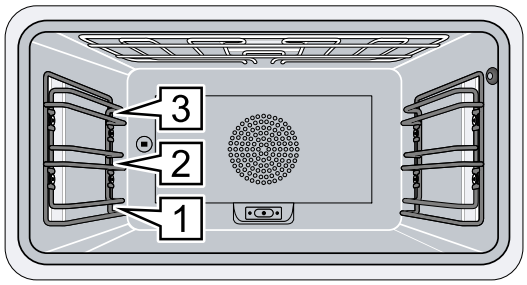
Le compartiment de cuisson possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

ATTENTION
Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage sont alors modifiés et l'émail endommagé.

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson.

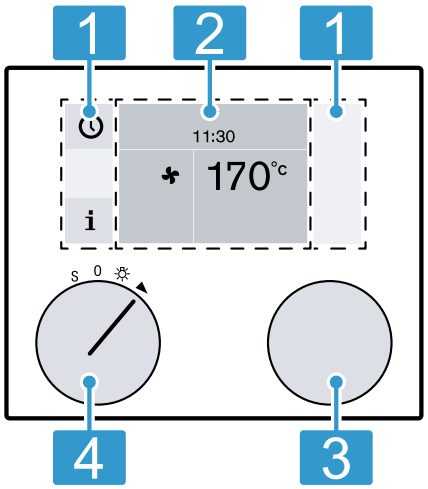
Les accessoires peuvent basculer.

- Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.



4.3 Éléments de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme. Selon la version de l'appareil, le sélecteur de fonction et le sélecteur rotatif sont situés au-dessus ou au-dessous de l'affichage.
La commande est identique pour tous les types d'appareil.



1	**Champs tactiles**	Ces zones sont sensibles au toucher. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction correspondante.
2	**Écran**	L'écran affiche, par exemple, les réglages actuels et les options de sélection.

3	**Sélecteur rotatif**	Le sélecteur rotatif vous permet de sélectionner la température et de modifier d'autres réglages.
4	**Sélecteur de fonction**	Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner le mode de cuisson, le nettoyage ou les réglages de base.

Symboles

Utilisez les symboles pour démarrer ou mettre fin à des fonctionnalités ou pour naviguer dans le menu.

Symbole	Fonction
▶	Démarrer
■	Arrêter
⏸	Pause ou Fin
✕	Annuler
C	Supprimer
✓	Valider ou enregistrer des réglages
›	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
i!	Appeler des informations importantes et des demandes d'actions
»	Préchauffage rapide avec affichage du statut
	Appeler les programmes automatiques Appeler les recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
	Modifier les réglages
A Ä	Saisir les noms
	Effacer des lettres
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Appeler le programme spécial longue durée

Symbole	Fonction
	Mode démonstration
	Sonde thermométrique →*Page 21*
	Démarrez et arrêtez le tournebroche.
	Mode de cuisson pour saisir
	Connexion réseau (Home Connect) →*Page 24*

Couleurs

Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les différentes situations de réglage.

Orange	▪ Premiers réglages ▪ Fonctions principales
Bleu	▪ Réglages de base ▪ Nettoyage
Blanc	▪ Valeurs réglables

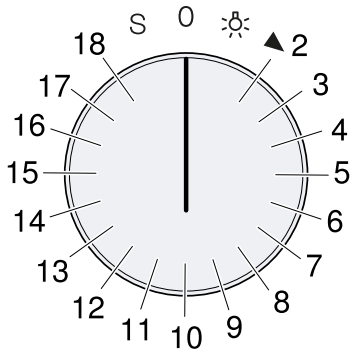
Représentation

La représentation des symboles, des valeurs ou de l'ensemble de l'affichage change selon la situation.

Zoom	L'appareil affiche en gros plan le réglage que vous modifiez. Une durée qui s'écoule est affichée en gros plan juste avant son expiration, par exemple la minuterie.
Affichage écran réduit	Après une courte durée, l'appareil réduit l'affichage à l'écran et affiche uniquement les informations les plus importantes. Cette fonction est préréglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base.

Position du sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner des fonctions ou des modes de cuisson.



Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
	Éclairage		Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
			Accès à d'autres fonctions, par exemple programmes automatiques, recettes personnelles, démarrage à distance via Home Connect
2	Chaleur tournante	50-300 °C Température de référence 170°C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, des petits gâteaux secs et des soufflés cuits sur plusieurs niveaux. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
3	Chaleur tournante éco [1]	50-300 °C Température de référence 170°C	Mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour des gâteaux, de la viande, des soufflés et des gratins. La chaleur résiduelle est utilisée de manière optimale. Les fonctions confort restent désactivées, par exemple l'éclairage du compartiment de cuisson. L'affichage de la température du compartiment de cuisson est uniquement possible pendant le chauffage. Ne préchauffez pas l'appareil. Placez les plats dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.
4	Chaleur de voûte + chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Pour des gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, des soufflés, des rôtis.
5	Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Pour des gâteaux sur plaque, des petits gâteaux secs, des gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés. Idéal lorsque les aliments doivent être chauffés encore une fois de manière ciblée par le haut vers la fin de la cuisson.
6	Chaleur de voûte	50-300 °C Température de référence 170°C	Chaleur ciblée par le haut, par ex. pour meringuer un gâteau aux fruits.
7	1/3 chaleur de voûte + chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Pour des gâteaux au fromage blanc, du pain en moule, des plats au bain-marie, par exemple, du flan, de la crème brûlée. Pour braiser sans couvercle et réchauffer des plats. Les plats se dessèchent moins. Idéal lorsque les aliments doivent encore être chauffés de manière ciblée par le bas vers la fin de la cuisson.
8	Chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie.
9	Chaleur tournante + chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. des gâteaux aux fruits.

[1] Mode de cuisson ayant permis de déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350-1.

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
10	Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	50-300 °C Température de référence 170°C	Pour des soufflés épais, des lasagnes, des tartes à l'oignon, des plats aux œufs, par exemple une tortilla ou une omelette paysanne.
11	Gril grande surface + chaleur ventilée	50-300 °C Température de référence 220 °C	Chauffage uniforme pulsé pour de la viande, de la volaille et du poisson entier.
12	Gril grande surface	50-300 °C Température de référence 220 °C	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson. Gratiner.
13	Gril compact	50-300 °C Température de référence 220 °C	Seule la surface centrale de la résistance chauffante du gril est chauffée. Griller des petites quantités en économisant de l'énergie.
14	Fonction pierre à pain et à pizzas	50-300 °C Température de référence 250 °C	Uniquement utilisable avec les accessoires en option suivants : pierre à pain et à pizzas, résistance chauffante. Pierre à pain et à pizzas chauffée par le bas pour des pizzas, du pain ou des petits pains croustillants comme au four en pierre.
15	Fonction faitout	50-220°C Température de référence 180 °C	Uniquement utilisable avec les accessoires en option suivants : faitout, système télescopique et résistance de chauffe. Faitout en fonte chauffant pour de grandes quantités de viande, de soufflés ou de rôtis de fête.
16	Faire lever la pâte	30-50 °C Température de référence 38 °C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger ou au levain La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
17	Décongeler	40-60 °C Température de référence 45 °C	Décongélation uniforme et en douceur. Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits
18	Maintenir au chaud	30-120 °C Température de référence 70 °C	Maintenir des plats au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine.
S	Réglages de base		Personnaliser les réglages de l'appareil dans les réglages de base →*Page 26*
S	Pyrolyse	485 °C	Auto-nettoyage

4.4 Mode à faible consommation d'électricité

L'appareil est en mode à faible consommation d'électricité lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée. L'affichage en mode à faible consommation d'électricité apparaît si vous n'effectuez aucun réglage pendant un certain temps.
Il existe différents affichages pour le mode à faible consommation d'électricité. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés.
En mode à faible consommation d'électricité, la luminosité du bandeau de commande est réduite. La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vision vertical.
Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité dans les réglages de base →*Page 26*.

Lorsque l'affichage en mode à faible consommation d'électricité est réglé sur « Arrêt » dans les réglages par défaut, tournez le sélecteur de fonction pour quitter le mode à faible consommation d'électricité.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.



4.5 Informations supplémentaires

Appuyez sur **i**, pour afficher des informations supplémentaires, par exemple des informations sur le mode de cuisson réglé ou la température actuelle du compartiment de cuisson.
En fonctionnement continu après le chauffage, de légères fluctuations de température sont normales.
Le symbole **i**ⓘ apparaît pour signaler des informations importantes ou des demandes d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois affichées automatiquement par l'appareil. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou confirmez le message avec ✔.
Pour les messages sur Home Connect l'appareil indique également dans **i**ⓘ le statut Home Connect.
→ *"Home Connect", Page 24*

4.6 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Selon la version de l'appareil, l'air chaud s'échappe par-dessus ou par-dessous la porte.
Après avoir retiré les aliments, gardez la porte fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi. La porte de l'appareil ne doit pas rester à moitié ouverte car les meubles attenants pourraient être endommagés. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.
Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

4.7 Préchauffage rapide

La fonction « Préchauffage rapide » permet à votre appareil d'atteindre la température souhaitée en très peu de temps dans les modes de cuisson Chaleur de voûte, Chaleur de sole et Chaleur de voûte + de sole.
Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez vos plats uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé et que le symbole de chauffe » s'éteint.
La fonction Préchauffage rapide est préréglée dans les réglages de base. Dans les Réglages de base →*Page 26*, vous pouvez sélectionner Préchauffage rapide » ou Chauffe ⌒.

4.8 Arrêt automatique

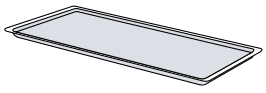
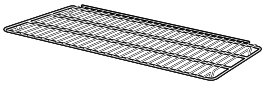
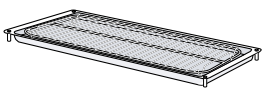
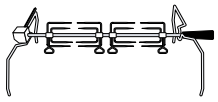
Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un arrêt automatique. L'appareil arrête tout processus de chauffe après 12 heures si aucune commande n'est effectuée pendant ce temps. L'écran affiche un message.
En cas de programmation avec le programme spécial longue durée, l'appareil n'active pas l'arrêt automatique.

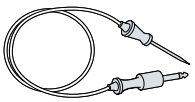
5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		**Utilisation**
Plaque à pâtisserie, émaillée		▪ Gâteau cuit sur une plaque ▪ Petites pâtisseries
Grille		▪ Vaisselle ▪ Moules à gâteau ▪ Plats à gratin ▪ Rôtir
Lèchefrite avec grille		▪ Vaisselle ▪ Moules à gâteau ▪ Plats à gratin ▪ Rôtir
Tournebroche		Tournebroche →*Page 16* pour la cuisson uniforme de : ▪ Volaille ▪ Rôtir

Accessoires		Utilisation
Sonde thermométrique		Sonde thermométrique →*Page 21* pour la cuisson précise de : ▪ Viande ▪ Poisson ▪ Volaille ▪ Pain

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.
Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :
www.gaggenau.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Autres accessoires	Référence
Rail télescopique	BA018105
Grille, chromée, sans orifice, avec pieds	BA038105
Résistance de chauffe pour pierre à pain et à pizzas et faitout	BA058115
Pierre à pain et à pizzas, support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas	BA058133 **Remarque :** La résistance chauffante est à commander séparément
Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm	BA028115
Pelle à pizzas, lot de 2	BA020002
Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent	GN340230 **Remarque :** La résistance chauffante et le système télescopique sont à commander séparément
Bouton rotatif noir, lot de 2	BA090100

5.2 Fonction d'arrêt

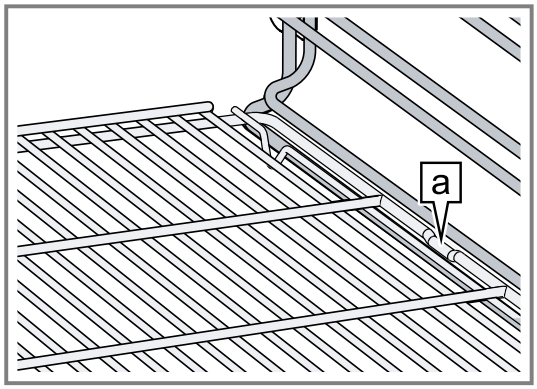
La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.
La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

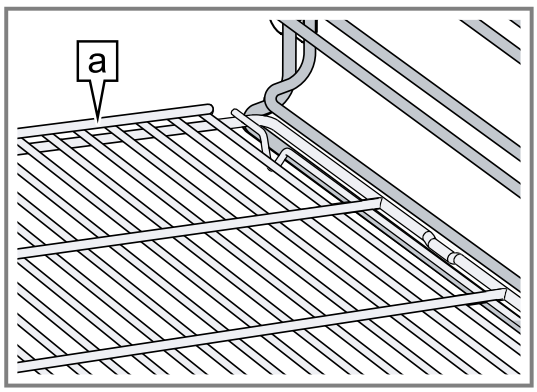
L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. Pour que la sécurité anti-basculement fonctionne, insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

ATTENTION
Les accessoires peuvent basculer.
▸ Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

1. Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce que les taquets d'arrêt a soient orientés vers le bas.



Les taquets d'arrêt se trouvent respectivement à gauche et à droite, à l'extérieur et au centre de la grille.
2. Assurez-vous que la barre de sécurité a de la grille se trouve à l'arrière et pointe vers le haut.



6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service avant d'utiliser votre appareil.
Lisez auparavant les consignes de sécurité →*Page 2*.
L'appareil doit être monté et raccordé.

Après le raccordement électrique, le logo GAGGENAU apparaît pendant environ 30 secondes, puis l'appareil affiche le menu « Premiers réglages ». Vous pouvez régler votre nouvel appareil pour la première mise en service.
Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement lors de la première mise en marche après le raccordement électrique ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché.
Vous pouvez modifier tous les réglages dans les réglages de base →*Page 26*.

Régler la langue

Condition : La langue préréglée s'affiche.
1. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez la langue souhaitée.
2. Validez avec ✔.

Régler le format de l'heure

Condition : L'écran affiche les formats possibles 24h et AM/PM. 24h est préréglé.
1. Réglez le format souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✔.

Régler l'heure

Condition : L'écran affiche l'heure.
1. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✔.

Régler le format de la date

Condition : L'écran affiche les formats possibles D.M.Y, D/M/Y et M/D/Y. D.M.Y est préréglé.
1. Réglez le format souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✔.

Régler la date

Condition : L'écran affiche la date préréglée. Le réglage de jour est déjà actif.
1. Réglez le jour souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Pour passer au réglage du mois, appuyez sur ›.
3. Réglez le mois à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Pour passer au réglage de l'année, appuyez sur ›.
5. Réglez l'année à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Validez avec ✔.

Régler l'unité de température

Condition : L'écran affiche les unités possibles °C et °F. L'unité °C est préréglée.
1. Réglez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✔.

Fin de la première mise en service

Condition : Le message « Première mise en service terminée » s'affiche.
- ▸ Appuyer sur ✔.
- ✔ L'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité.
- ✔ L'écran affiche l'affichage en mode à faible consommation d'électricité.
- ✔ L'appareil est prêt à fonctionner.

Faire chauffer l'appareil

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.
2. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé pendant une heure à 200 °C en mode chaleur tournante ✣.

Nettoyer les accessoires

- ▸ Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.

7 Utilisation

7.1 Activer l'appareil

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité, ouvrez la porte, tournez le sélecteur de fonction ou touchez un champ tactile.
2. Réglez la fonction souhaitée.

7.2 Mettre l'appareil sous tension

1. Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✔ Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence s'affichent.
2. Si nécessaire, réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ L'écran affiche le symbole de chauffe ».
- ✔ La barre indique en continu l'état de chauffe.
- ✔ Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint ».

Remarque : En cas de réglage d'une température inférieure à 70°C, l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.

7.3 Mettre l'appareil hors tension

- ▸ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

7.4 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l' a éteint l'appareil.

→ *"Arrêt automatique", Page 11*
1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service.

8 Fonctions de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions de minuterie qui vous permettent de gérer son utilisation.

8.1 Aperçu des fonctions timer

Utilisez ⏲ pour sélectionner les différentes fonctions timer.

Fonction timer	Utilisation
⧖	Minuterie
◔	Temps de cuisson [1]
🕒	Fin de cuisson [1]
⏱	Chronomètre

8.2 Appeler le menu Minuterie

Remarque : Le menu Minuterie vous permet d'appeler chaque mode de fonctionnement. Le menu Minuterie n'est pas disponible lorsque vous tournez le sélecteur de fonction sur S dans les réglages de base.

- ▸ Appuyez sur ⏲.
- ✔ L'écran affiche le menu Minuterie.

8.3 Quitter le menu Minuterie

- ▸ Appuyez sur **X**.
- ✔ Le menu Minuterie est fermé.
- ✔ Les réglages non enregistrés seront perdus.

Remarque : Vous pouvez quitter à tout moment le menu Minuterie.

8.4 Minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez programmer au maximum 90 minutes.

Régler le minuteur

1. Appuyez sur ⏲.
- ✔ L'écran affiche la fonction « Minuteur » ⧖.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Démarrez à l'aide de ▸.
- ✔ L'appareil ferme le menu Minuterie.
- ✔ Le temps s'écoule.
- ✔ L'écran affiche ⧖ et la durée qui s'écoule.
- ✔ Un signal retentit une fois le temps écoulé.
4. Appuyez sur ✔.
- ✔ Le signal s'arrête.

Arrêter le minuteur

1. Appuyez sur ⏲.
2. Utilisez › pour sélectionner la fonction « Minuterie courte durée » ⧖.
3. Appuyez sur **II**.
- ✔ La minuteur s'arrête.
- ✔ L'écran affiche ▸.
4. Pour que le minuteur continue à s'écouler, appuyez sur ▸.

Arrêter le minuteur prématurément

1. Appuyez sur ⏲.
2. Utilisez › pour sélectionner la fonction « Minuterie courte durée » ⧖.
3. Appuyez sur **C**.

8.5 Chronomètre

Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Le chronomètre compte de façon croissante, de 0 seconde à 90 minutes.
Le chronomètre a une fonction Pause. Elle permet d'arrêter le chronomètre en cours de fonctionnement.

Démarrer le chronomètre

1. Appuyez sur ⏲.
2. Avec ›, sélectionnez la fonction « Chronomètre » ⏱.
3. Démarrez à l'aide de ▸.
- ✔ L'appareil ferme le menu Minuterie.
- ✔ Le temps s'écoule.
- ✔ L'écran affiche ⏱ et la durée qui s'écoule.

Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur ⏲.
2. Avec ›, sélectionnez la fonction « Chronomètre » ⏱.
3. Appuyez sur **II**.
- ✔ Le temps s'arrête.
- ✔ L'écran affiche ▸.
4. Pour continuer à faire fonctionner le chronomètre, appuyez sur ▸.
- ✔ Le temps continue à s'écouler.
- ✔ Lorsque les 90 minutes sont atteintes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur ✔.
- ✔ Le signal sonore s'arrête.

Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur ⏲.
2. Avec ›, sélectionnez la fonction « Chronomètre » ⏱.
3. Appuyez sur **C**.

8.6 Temps de cuisson

Lorsque vous réglez le temps de cuisson de vos mets, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de ce temps. Vous pouvez régler un temps de cuisson allant de 1 minute à 23h59.
Pendant le temps de cuisson, vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température.

Régler le temps de cuisson

Conditions

- Le plat se trouve dans le compartiment de cuisson.
- Vous avez réglé le mode de cuisson et la température.

1. Appuyez sur ⏲.
2. Utilisez › pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » ◔.

[1] Non disponible en mode à faible consommation d'électricité.

3. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
4. Démarrez à l'aide de ▸.

✔ L'appareil démarre le temps de cuisson.
✔ L'appareil ferme le menu Minuterie.
✔ L'écran affiche la température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson.
✔ Une minute avant l'écoulement du temps de cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson agrandi.
✔ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson.
✔ ◔ clignote et un signal retentit.

5. Appuyez sur ✔, ouvrez la porte de l'appareil ou tournez le sélecteur de fonction sur 0.

✔ Le signal sonore s'arrête.

Modifier le temps de cuisson

1. Appuyez sur ◷.
2. Sélectionnez la fonction « Temps de cuisson » ◔ au moyen de ›.
3. Modifiez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de ▸.

Annuler le temps de cuisson

1. Appuyez sur ◷.
2. Sélectionnez la fonction « Temps de cuisson » ◔ au moyen de ›.
3. Supprimez le temps de cuisson avec **C**.
4. Utilisez ✖ pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Annuler tout le processus

▸ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

8.7 Fin de cuisson

Vous pouvez reporter la fin de la cuisson à un moment ultérieur.
Exemple : il est 14 heures. Ce mets nécessite un temps de cuisson de 40 minutes. Il doit être prêt à 15h30.
Vous saisissez le temps de cuisson de 40 minutes et déplacez la fin de cuisson à 15h30. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement à 14h50 et s'éteint à 15h30.
Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

Différer la fin de cuisson

Conditions

- Le plat se trouve dans le compartiment de cuisson.
- Vous avez réglé le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.

1. Appuyez sur ◷.
2. Utilisez › pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » ◷.
3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
   Si ◔ clignote, réglez d'abord le temps de cuisson.
4. Démarrez à l'aide de ▸.

✔ L'appareil se met en position d'attente.
✔ L'écran affiche le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson.
✔ L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
✔ Une fois le temps de cuisson écoulé, ◷ clignote et un signal retentit.

5. Appuyez sur ✔, ouvrez la porte de l'appareil ou tournez le sélecteur de fonction sur 0.

✔ Le signal sonore s'arrête.

Modifier la fin de cuisson

1. Appuyez sur ◷.
2. Utilisez › pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » ◷.
3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de ▸.

Annuler tout le processus

▸ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

9 Programme spécial longue durée

Avec cette fonction, l'appareil maintient une température comprise entre 50 °C et 230 °C en mode chaleur tournante.
Vous pouvez conserver les mets au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil.
Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

9.1 Démarrer le programme spécial longue durée

Condition : Le programme spécial longue durée est réglé sur « disponible » dans les réglages de base → *Page 26*.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur ◷.

✔ L'écran affiche la valeur de référence 24h à 85 °C.

3. Appuyez sur ◷ et réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
4. Appuyez sur › et réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Appuyez sur ›, réglez la date de fin souhaitée à l'aide du bouton rotatif, puis confirmez avec ✔.
6. À l'aide du bouton rotatif, réglez la température souhaitée.

7. Démarrez à l'aide de ▶.
✔ L'appareil démarre le programme spécial longue durée.
✔ L'écran affiche ⓪ et la température.
✔ L'éclairage du compartiment de cuisson et l'éclairage de l'écran sont désactivés.
✔ Le bandeau de commande est verrouillé.
✔ Si vous effleurez le bandeau de commande, aucune tonalité touches ne retentit.
✔ Une fois le temps écoulé, l'appareil ne chauffe plus et l'écran s'éteint.
8. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

9.2 Arrêter le programme spécial longue durée

▸ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

10 Sécurité enfants

Activez la sécurité enfants afin d'empêcher les enfants d'allumer accidentellement l'appareil ou de modifier les réglages.
Si la sécurité enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, la sécurité enfants peut être désactivée lorsque le courant revient.

10.1 Activer la sécurité enfants

Conditions
- Vous pouvez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base →*Page 26*.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

▸ Maintenez 🔒 enfoncé pendant environ 6 secondes.
✔ L'affichage en mode à faible consommation d'électricité et 🔒 apparaissent.
✔ La sécurité enfants est activée.

10.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.
1. Maintenez 🔓 enfoncé pendant environ 6 secondes.
✔ La sécurité enfants est désactivée.
2. Réglez l'appareil comme d'habitude.

11 Tournebroche

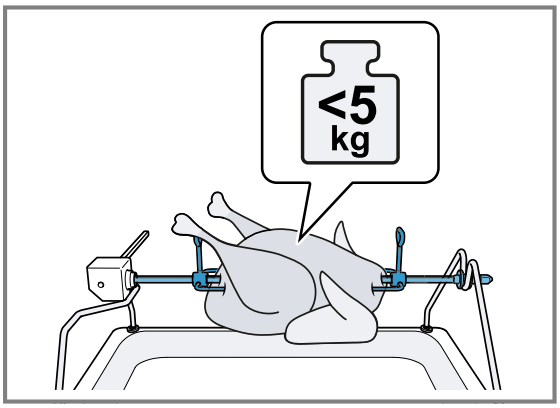
Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée tout autour.

ATTENTION
La chaleur peut endommager le tournebroche.
▸ Utilisez le tournebroche uniquement avec des températures allant jusqu'à max. 250°C.
Le mouvement de rotation du tournebroche peut endommager la sonde thermométrique.
▸ N'utilisez pas la sonde thermométrique en combinaison avec le tournebroche.
La chaleur du four provoque des dommages sur la poignée du tournebroche.
▸ Ne placez pas la poignée du tournebroche dans le four.
Un poids trop élevé peut endommager le tournebroche.
▸ Le tournebroche ne doit pas supporter une charge de plus de 5 kg.

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec tous les modes de fonctionnement. Les modes de cuisson Gril grande surface ou Chaleur de voûte permettent d'obtenir les meilleurs résultats.
Ne nettoyez pas le mécanisme d'entraînement du tournebroche au lave-vaisselle.

11.1 Poids maximal

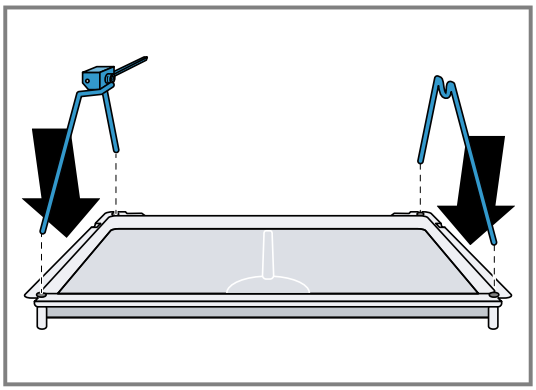
Un poids maximal différent est autorisé pour différents appareils.



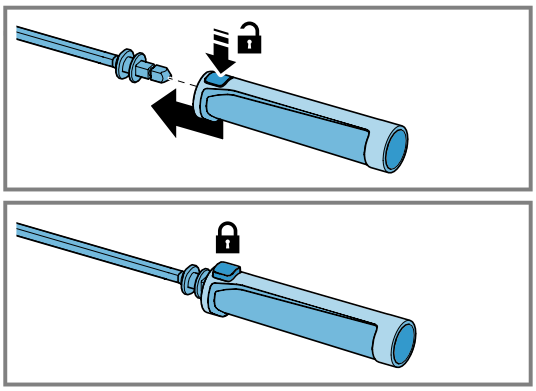
Appareil	Poids
Série 400	5 kg
EB333	7 kg

11.2 Préparer le tournebroche

1. Insérez les deux supports dans les orifices de la lèchefrite prévus à cet effet.
   ▸ Placez le support avec l'entraînement sur le côté gauche.



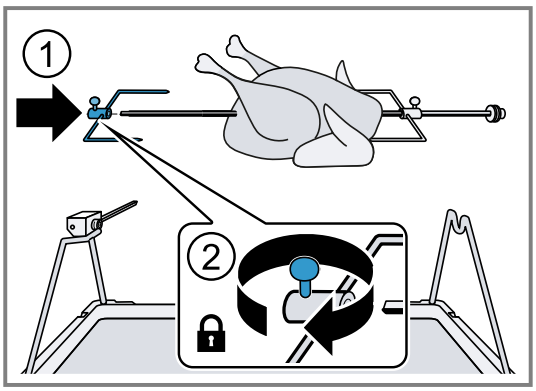
2. Appuyez sur le bouton de la poignée de maintien et mettez la poignée en place.



3. Placez l'attache de retenue de droite sur le tournebroche et serrez-la à l'aide d'une vis de fixation.
4. Placez les aliments au centre du tournebroche.
5. Attachez les parties saillantes, par exemple les ailes de poulet.

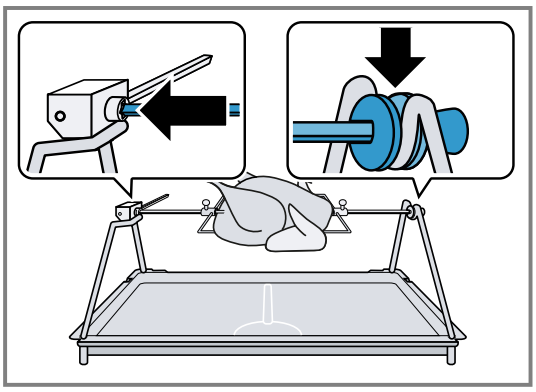
✔ Les parties saillantes ne touchent pas la résistance chauffante du gril.

6. Placez l'attache de retenue de gauche sur le tournebroche ① et serrez l'attache de retenue à l'aide d'une vis de fixation ②.

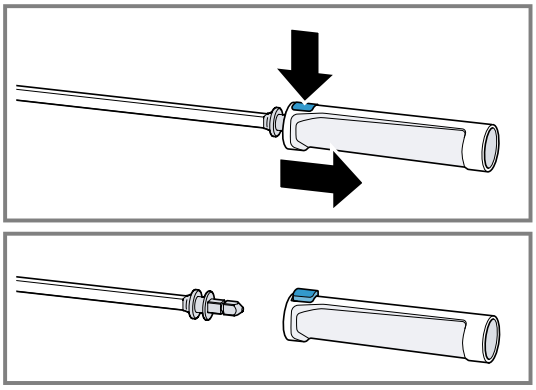


7. Fixez deux poulets plus petits à l'aide de deux attaches.

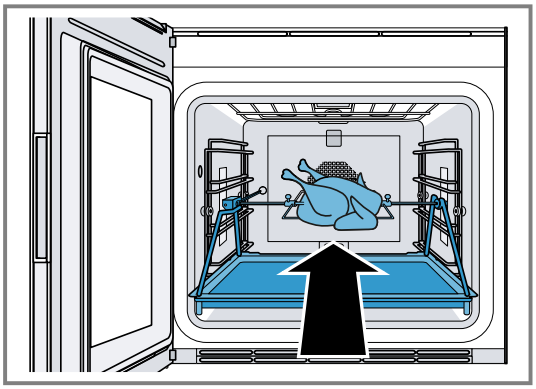
8. Posez le tournebroche sur les supports.
   ▸ Le carré doit s'enclencher dans le mécanisme d'entraînement.



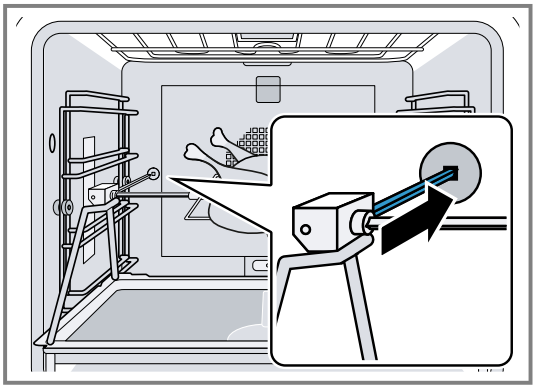
9. Appuyez sur le bouton de la poignée de maintien et retirez la poignée.



10. Insérez la lèchefrite avec le tournebroche au niveau d'enfournement le plus bas.



11. Enclenchez l'axe d'entraînement dans l'ouverture de la paroi arrière de l'appareil.
    ▸ Tournez légèrement le tournebroche si nécessaire.



11.3 Activer le tournebroche

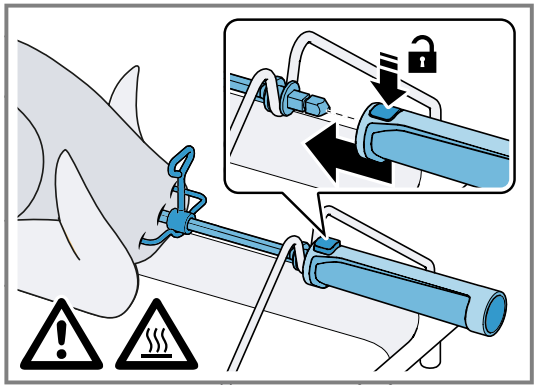
1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaitées.
2. Appuyez sur .
✔ L'appareil enclenche le mécanisme d'entraînement du tournebroche.

11.4 Éteindre le tournebroche et le retirer

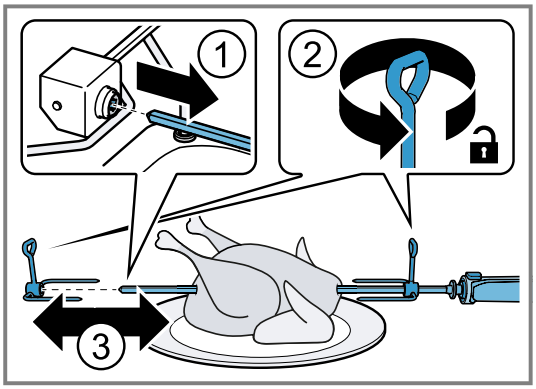
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Le tournebroche et le cadre de support correspondant sont chauds.
- Utilisez des gants pour les retirer.
- Posez le tournebroche et le cadre support correspondant sur une surface stable et résistante à la chaleur.

En appuyant sur le bouton de la poignée de maintien, la poignée de maintien se détache du tournebroche.
- Lorsque vous soulevez le tournebroche, n'appuyez pas sur le bouton du poignée de maintien.

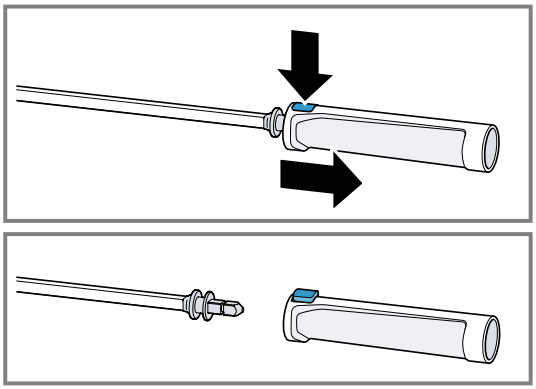
1. Appuyer sur .
✔ Le mécanisme d'entraînement du tournebroche s'arrête.
2. Éteignez l'appareil à l'aide du sélecteur de fonction.
3. Retirez la lèchefrite avec le tournebroche et posez-la sur une surface stable et résistante à la chaleur.
4. Pour retirer le tournebroche, appuyez sur le bouton de la poignée de maintien et placez la poignée sur le côté.



5. Retirez le tournebroche avec les aliments des supports et posez-le sur un plat de service.
6. Desserrez les attaches de retenue, retirez le tournebroche des aliments.



7. Appuyez sur le bouton de la poignée de maintien et retirez cette dernière.



12 Mode de cuisson pour saisir

Dans le mode de cuisson pour saisir, l'appareil chauffe à pleine puissance pendant environ 3 minutes. Cela permet par exemple de saisir des steaks à feu vif.
Pour le mode de cuisson pour saisir, vous avez besoin des accessoires en option suivants : un faitout, un système télescopique et la résistance chauffante.

12.1 Démarrer le mode de cuisson pour saisir

Condition : Le mode de cuisson Fonction faitout ▭ est réglé.

- Appuyez sur ».
✔ Le mode de cuisson pour saisir démarre.

Conseil : Vous pouvez utiliser le mode de cuisson pour saisir plusieurs fois d'affilée.

12.2 Arrêter prématurément le mode de cuisson pour saisir

- Appuyez sur ».

13 Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer les mets les plus variés. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

13.1 Remarques concernant les réglages des programmes automatiques

Respectez les indications concernant les réglages des programmes automatiques.

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, ainsi que de la taille et du type d'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.
- Les mets sont divisés en catégories. Pour chaque catégorie, vous trouverez un ou plusieurs mets. L'écran affiche la dernière catégorie sélectionnée en haut.
- Le programme automatique propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson pour les mets sélectionnés.
- Pour certains mets, l'appareil vous invite à saisir le poids. Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour certains mets, l'appareil vous invite à saisir le niveau de coloration souhaité, l'épaisseur des mets, le niveau de cuisson de la viande ou des légumes.
- Pour certains mets, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.
- L'appareil affiche vos réglages préférés sous forme de suggestion la prochaine fois.
- Vous aurez besoin de la sonde thermométrique pour certaines recettes. Utilisez la sonde thermométrique pour ces recettes. →*Page 21*
- Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si le compartiment de cuisson est trop chaud, l'écran affiche un message correspondant. Laissez refroidir l'appareil, puis redémarrez.

13.2 Régler des plats

Remarque : L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage. Suivez les instructions affichées.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur ▙.
3. Validez avec ✔.
4. Sélectionnez la catégorie à l'aide du bouton rotatif.
5. Sélectionnez les plats souhaités à l'aide du bouton rotatif.
   Pour de nombreux plats, vous pouvez adapter les réglages à votre convenance.
   Pour certains plats, vous devez ajuster le poids.

✔ L'écran affiche les réglages possibles.

6. Appuyez sur ⮌.

✔ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.

7. Confirmez les réglages souhaités avec ✔.
8. Suivez les indications affichées.

✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
✔ L'appareil cesse de chauffer.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'un programme automatique est en cours, vous influencerez le résultat de la cuisson. N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement. L'appareil interrompt le programme automatique et continue de fonctionner après que vous avez fermé la porte de l'appareil.

Poursuivre la cuisson

Si vous n'êtes toujours pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de certains plats une fois la durée écoulée.

Condition : Un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez poursuivre la cuisson.

1. Validez à l'aide de ✔.
2. Choisissez une durée simple ou double selon vos besoins.
3. Démarrez à l'aide de ▶.
4. Si la poursuite de la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier et annuler un programme

Remarque : Une fois que vous avez démarré le programme, vous ne pouvez plus modifier les réglages.

▸ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

✔ L'appareil met fin au programme.

13.3 Appeler les derniers programmes automatiques

L'appareil mémorise les 5 derniers mets avec les réglages que vous avez sélectionnés. Vous pouvez enregistrer ces mets avec les réglages sélectionnés comme des recettes personnelles.

Remarque : Si vous enregistrez les réglages de la recette individuelle à l'aide de la fonction « Derniers programmes automatiques », vous ne pourrez plus modifier les réglages des recettes individuelles par la suite.
→ *"Recettes personnelles", Page 20*

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.

✔ L'écran affiche ▙.

2. Appuyez sur ▙.
3. Sélectionnez « Derniers programmes automatiques » à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Validez avec ✔.
5. Sélectionnez les plats souhaités à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Saisissez un nom pour le mets et enregistrez-le.
   →*Page 20*

14 Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 50 recettes personnelles en les nommant afin de pouvoir accéder rapidement et facilement à la recette en cas de besoin. Vous pouvez enregistrer une recette.

14.1 Enregistrer une recette

Vous pouvez définir et enregistrer jusqu'à 5 phases l'une après l'autre.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur ▮.
3. Sélectionnez « Recettes personnelles » à l'aide du bouton rotatif.
4. Validez à l'aide de ✔.
5. Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Appuyez sur ●.
7. Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson souhaité et le bouton rotatif, de régler la température.

✔ L'appareil enregistre le temps de cuisson.

8. Si nécessaire, insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson et saisissez la température à cœur pour une phase →*Page 20*.
9. Pour enregistrer une autre phase, placez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité et utilisez le bouton rotatif pour régler la température souhaitée.

✔ Une nouvelle phase commence.

10. Lorsque le plat a atteint le résultat de cuisson souhaité, appuyez sur ■.
11. Saisissez le nom sous « ABC ».
    → *"Saisir des noms", Page 20*
    L'appareil commence à enregistrer une phase uniquement lorsqu'il a atteint la température de consigne. Chaque phase doit durer au moins une minute. Pendant la première minute d'une phase, vous pouvez changer le mode de cuisson ou la température.

Saisir la température à cœur pour une phase

1. Insérez la sonde thermométrique →*Page 21* dans la prise du compartiment de cuisson.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur ⌒.
4. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec ⌒.

14.2 Programmer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur ▮.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✔.
4. Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur ⌒.
6. Saisissez le nom sous « ABC ».
   → *"Saisir des noms", Page 20*
7. Sélectionnez la première phase avec ›.

✔ L'écran affiche le mode de cuisson et la température réglée au départ.

8. Si nécessaire, modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction, et la température à l'aide du bouton rotatif.
9. Si nécessaire, insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson et saisissez la température à cœur pour une phase →*Page 20* ou sélectionnez avec › le réglage du temps.
   Vous ne pouvez pas saisir le temps de cuisson pour les phases dont la température à cœur est programmée.
10. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
11. Lorsque la préparation est terminée, appuyez sur ✘ pour terminer la saisie ou sur › pour sélectionner la phase suivante.
12. Enregistrez avec ✔ ou annulez avec ✘ et quittez le menu.

Saisir la température à cœur pour une phase

Remarque : Vous ne pouvez pas saisir le temps de cuisson pour les phases dont la température à cœur est programmée.

1. Pour sélectionner la phase suivante, appuyez sur ›.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur ⌒.
4. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec ⌒.

14.3 Saisir des noms

1. Saisissez le nom de la recette sous « ABC ».
2. Sélectionnez les lettres à l'aide du sélecteur rotatif. Un nouveau mot commence toujours avec une majuscule.
   Les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres sont disponibles.
3. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur ›A.
4. Pour passer aux trémas et aux caractères spéciaux, appuyez longuement sur ›A.
5. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur ›A.
6. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur ›Ä.
7. Pour passer aux caractères normaux, appuyez longuement sur ›Ä.
8. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur ›Ä.
9. Pour effacer une lettre, appuyez sur ⌫.
10. Enregistrez avec ✔ ou annulez avec ✘ et quittez le menu.

14.4 Démarrer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur ▮.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✔.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

5. Si la recette contient une température à cœur mémorisée, insérez la sonde thermométrique →*Page 21*.
6. Démarrez à l'aide de ▶.
   La durée s'écoule seulement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
   Vous pouvez modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif, pendant que la recette se déroule. La modification de la température ne modifie pas la recette enregistrée.

✔ Le fonctionnement démarre.
✔ La durée s'écoule de manière visible.
✔ L'écran affiche les réglages des phases dans la barre d'affichage.

14.5 Modifier une recette

Vous pouvez modifier les réglages d'une recette enregistrée ou programmée.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur 🍳.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✔.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur ⎇.
6. Sélectionnez la phase souhaitée avec ›.

✔ L'écran affiche les mode de cuisson, température et temps de cuisson programmés.

7. Si nécessaire, modifiez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou de fonction.
8. Enregistrez avec ✔ ou annulez avec ✘ et quittez le menu.

14.6 Supprimer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Appuyez sur 🍳.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✔.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Supprimez la recette avec **C**.
6. Validez avec ✔.

15 Sonde thermométrique

La sonde thermométrique permet d'obtenir une cuisson exacte et précise. La sonde thermométrique mesure la température à l'intérieur des aliments sur 3 points de mesure. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement et garantit que tous les aliments sont cuits à la perfection.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Le compartiment de cuisson et la sonde thermométrique deviennent très chauds.
- Utilisez des gants de cuisine pour brancher et débrancher la sonde thermométrique.

ATTENTION
Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.
- Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 250 °C.
- N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson gril grande surface ou gril compact.
- Avant d'utiliser le gril grande surface ou le gril compact, retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson.
- En cas d'utilisation du mode de cuisson gril grande surface et chaleur ventilée, réglez la température de la sonde thermométrique à 250 °C maximum.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.
- Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION
L'humidité peut endommager la sonde thermométrique.
- Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
La sonde thermométrique est pointue.
- Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique fournie. La sonde thermométrique est disponible comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.
Si vous utilisez la sonde thermométrique, n'insérez jamais les aliments au niveau d'enfournement le plus haut.
Retirez toujours la sonde thermométrique du compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez jamais la sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson.
Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation.

15.1 Évaluer le temps de cuisson

Lorsqu'une température supérieure à 100°C est réglée et que la sonde thermométrique est insérée, l'écran affiche une estimation du temps de cuisson d'environ 5 à 20 minutes après le préchauffage. L'appareil met constamment à jour l'évaluation du temps de cuisson. Plus le processus de cuisson dure longtemps, plus l'évaluation du temps de cuisson est précise. N'ouvrez pas la porte de l'appareil, cela fausse l'évaluation du temps de cuisson.
L'écran affiche l'évaluation du temps de cuisson en mode normal et en mode automatique.
Pour afficher la température à cœur actuelle, appuyez sur **i**.
Pour afficher la température à cœur actuelle au lieu de l'estimation du temps de cuisson, modifiez les réglages dans les réglages de base →*Page 26*.
L'écran affiche « <15 °C » pour la température à cœur actuelle au début du temps de cuisson pendant environ 3 à 4 minutes.

La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 99 °C. En dehors de la plage de mesure, l'écran affiche « <15 °C » ou « - -°C » pour la température à cœur actuelle.
Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.
Si vous programmez une cuisson en utilisant simultanément la sonde thermométrique et la minuterie du temps de cuisson, la programmation arrête l'appareil dès que la première des deux valeurs réglées est atteinte.

15.2 Valeurs indicatives pour la température à cœur

La vue d'ensemble ci-après vous donne des valeurs indicatives pour la température à cœur. Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des plats.
Utilisez uniquement des aliments frais et aucun aliment surgelé. Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que les aliments sensibles, tels que le poisson et le gibier atteignent une température à cœur comprise a minima entre 62 °C et 70 °C et entre 80 °C et 85 °C pour la volaille et la viande hachée.

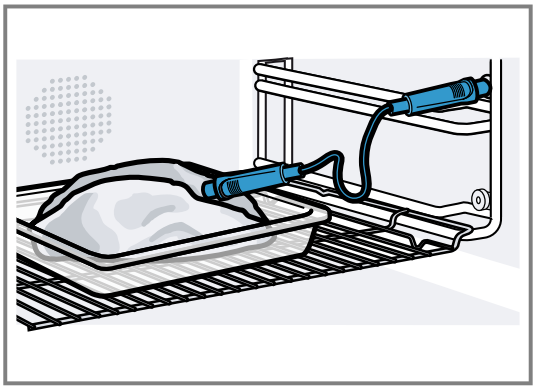
Aliments	**Valeur indicative pour la température à cœur en °C**
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, très saignant	45-47
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, saignant	50-52
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rosé	58-60
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, bien cuit	70-75
Rôti de bœuf	80-85
Porc	
Rôti de porc	72-80
Longe de porc, rosée	65-70
Longe de porc, bien cuite	75
Pain de viande hachée	85
Filet mignon de porc	65-70
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	75-80
Poitrine de veau, farcie	75-80
Selle de veau, rosée	58-60
Selle de veau, bien cuite	65-70
Filet de veau, saignant	50-52
Filet de veau, rosé	58-60
Filet de veau, bien cuit	70-75
Gibier	
Selle de chevreuil	60-70
Cuissot de chevreuil	70-75
Steaks de longe de cerf	65-70
Râble de lièvre, râble de lapin	65-70
Volaille	
Poulet	90
Pintade	80-85
Oie, dinde, canard	85-90
Magret de canard, rosé	55-60
Magret de canard, bien cuit	70-80
Steak d'autruche	60-65
Agneau	
Gigot d'agneau, rosé	60-65
Gigot d'agneau, bien cuit	70-80
Selle d'agneau, rosée	55-60
Selle d'agneau, bien cuite	65-75
Mouton	
Gigot de mouton, rosé	70-75
Gigot de mouton, bien cuit	80-85
Selle de mouton, rosée	70-75
Selle de mouton, bien cuite	80
Poisson	
Filet	62-65
Entier	65
Terrine	62-65
Divers	
Pain	96
Vol-au-vent	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Réchauffer des plats	75

15.3 Insérer la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

1. Introduisez entièrement la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire.
2. N'insérez pas la sonde thermométrique dans la graisse.
3. Assurez-vous que la sonde thermométrique ne touche pas la vaisselle ni un os.
4. Enfournez les mets dans le compartiment de cuisson.

Insérer la sonde thermométrique dans de la viande

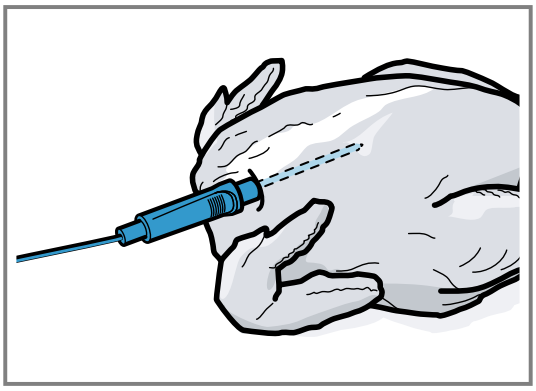
1. Insérez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.



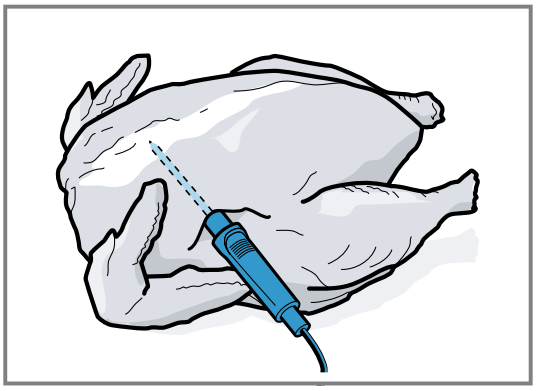
2. Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

Insérer la sonde thermométrique dans de la volaille

1. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, en l'enfonçant le plus possible.



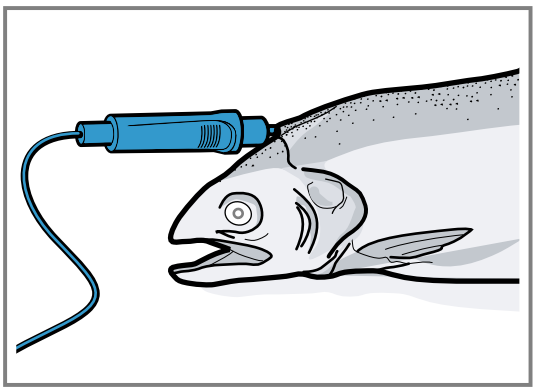
2. Selon la nature de la volaille, insérez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



3. Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique.

Insérer la sonde thermométrique dans du poisson

1. Insérez la sonde thermométrique derrière la tête, vers l'arête centrale, en l'enfonçant le plus possible.



2. Placez le poisson entier sur la grille en position « à la nage » à l'aide d'une moitié de pomme de terre.

15.4 Retourner l'aliment à cuire

1. Ne retirez pas la sonde thermométrique lorsque vous retournez l'aliment à cuire.
   Si vous retirez la sonde thermométrique en cours de fonctionnement, l'appareil réinitialise tous les réglages. Vous devez alors définir à nouveau les réglages.
2. Retournez l'aliment à cuire.
3. Après avoir retourné l'aliment à cuire, vérifiez que la sonde thermométrique est bien positionnée.

15.5 Régler la sonde thermométrique

ATTENTION

La chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.

- Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.

- Ne coincez pas le câble de la sonde thermométrique dans la porte de l'appareil.

1. Enfournez l'aliment à cuire avec une sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson.
2. Insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Positionnez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
5. Réglez la température dans le compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Appuyez sur .

7. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec ⚲.
   ▸ Assurez-vous que la température à cœur programmée est supérieure à la température à cœur actuelle.
   Vous pouvez modifier à tout moment la température à coeur réglée.
✔ L'appareil chauffe avec le mode de cuisson réglé.
✔ L'écran affiche la température à cœur actuelle et la température à cœur réglée apparaît juste en-dessous.
✔ Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire.
✔ L'appareil met automatiquement fin à la cuisson.
8. Validez avec ✔.
9. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier la température à cœur programmée

1. Appuyez sur ⚲.
2. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec ⚲.

Supprimer la température à cœur programmée

1. Appuyez sur ⚲.
2. Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole **C**.

✔ L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

16 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.
Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

16.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.

Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.

2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

16.2 Réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre appareil, vous pouvez ajuster les réglages et les paramètres réseau pour Home Connect.
Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Symbole	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
LAN / WLAN	Type de connexion	LAN WLAN	Vous pouvez changer de type de connexion avec le câble LAN et WLAN. Selon le type de connexion, observez les instructions de configuration.
ᯤ	Connexion	Connecter Déconnecter	Vous pouvez connecter ou déconnecter la connexion réseau selon vos besoins. Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Après l'activation, patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau. **Remarque :** En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.

Symbole	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Connecter avec l'appli		Démarrez le processus de connexion entre l'appli et l'appareil.
⇩	Mise à jour du logiciel		Dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible, un message apparaît. Le menu Home Connect vous permet d'installer le nouveau logiciel avec ⇩.
	Télécommande	Activer Désactiver	L'appli Home Connect vous permet d'accéder aux fonctions de l'appareil. Si la télécommande est désactivée, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont visibles dans l'appli. La télécommande est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage ☼. L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
	Démarrage à distance permanent	Activer Désactiver	Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et d'utiliser votre appareil à tout moment sans validation préalable sur l'appareil. Le démarrage à distance permanent est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage ☼. L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
⊗	Supprimer les paramètres réseau		Vous pouvez supprimer tous les paramètres réseau de l'appareil à tout moment.
	Infos sur l'appareil		L'écran affiche : ▪ Adresse MAC module COM ▪ Numéro de série de l'appareil ▪ Version logicielle Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.

16.3 Utiliser l'appareil avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Conditions
- ▪ L'appareil est allumé.
- ▪ L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- ▪ Pour pouvoir régler l'appareil via l'appli, le démarrage à distance permanent ou manuel doit être sélectionné dans le réglage de base Niveau de démarrage à distance.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur ☼.
2. Pour activer le démarrage à distance, appuyez sur .
✔ À côté de **i** s'affiche .
3. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Remarques
- ▪ Si vous ouvrez la porte de l'appareil dans les 15 minutes après l'activation du démarrage à distance ou après la fin du fonctionnement, le démarrage à distance manuel est désactivé.
- ▪ Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez modifier les réglages via l'appli Home Connect ou démarrer un nouveau programme.

16.4 Désactiver la connexion réseau

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez « Réglages de base » à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyer sur ✔.
4. Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif.
5. Appuyer sur .
6. Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif.
7. Appuyer sur .
8. Réglez « Déconnecter » à l'aide du bouton rotatif.
9. Enregistrer à l'aide de ✔.
10. Pour quitter le menu de réglage de base, tournez le bouton rotatif sur 0.

✔ Les modifications sont enregistrées.

16.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

Remarques
- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

16.6 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : *www.home-connect.com*.

16.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :
- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

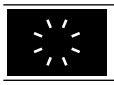
Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

17 Réglages de base

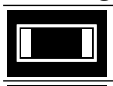
Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

17.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Réglez la luminosité de l'écran.
	Affichage en mode à faible consommation d'électricité	Marche [1] Arrêt ▪ heures ▪ Heure + logo GAGGENAU [1] ▪ Date ▪ Date + logo GAGGENAU ▪ Heure + date ▪ Heure + date + logo GAGGENAU	Aperçu de l'affichage en mode à faible consommation d'électricité Arrêt : aucun affichage. Ce réglage permet de réduire la consommation de votre appareil en mode à faible consommation d'électricité. Marche : plusieurs affichages sont réglables. Confirmez la marche avec ✔ et sélectionnez l'affichage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
	Affichage	Réduit [1] Standard	"Réduit " : après une courte durée, l'écran affiche uniquement les informations les plus importantes.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Couleur du champ tactile	Gris [1] Blanc	Sélectionnez la couleur des symboles sur les champs tactiles.
	Tonalité du champ tactile	Tonalité 1 [1] Tonalité 2 Arrêt	Pour sélectionner un signal sonore, appuyez sur un champ tactile.
	Volume son du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Réglez le volume du son du champ tactile.
	Préchauffage rapide	Allumé [1] Arrêt	Lors du préchauffage rapide, le compartiment de cuisson atteint particulièrement vite la température souhaitée.
	Signal de chauffe	Marche [1] Arrêt	Le signal sonore retentit lorsque l'appareil atteint la température souhaitée pendant le chauffage.
	Volume du signal sonore	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Réglez le volume du signal sonore.
	Format de l'heure	AM/PM 24h [1]	Réglez le format 24 heures ou 12 heures.
	Heure	Heure actuelle	Réglez l'heure.
	Changement d'heure	Commande manuelle [1] Automatique	Changement d'heure automatique lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y [1] D/M/Y M/D/Y	Réglez le format de la date.
	Date	Date actuelle	Réglez la date. Appuyez sur › pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
	Unité de température	°C [1] °F	Réglez l'unité de température.
	Unité de poids	kg [1] oz.	Réglez l'unité de poids.
	Langue	Allemand [1] Français [...] Anglais	Réglez la langue pour l'affichage de texte. Le système redémarre lorsque la langue est modifiée. Le redémarrage prend quelques secondes. Après le redémarrage, l'appareil ferme le menu des réglages de base.
	Réglages d'usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmez la question : « Effacer tous les réglages personnels et réinitialiser l'appareil aux réglages usine ? » avec ✓ ou annulez avec ✗. Lors de sa réinitialisation aux réglages usine, l'appareil supprime les recettes personnelles. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé [1] Arrêt	Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Toutes les autres fonctions sont disponibles.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
			Le réglage « Arrêt » doit être activé pour le mode normal. Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes après raccord de l'appareil.
	Programme spécial longue durée	Non disponible [1] Disponible	Disponible : vous pouvez régler le Programme spécial longue durée →*Page 15*.
	Afficher l'évaluation du temps de cuisson avec la sonde thermométrique	Marche [1] Arrêt	Marche : si vous utilisez la sonde thermométrique, l'écran affiche l'évaluation du temps de cuisson.
	Sécurité enfants	Non disponible [1] Disponible	Disponible : vous pouvez activer la sécurité enfants →*Page 16*.
	Réseau domestique	LAN/WLAN Type de connexion Connexion Connecter avec l'appli Mise à jour du logiciel Télécommande Démarrage à distance permanent Supprimer les paramètres réseau Info sur l'appareil	Sélectionnez les réglages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles. Selon l'état de connexion, l'écran affiche différentes options de réglages.

17.2 Modifier les réglages de base

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez « Réglages de base » à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyez sur ✔.
4. Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide du bouton rotatif.
5. Appuyez sur ✔.
6. Réglez le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.
7. Enregistrez avec ✔ ou annulez avec ✖ et quittez le réglage de base actuel.
8. Pour quitter le menu de réglage de base, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

✔ Les modifications sont enregistrées.

18 Nettoyage et entretien

18.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
- Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil.
- Éteignez la lumière pendant le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

ATTENTION
Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.
- Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

L'utilisation d'un nettoyant pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage les surfaces émaillées.

- ▸ Ne jamais utiliser de nettoyant pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Avant le prochain chauffage, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitre de porte	▪ Nettoyant pour vitres	N'utilisez pas de racloir à verre. Nettoyez avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres.
Joint de porte	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récurez pas. N'utilisez pas de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyer.
Affichage	▪ Produit de nettoyage	Essuyez avec un chiffon microfibres ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Compartiment de cuisson	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson très encrassé	▪ Gel nettoyant en spray pour les fours	Le gel nettoyant en spray pour les fours est en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. Respectez les consignes suivantes concernant le gel nettoyant en spray : ▪ Le gel nettoyant en spray ne doit pas pénétrer dans l'ouverture de la porte. ▪ Laissez-le agir au maximum 12 heures. ▪ Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes. ▪ Rincez-le soigneusement à l'eau. ▪ Respectez les indications du fabricant.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette.
Grilles d'insertion	▪ Produit de nettoyage chaud	**Remarque :** Si nécessaire, décrochez les grilles d'introduction pour les nettoyer. → *"Retirer les rails d'insertion", Page 30* En cas de fort encrassement, faites-les tremper et utilisez une brosse.
Accessoires	▪ Produit de nettoyage chaud	Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. Rincez abondamment à l'eau claire.
Sonde thermométrique	▪ Produit de nettoyage chaud	Essuyez avec un chiffon humide Ne la passez pas au lave-vaisselle.
Tournebroche	▪ Produit de nettoyage chaud	Ne nettoyez pas le mécanisme d'entraînement du tournebroche au lave-vaisselle. Nettoyez au lave-vaisselle le tournebroche, les attaches de retenue et la poignée.
Rail télescopique, accessoire en option	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette ou une brosse et séchez avec un chiffon doux.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
		Retirez le rail télescopique du compartiment de cuisson pendant la pyrolyse.
Pierre à pain et à pizzas, accessoire spécial	▪ Brosse	Éliminez les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne nettoyez jamais la pierre à pain et à pizzas à grande eau.
Faitout, accessoire en option	▪ Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne nettoyez pas le faitout au lave-vaisselle.

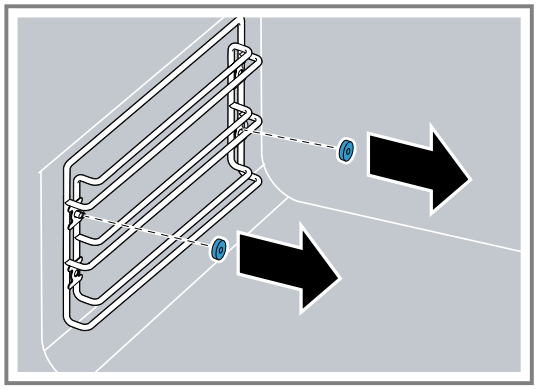
18.2 Chiffon en microfibres

Le chiffon en microfibres à structure alvéolaire est idéal pour nettoyer des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses. Le chiffon en microfibres est disponible auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

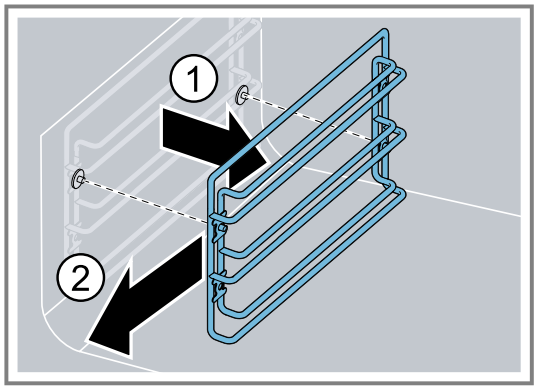
18.3 Retirer les rails d'insertion

Les rails d'insertion peuvent être retirés pour être nettoyés.

1. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'émail contre les rayures.
2. Desserrez les écrous moletés.



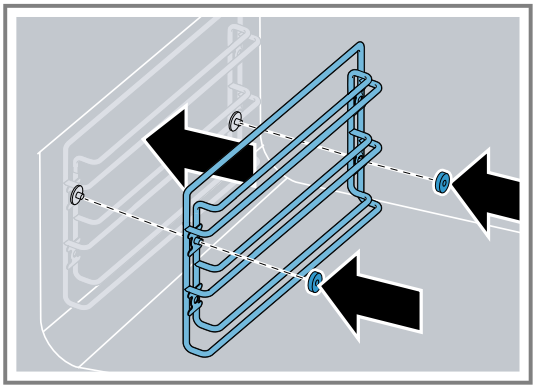
3. Tirez les rails d'insertion légèrement sur le côté en les éloignant de la vis ①, puis extrayez-les vers l'avant ②.



18.4 Accrocher les grilles d'enfournement

Remarque : Les grilles d'enfournement sont identiques et s'adaptent à gauche et à droite.

1. Positionnez les grilles d'enfournement de manière à ce que le niveau d'enfournement 3 se trouve en haut.



2. Serrer les écrous moletés.

18.5 Nettoyer le rail télescopique

ATTENTION

Les nettoyants agressifs endommagent le rail télescopique.

- ▸ Ne nettoyez pas le rail télescopique au lave-vaisselle.
- ▸ Ne placez pas le rail télescopique dans l'eau de rinçage.

Le programme de nettoyage peut provoquer des dommages sur le rail télescopique.

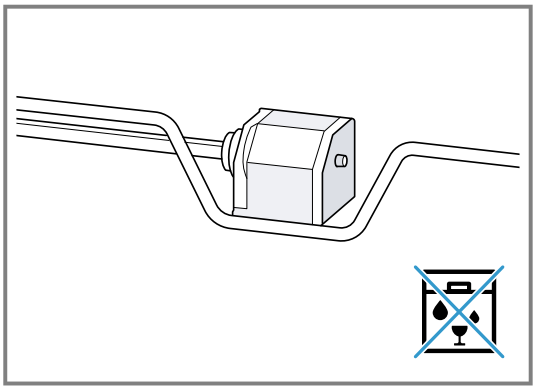
- ▸ Ne nettoyez pas le rail télescopique avec le programme de nettoyage de l'appareil.

1. Retirez le rail télescopique.
2. Desserrez les écrous moletés.
3. Nettoyez le rail télescopique à l'aide d'un chiffon humide.
   - ▸ N'enlevez pas la graisse sur le rail télescopique.

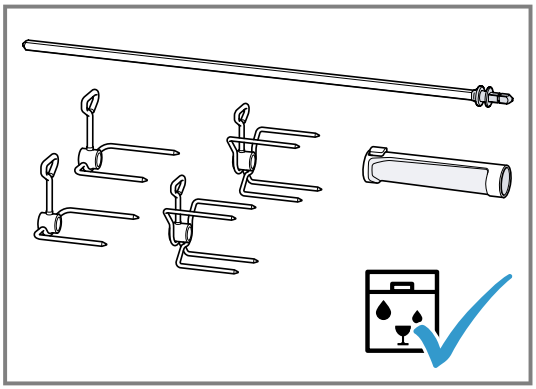
   Il est préférable d'effectuer le nettoyage lorsque le le rail d'extraction est rentré.

18.6 Nettoyer le tournebroche

1. Ne nettoyez pas le mécanisme d'entraînement du tournebroche au lave-vaisselle.



2. Nettoyez au lave-vaisselle le tournebroche, les attaches de retenue et la poignée.



19 Pyrolyse

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage Pyrolyse.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- Éloignez les enfants.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.
- Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.
- Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- Éloignez les enfants et les animaux.

Lors de la pyrolyse, l'appareil chauffe jusqu'à 485°C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson sont réduits en cendres. Vous n'avez plus qu'à essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.
La durée totale de la pyrolyse comprend le temps de nettoyage et le temps de refroidissement. La pyrolyse dure environ 3 heures. Le temps de refroidissement dure environ 1 heure. Si nécessaire, vous pouvez différer l'heure d'arrêt de la pyrolyse, par exemple si vous souhaitez que la pyrolyse se déroule la nuit.

19.1 Préparer la pyrolyse

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

1. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
2. Essuyez le joint de la porte et l'intérieur de la porte.
3. Retirez complètement toutes les traces de produit de nettoyage.
4. Retirez les objets non fixés du compartiment de cuisson.
   Les rails d'insertion sont pyrolysables.
   → *"Préparer le nettoyage des accessoires avec la pyrolyse", Page 31*
5. Assurez-vous que le cache se trouve dans la fiche pour la résistance de chauffe à l'arrière du compartiment de cuisson.

19.2 Préparer le nettoyage des accessoires avec la pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU sont toutes recouvertes d'un émail pyrolysable. Nettoyez uniquement les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

ATTENTION
Pendant la pyrolyse, la chaleur peut endommager certains accessoires.
- ▸ Ne nettoyez pas la grille, le tournebroche, le faitout en fonte, le pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ni tout autre accessoire avec la pyrolyse.
- ▸ Nettoyez uniquement les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.

Remarques
- ▪ Les douilles en acier inoxydable des lèchefrites peuvent se décolorer lors de la pyrolyse. Ces décolorations n'ont aucune influence sur l'utilisation.
- ▪ En cas de compartiment de cuisson fortement encrassé, nettoyez séparément la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

1. Placez une seule plaque à pâtisserie ou une lèchefrite à la fois au niveau d'enfournement le plus bas.
2. Poussez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'en butée.

19.3 Démarrer la pyrolyse

1. Retirez tous les objets non fixés du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures.
2. Retirez complètement les résidus de détergent.
3. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
✔ s'allume.
4. Validez avec ✔.
✔ L'affichage indique l'heure de fin de la pyrolyse.
5. Si nécessaire, différez l'heure de fin à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Validez à l'aide de ✔.
7. Démarrez à l'aide de ▸.
La durée totale de la pyrolyse comprend le temps de nettoyage et le temps de refroidissement. L'écran affiche la durée de chaque étape de la pyrolyse.
✔ Pour votre sécurité, l'appareil verrouille la porte de l'appareil. Lors du refroidissement, l'appareil ouvre le système de verrouillage de la porte dès que la température est inférieure à 200 °C.
✔ Le temps de nettoyage s'écoule à l'affichage.
✔ Si vous avez décalé l'heure de fin, le temps restant avant le démarrage de la pyrolyse s'écoule sur l'écran.
✔ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
✔ Un signal sonore retentit à la fin de la pyrolyse.
✔ L'écran affiche un message.
8. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
Selon le type et le degré d'encrassement, des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées. Ces dépôts ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement ou sur la durée de vie de votre appareil.

20 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ *"Service après-vente", Page 54*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

20.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	Manipulation incorrecte. ▸ Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après environ 60 secondes.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▸ Fermez la porte de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage ne réagit pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité enfants 🔒.	La sécurité enfants est active. ▸ Désactivez la sécurité enfants. →*Page 16*
L'appareil s'éteint automatiquement.	Interrupteur de sécurité : pas de fonctionnement pendant plus de 12 heures. **1.** Confirmez le message avec ✔. **2.** Éteignez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas, l'écran affiche le symbole du mode démonstration.	L'appareil est en mode démonstration. ▸ Désactivez le mode démonstration dans les réglages de base →*Page 26*.
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	Une erreur s'est produite. **1.** Si l'écran affiche un message d'erreur, tournez le sélecteur de fonction sur 0. ✔ Si l'écran n'affiche plus le message d'erreur, il s'agissait d'un problème ponctuel. **2.** Si l'écran continue à afficher le message d'erreur ou l'affiche de nouveau, contactez le service après-vente →*Page 54* et communiquez-lui le code d'erreur.

20.2 Panne de courant

Votre appareil peut surmonter une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue.
Si la panne de courant était plus longue et que l'appareil était en fonctionnement, l'écran affiche un message. Le fonctionnement est interrompu.

Remettre l'appareil en service après une panne de courant

1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service comme d'habitude.

20.3 Mode démonstration

Si l'écran affiche, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Désactiver le mode démonstration

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles.
2. Dans les réglages de base →*Page 26*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

20.4 Changer la lampe supérieure du four

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
▸ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
▸ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 60 W, G9 sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Desserrez la vis du couvercle de la lampe.
✔ Le couvercle de l'ampoule se rabat vers le bas.
3. Retirez l'ampoule halogène.
4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille.
5. Relevez le couvercle de la lampe et vissez-le.
6. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
7. Branchez l'appareil au secteur.

20.5 Changer la lampe latérale du four

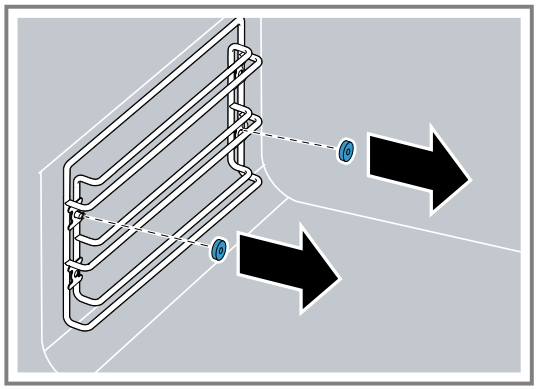
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
- Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

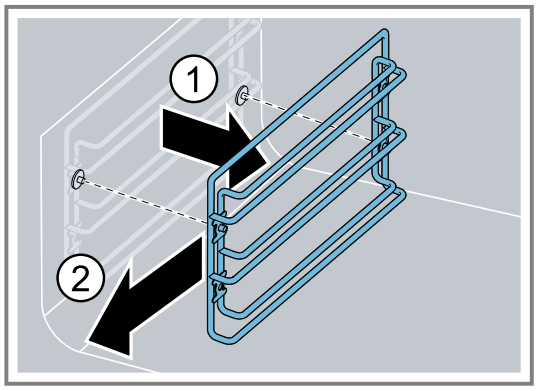
Remarque : Des ampoules halogènes de 12 V, 10 W, G4 sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Desserrez les écrous moletés.



3. Tirez les rails d'insertion légèrement sur le côté en les éloignant de la vis ①, puis extrayez-les vers l'avant ②.



4. Poussez le ressort de maintien supérieur sur le côté.
5. Retirez le couvercle de l'ampoule.
6. Retirez l'ampoule halogène.
7. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille.
8. Alignez le côté biseauté du couvercle de la lampe avec le compartiment de cuisson, insérez le couvercle de la lampe en bas dans le ressort de maintien et enclenchez-le en haut.
9. Accrochez les grilles d'enfournement →*Page 30*.
10. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
11. Branchez l'appareil au secteur.

20.6 Changer le couvercle supérieur de la lampe

Si le couvercle de la lampe est endommagé dans le compartiment de cuisson, remplacez le couvercle de la lampe. Le couvercle de lampe est en vente auprès du service après-vente en indiquant le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.

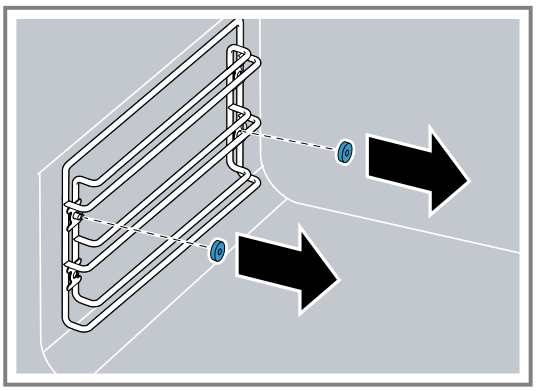
1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Desserrez la vis du couvercle de la lampe.
✔ Le couvercle de l'ampoule se rabat vers le bas.
3. Relevez le nouveau couvercle de la lampe et vissez-le.
4. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
5. Branchez l'appareil au secteur.

20.7 Changer le couvercle latéral de la lampe

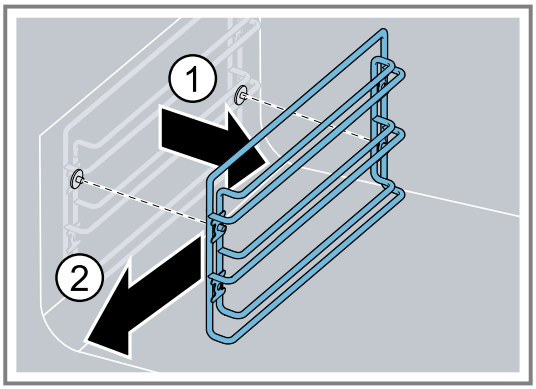
Si le couvercle de la lampe est endommagé dans le compartiment de cuisson, remplacez le couvercle de la lampe. Le couvercle de lampe est en vente auprès du service après-vente en indiquant le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Desserrez les écrous moletés.



3. Tirez les rails d'insertion légèrement sur le côté en les éloignant de la vis ①, puis extrayez-les vers l'avant ②.



4. Poussez le ressort de maintien supérieur sur le côté.
5. Retirez le couvercle de l'ampoule.
6. Alignez le côté biseauté du couvercle de la lampe avec le compartiment de cuisson, insérez le couvercle de la lampe en bas dans le ressort de maintien et enclenchez-le en haut.
7. Accrochez les grilles d'enfournement →*Page 30*.
8. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
9. Branchez l'appareil au secteur.

21 Mise au rebut

21.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

22 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

22.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Faites toujours préchauffer l'appareil. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'entendent pour un appareil préchauffé.
- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Si vous avez peu d'expérience avec un plat, commencez par le temps le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
- Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire sélectionnez une température plus élevée.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour 4 personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient au milieu de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèchefrite ou la lèchefrite en verre.
- Afin de garantir une circulation optimale de la chaleur, ne chargez pas trop la grille ni la plaque à pâtisserie.
- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter les rails d'insertion latéraux amovible.
- Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson et placez les aliments ou le faitout sur la grille. Ne placez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond du compartiment de cuisson.
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Utilisez toujours des assiettes, des plats de cuisson ou à gratin avec la grille.
- Mode chaleur tournante éco :
  mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour les gâteaux, la viande, les soufflés et les gratins. La chaleur résiduelle sera optimisée. Les fonctions confort restent désactivées (par ex. l'éclairage du compartiment de cuisson). L'affichage de la température du compartiment de cuisson est uniquement possible pendant le chauffage. Ne préchauffez pas le

four. Placez les plats dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.
- Gril grande surface et gril grande surface + chaleur ventilée :
  pour ces modes de fonctionnement, il peut y avoir une différence de température entre la température de réglage sélectionnée et la température réelle dans le four. En effet, griller et gratiner des aliments sont des processus de cuisson rapides effectués à haute température. C'est pourquoi on choisit toujours une température plus élevée que celle réellement nécessaire sur la surface des plats à dorer ou rôtir.

22.2 Légumes

Suivez les recommandations de réglage pour les légumes.

- Les légumes au four offrent une bonne alternative aux légumes à la poêle. Les arômes sont plus concentrés et les arômes grillés parfument davantage les aliments. Par ailleurs, ce mode de préparation ne nécessite que très peu de graisse.
- Nettoyez les légumes et mélangez-les dans un saladier avec un peu d'huile. Répartissez-les uniformément dans un plat résistant à la chaleur ou sur la lèchefrite ou la lèchefrite en verre.
- Mélangez les légumes au moins une fois pendant la cuisson. Assaisonnez-les après la cuisson et parsemez-les de fines herbes à votre convenance.
- Les légumes se conjuguent aussi bien en entrée chaude que froide, en tant que plat principal végétarien, ou en accompagnement de plats à base de poisson ou de viande.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un moule résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Dans la lèchefrite ou la lèchefrite en verre, les plats risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Légumes

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Antipasti	Lèchefrite	3	250	≈≈≈	15-20 [1]	Conseil recette : tant que les légumes sont encore chauds, arrosez-les de vinaigre balsamique et assaisonnez.
Endives	Plat à gratin	2	180	🌀	30	Conseil recette : coupez-les en deux, assaisonnez-les, enroulez-les avec du jambon blanc, recouvrez-les de sauce à la crème ou de sauce béchamel et saupoudrez de fromage.
Endives	Plat à gratin	2	180	🌀e	60	Conseil recette : coupez-les en deux, assaisonnez-les, enroulez-les avec du jambon blanc, recouvrez-les de sauce à la crème ou de sauce béchamel et saupoudrez de fromage. En cas de 🌀e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Escalivada, légumes au four méditerranéens	Plat à gratin	3	280	≈≈≈	15-20 [1]	Conseil recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons, huile. Se déguste chaud ou froid.
Gratin de légumes	Plat à gratin	2	200	▬▬ ▬▬	30	Précuisez ou blanchissez les légumes et les autres ingrédients.
Brochettes de légumes	Grille + lèchefrite	3	220	≈≈≈	24 [1]	Raccourcissez les brochettes ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser. Conseil recette : poivrons, oignons, maïs (précuit), tomates cerises, courgettes.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Quartiers de courge	Lèchefrite	2	200		20-30 [1]	Conseil recette : assaisonnez-les avec de l'huile, de l'ail, du gingembre, du carvi, du sel et du poivre.
Tomates au four	Plat à gratin	2	120		60	Conseil recette : placez les tomates cerises ou les tranches de tomates avec du romarin et de l'ail dans le plat, puis arrosez d'un filet d'huile et d'un peu de miel. Si vous le préférez, blanchissez auparavant les tomates et pelez-les.
Ratatouille	Lèchefrite	2	200		35-40 [1]	Conseil recette : saupoudrez ensuite de parmesan.
Asperges, vertes grillées	Lèchefrite	3	220		6-10 [1]	Conseil recette : assaisonnez-les avec des oignons, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre. Adaptez le temps de cuisson en fonction de la taille.
Légumes racines	Lèchefrite	2	200		30 [1]	Conseil recette : assaisonnez les carottes, les céleris, les navets, les betteraves rouges avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre.

22.3 Accompagnements et mets

Suivez les recommandations de réglage pour les garnitures et les plats.

- Les accompagnements rassasiants les plus connus préparés au four sont à base de pommes de terre, par ex. un gratin de pommes de terre. D'excellentes garnitures habituellement préparées à la poêle peuvent cependant aussi être préparées au four, comme les galettes de pommes de terre ou les pommes de terre sautées. Grâce à ce mode de cuisson, vous pouvez préparer de plus grandes quantités en une seule fois, les odeurs de cuisson envahissent moins la pièce et vous utilisez moins de graisse pour la cuisson.
- Le fromage est un autre accompagnement au four très varié. Il permet avant tout de très bien compléter les plats végétariens ; selon leur mode de préparation, les fromages peuvent aussi se déguster en entrée ou comme encas.
- Les plats gratinés, tels les gratins et les soufflés, conviennent particulièrement bien à une préparation au four. Il en va de même pour les préparations avec un fond de tarte, telles que les pizzas ou les tartes flambées, les plats à base d'œuf avec garnitures, par ex. les tortillas.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un moule résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Dans la lèchefrite ou la lèchefrite en verre, les plats risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Accompagnements et mets

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Garnitures						
Camembert cuit, pané, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180		20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
Féta	Plat à gratin	2	250		12	Conseil recette : placez-la dans un plat avec de l'huile, des tomates, des oignons, de l'ail et du romarin, assaisonnez avec du sel et du poivre.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Quartiers de pommes de terre	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		20-25 [1]	Conseil recette : coupez les pommes de terre en morceaux, assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2	180		45	
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2	180	e	75	En cas de e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Pommes de terre sur lit de sel	Plat à gratin	2	200		60 [1]	Recouvrez le fond du plat à gratin de 1,5 cm de sel marin. Déposez-y de petites pommes de terre non pelées et badigeonnez-les d'huile.
Galettes de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	2	175		30 [1]	Huilez bien la plaque avant d'y placer les galettes de pomme de terre, puis badigeonnez-les d'huile. Retournez-les une fois.
Sticks de mozzarella, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180		8	
Fromage au four, frais	Plaque à pâtisserie	2	180		20	Après 10 minutes, incisez le fromage à pâte molle en forme de croix et ouvrez-le. Si possible, le plat doit ne pas être beaucoup plus grand que le fromage pour que ce dernier ne coule pas.
Frites, fraîches	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	200		15-30 [1]	Conseil recette : huilez-les légèrement, assaisonnez-les après la cuisson avec du sel, du paprika ou du curry en poudre.
Frites, surgelées	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220		14-16 [1]	Répartissez bien les frites surgelées sur la plaque à pâtisserie.
Fromage de chèvre enrobé de lard	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220		6	Utilisez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert.
Fromage de chèvre au miel	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		6	Conseil recette : mélangez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert avec du miel de lavande et parsemez la préparation de pignons de pin.
Plats						
Pizza américaine, pâte épaisse, surgelée	Plaque à pâtisserie	2	200		20-24	Sans préchauffage. Réduisez le temps de cuisson de 4 minutes si l'appareil est préchauffé.
Omelette paysanne	Plat à gratin	2	160		40	Conseil recette : avec des asperges vertes et blanches, et du saumon mariné.
Enchiladas, gratinées	Plat à gratin	2	200		10-15	
Frittata	Plat à gratin	2	190		40-45	Conseil recette : avec des épinards, des oignons et des crevettes.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte flambée, fraîche	Plaque à pâtisserie	2	250	--- ---	7-9	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelée	Grille	2	220		10-12	
Macaroni au fromage	Plat à gratin	2	180/220		20	Pour obtenir une croûte de fromage, augmentez la température après 10 minutes de cuisson à 220 °C et laissez dorer 10 minutes.
Spätzle au fromage	Plat à gratin	2	180/220		30	Disposez les Spätzle cuites à l'eau en couches dans un plat en recouvrant de fromage entre chaque couche. Terminez par du fromage et des oignons grillés et augmentez la température à 220 °C pendant 5 minutes.
Lasagnes	Plat à gratin	2	175		40	Conseil recette : classiques ou végétariennes avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne.
Lasagnes	Plat à gratin	2	175	e	70	Conseil recette : classiques ou végétariennes avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne. En cas de e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Mini-rouleaux de printemps, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	210		15 [1]	
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2	250	--- ---	8-12	Huilez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Pizza, surgelée	Grille	2	200		13	
Quiche	Moule à tarte	2	200	--- ---	15+20	Piquez le fond à plusieurs reprises avec une fourchette et précuisez pendant 15 minutes. Ajoutez les ingrédients et cuisez pendant 20 autres minutes.
Tortilla	Plat à gratin	2	160	---	25	Conseil recette : avec des poivrons, des olives, des oignons, du jambon Serrano et du fromage Manchego.
Tarte à l'oignon	Moule à tarte	2	200	--- ---	40-50	Piquez le fond à plusieurs reprises avec une fourchette.

22.4 Poisson

Suivez les recommandations de réglage pour le poisson.

- Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que la température à cœur du poisson soit d'au moins 62 à 70 °C après la cuisson. Cette température est également le point de cuisson idéal.
- Salez le poisson uniquement après la cuisson. Le poisson conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- Huilez légèrement la grille et la plaque, afin que le poisson n'accroche pas.
- Pour les filets avec la peau, posez le poisson avec le côté peau sur le dessus afin de mieux conserver ses arômes et sa structure.
- Raccourcissez les brochettes avant d'embrocher les ingrédients ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

Poisson

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	190		20-25 [1]	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du thym ou avec de la menthe en été. Incisez la peau de la dorade en diagonale.
Brochettes de poisson	Grille + lèchefrite	3	200		12-14 [1]	Utilisez du poisson à chair ferme, par ex. du colin, du saumon, du sébaste, du cabillaud.
Truite, entière	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	220		16 [1]	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du persil.
Brochettes de crevettes, fraîches	Grille + lèchefrite	3	180		10 [1]	
Brochettes de crevettes, vidées, surgelées	Grille + lèchefrite	2	180		14 [1]	
Pavé de saumon	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	200		10-12	Conseil recette : faites-le mariner avec du citron vert, du sel, du poivre et de l'ail.
Steak de thon	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		8-10	Conseil recette : style asiatique avec de la sauce soja, de l'huile de sésame, du gingembre, du miel, de l'ail, du piment et des graines de coriandre.
Anneaux de calmar, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220		12	
Bar,1 kg	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	175		30-35 [1]	

22.5 Viande

Suivez les recommandations de réglage pour la viande.

- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique →*Page 21*.
- Viande au repos : laissez encore reposer la viande 5 à 15 minutes sur une grille. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et la perte de jus est moindre lors de la découpe de la viande. Vous pouvez laisser reposer les grosses pièces de viande, par ex. les rôtis, dans le four. Les plus petits morceaux, par exemple les steaks, doivent être enroulés dans du papier aluminium hors du four.
- Pour préparer de petites portions (2 à 3 personnes), utilisez de préférence un plat résistant à la chaleur afin de ne pas brûler ni sécher les plats.
- Utilisez la lèchefrite ou le faitout pour les gros rôtis ou pour les modes de préparation nécessitant beaucoup de liquide lors de la cuisson.
- Laissez pénétrer la marinade de préférence pendant toute une nuit et retirez-la avant de rôtir ou de griller vos mets, par exemple avec le dos d'un couteau ou une cuillère. Les épices et les herbes risqueraient sinon de brûler.
- Si le rôti est devenu trop brun et que la croûte est brûlée par endroits, la prochaine fois, réduisez la température et vérifiez le niveau d'enfournement.
- Si le rôti est cuit mais que la sauce est brûlée, la prochaine fois, utilisez un plus petit plat à rôtir et ajoutez plus de liquide. Si la sauce est trop liquide, utilisez un plus grand plat à rôtir et réduisez la quantité de liquide.

[1] Retournez les aliments à mi-cuisson.

Viande

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Bœuf						
Rôti de bœuf, 1,5 kg	Lèchefrite	2	180		60-90 [1]	
Rosbif, rôti de bœuf, saignant, 1 kg	Lèchefrite	2	230/180		25-35 [2]	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
Rosbif, rôti de bœuf, rosé, 1 kg	Lèchefrite	2	230/180		30-40 [2]	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
Rosbif, rôti de bœuf, bien cuit,1 kg	Lèchefrite	2	230/180		50-60 [2]	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
Rumsteck, rosé, 450 g	Lèchefrite	2	200		28	Température à cœur 65 °C
Rumsteck, rosé, 450 g	Lèchefrite	2	200		43	Température à cœur 65 °C En cas de ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Porc						
Rôti avec couenne, rôti de porc avec couenne, bien cuit, de 1,5 kg	Grille + lèchefrite	2	180/200		70-80 [3]	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante. Faites préalablement cuire le rôti avec sa couenne dans l'eau pendant 10 minutes.
Rôti roulé	Lèchefrite	2	180/230		70 [3]	
Rôti de porc, cuissot, 1 kg	Lèchefrite	2	230/180		45-50 [2]	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante.
Rôti de porc, échine, 1,5 kg	Lèchefrite	2	230/180		95 [2]	
Filet mignon de porc, entier, 400 g	Lèchefrite	2	230/180		25 [2]	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de l'ail et du persil.
Filet mignon de porc, 260 g	Lèchefrite	2	180		28	Température à cœur 70 °C.
Filet mignon de porc, 260 g	Lèchefrite	2	180		41	Température à cœur 70 °C. En cas de ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Jarret de porc	Grille + lèchefrite	2	150/200		50 [3]	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante. Faites préalablement cuire le rôti avec sa couenne dans l'eau pendant 90 minutes.
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg, rosé	Lèchefrite ou	2	180/230		50-55 [3]	

[1] Saisissez d'abord les aliments de tous les côtés dans la poêle sur la table de cuisson.
[2] Saisissez la viande à feu vif, baissez la température après 15 à 20 minutes.
[3] Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
	Faitout					
Jarret de veau	Lèchefrite ou Faitout	2	150/180		70 [1]	
Filet de veau	Lèchefrite ou Faitout	2	170		40	
Gibier						
Râble de lapin	Lèchefrite ou Faitout	2	180		20-25 [2]	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'ail, du romarin, de l'huile d'olive et dans du vinaigre balsamique de grande qualité.
Gigot d'agneau, rosé, 2,5 kg	Lèchefrite ou Faitout	2	180		100 [2]	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile d'olive, de l'ail, du romarin et des tranches de citron pendant toute une nuit.
Gigot d'agneau, bien cuit, 2,5 kg	Lèchefrite ou Faitout	2	180		120 [2]	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile d'olive, de l'ail, du romarin et des tranches de citron pendant toute une nuit.
Gigot d'agneau	Lèchefrite ou Faitout	2	180		45	
Selle d'agneau	Lèchefrite ou Faitout	2	165		20	
Divers						
Tranches de bacon, lard à griller, minces	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180		8-10	Une fois retirées, égouttez-les sur du papier absorbant.
Terrine de viande, fraîche, 700 g	Grille + lèchefrite	2	160		60	Utilisez la sonde thermométrique, température à cœur 67 °C.
Boulettes de viande, saisies, de 25 g	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		15	Conseil recette : piquez les boulettes de viande d'agneau ou de lapin sur des brochettes et servez-les avec du yaourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.
Boulettes de viande, saisies, de 80 g	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		20	Pour des boulettes de viande bien dorées mais fondantes : saisissez-les d'abord à la poêle, puis passez-les dans l'appareil.
Poivrons, farcis, avec de la viande hachée	Plat à gratin	2	190		30-40	Conseil recette : garnissez-les avec de la viande hachée et cuisez-les dans de la sauce tomate.

22.6 Volaille

Suivez les recommandations de réglage pour la volaille.

- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne placez pas la sonde thermométrique au milieu ou dans une cavité, mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique →*Page 21*.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée, de la graisse égouttée ou du jus d'orange sur la peau en fin de la cuisson.

[1] Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.
[2] Saisissez d'abord les aliments de tous les côtés dans la poêle sur la table de cuisson.

- Piquez la peau des canards ou des oies sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.
- Utilisez un faitout ou un autre plat résistant à la chaleur pour les mets qui nécessitent beaucoup de liquide lors de la cuisson. Il en va de même pour les aliments qui rendent beaucoup de graisse, par ex. de l'oie rôtie.

Volaille

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier, 1,5-2kg	Grille + lèchefrite	2	160/180	⎓	80 [1]	Conseil recette : garnissez-le avec des oranges, des pommes ou des fruits secs.
Oie, entière, 3,5 kg	Grille + lèchefrite	2	160/190		110-130 [1]	Conseil recette : garnissez-la avec des pommes, des oignons et de la marjolaine et refermez-la.
Poulet, entier, 1 kg	Grille + lèchefrite	2	180		50-60	Enduisez-le d'huile, ajoutez du sel, du poivre, du paprika et du curry. Préchauffez. Le tournebroche peut être utilisé.
Poulet, entier, 1 kg	Grille + lèchefrite	2	180		50	Enduisez-le d'huile, ajoutez du sel, du poivre, du paprika et du curry. Le tournebroche peut être utilisé.
Blanc de poulet	Grille + lèchefrite	2	200		20-25	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori. Le temps de cuisson dépend de la taille.
Blanc de poulet	Grille + lèchefrite	2	200		45	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori. Le temps de cuisson dépend de la taille. En cas de ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Cuisse de poulet	Grille + lèchefrite	3	220		30-35 [2]	Une fois retournée, le côté présentant le plus de peau doit être placé vers le haut afin d'être bien croustillant. Faites-la mariner avec de l'huile, du romarin, des tranches de citron et de l'ail.
Nuggets de poulet, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		15 [2]	
Poulet, pilon	Grille + lèchefrite	3	220		30-35 [2]	Conseil recette : marinade asiatique avec sauce soja, miel, piment rouge, ail, gingembre, carvi, citron vert, coriandre.
Dinde, entière, 5 kg	Grille + lèchefrite	2	160/200		120-180 [1]	
Caille, entière, de 150 g	Grille + lèchefrite	3	200		25	Badigeonnez-la avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier, de l'ail.

22.7 Griller et rôtir

Respectez les recommandations de réglage pour griller vos aliments.

- Grillez uniquement avec la porte de l'appareil fermée.
- Utilisez pour griller la lèchefrite avec la grille d'insertion (selon le modèle, accessoire ou accessoire en option). Versez environ 100 ml d'eau dans la lèchefrite de façon à recueillir le jus de viande et à maintenir le four propre. Si vous ajoutez trop d'eau, la trop

[1] Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.
[2] Retournez les aliments à mi-cuisson.

forte vapeur d'eau ainsi générée risque d'altérer le résultat de cuisson.
- Les grillades doivent si possible avoir la même épaisseur, au moins 2 à 3 cm. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Grillez toujours la viande sans la saler. Déposez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, celles-ci peuvent se carboniser. Afin d'éviter cela, coupez-les le plus court possible, placez-les avant de piquer les ingrédients toute une nuit dans de l'eau ou utilisez des brochettes en métal.
- Pour de petites quantités, utilisez le mode de cuisson écoénergétique « Gril compact ». Ainsi, seule la surface centrale du gril est chauffée. Posez les pièces à griller au centre de la grille.

Griller et rôtir

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Meringues gratinées	Moule démontable	2	220		2 [1]	Restez près de l'appareil pour veiller à ce que la meringue ne brunisse pas trop.
Saucisse	Grille + lèchefrite	3	270		10 [2]	
Croque-monsieur	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	190		8-11 [1]	
Croûtons	Plaque à pâtisserie	2	180		12 [2]	Conseil recette : mélangez du pain blanc frais avec de l'huile d'olive, de l'ail et des aiguilles de romarin.
Merguez	Grille + lèchefrite	3	250		10-12 [2]	
Poulet saté	Grille + lèchefrite	3	250		14 [2]	Servez avec de la sauce aux cacahuètes.
Brochettes	Grille + lèchefrite	3	190		14-16 [2]	
Spare ribs	Grille + lèchefrite	3	220		40 [2]	Conseil recette : faites-les mariner dans de l'huile, de la moutarde, du vinaigre balsamique, du miel, de l'ail, de la sauce Worcester, du concentré de tomate et du tabasco.
Pain grillé	Grille	3	200		1.30-2	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le toast ne brunisse pas trop. Grillez uniquement avec la porte de l'appareil fermée.
Toast Hawaii		3	190		8-10 [1]	

22.8 Pâtisseries

Suivez les recommandations de réglage pour les pâtisseries.
- Nous vous recommandons des moules foncés en métal car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Placez le moule à pâtisserie au centre de la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez la plaque.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. des choux, des biscuits ou des feuilletés sur 2 niveaux, 1+3.
- Si vous utilisez plusieurs niveaux pour la cuisson, il est normal que les aliments posés sur les plaques enfournées au même moment ne soient pas prêts en même temps. Poursuivez encore un peu la cuisson des aliments posés sur la plaque la plus basse ou la prochaine fois, enfournez cette dernière plus tôt.
- Avant de déguster les pâtisseries, laissez-les refroidir sur la grille.
- Si les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous, enfournez-les un niveau plus haut et sélectionnez une température plus basse.
  Si les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus, enfournez-les à un niveau plus bas, sélectionnez une

[1] Faites gratiner jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.
[2] Retournez les aliments à mi-cuisson.

température plus basse et prolongez légèrement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez légèrement la température. Si le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur, sélectionnez une plus basse température. Augmenter la température ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson. Il vaut mieux sélectionner une température un peu plus basse.
- Si le gâteau s'affaisse, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 C°. N'ouvrez pas la porte du four trop tôt.
- Si le gâteau ne lève qu'au milieu, graissez le bord du moule.
- Si vous n'arrivez pas à détacher les petits gâteaux secs de la plaque, passez-les encore un peu au four chaud et lorsqu'ils sont de nouveau chauds, détachez-les.
- Si vous ne parvenez pas à démouler le gâteau en le renversant, passez un couteau sur le pourtour du moule pour le démouler plus facilement. Retournez de nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Pâtisseries

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau						
Tarte aux pommes, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 20 cm	2	160		90-105	Préchauffer.
Génoise	Moule démontable	2	150		40-45	Tapissez le moule de papier cuisson.
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	190		7-9	Renversez-le encore chaud sur un papier cuisson recouvert de sucre, puis roulez-le.
Gâteau cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2	165		25-35	Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Kouglof, brioche	Moule à kouglof	1	165		40	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix.
Kouglof, brioche	Moule à kouglof	1	165	e	70	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix. En cas de ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2	165		30-40	Conseil recette : garnissez-le de prunes, de figues ou d'oignons et de lard. Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Gâteau au fromage blanc	Moule démontable	1	165		60-70	
Gâteau au fromage blanc	Moule démontable	1	165		65-75	
Cake	Moule à cake	2	160		60	Pour une coloration uniforme, laissez-le plus longtemps dans le compartiment de cuisson.
Cake	Moule à cake	2	160		60	Pour une coloration uniforme, laissez-le plus longtemps dans le compartiment de cuisson. Pour des gâteaux humides.
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte	2	165		45-50	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et du massepain.
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte	2	165		45-55	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et du massepain.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Cake	Moule démontable	1	165		50-60	
Tarte	Moule à tarte	2	190		35	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Moule à tarte	2	190		35	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Biscuit à l'eau, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 26 cm	2	150		25-35	Préchauffer.
Petites pâtisseries						
Feuilletés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		10	Conseil recette : avec du sésame, des graines de pavot, du sucre glace.
Chaussons en pâte feuilleté, garnis	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	200		15	Conseil recette : garnissez-les avec du jambon et du fromage ou des pommes et des raisins secs. Badigeonnez-les de jaune d'œuf.
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		15	Conseil recette : avec du pudding, des fruits.
Brownies	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	120		60-65	Coupez-les en carrés une fois cuits. Grâce à la température basse, la consistance reste légèrement liquide à l'intérieur.
Brownies	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180	e	45	Coupez-les en carrés une fois cuits. Grâce à la température basse, la consistance reste légèrement liquide à l'intérieur. En cas de e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Cookies, de 20 g	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	175		10-12	Avec du chocolat, des raisins secs, des noix ou du citron.
Cupcakes	Plaque à cupcakes + petits moules en papier	2	180		15	Beurrez bien la plaque à cupcakes.
Gressins	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	160		30-40	Parsemez-les de sel marin, de romarin, de curry, de sésame ou de cumin. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des tuiles.
Tuiles	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	140		10-15	Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des tuiles. Donnez-leur une forme avant qu'elles ne refroidissent, par ex. en cornet à glace ou en rouleaux pour le dessert.
Muffins	Plaque à muffins + ramequins en papier	2	180		20	Avec du chocolat, des noix ou des raisins secs. Beurrer bien la plaque à muffins.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits gâteaux secs, gâteaux secs	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	160-170		15	
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	150		25-35	Préchauffer.
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	160		28-32	Préchauffer.
Petits gâteaux, selon EN60350-1 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	150		28-32	Préchauffer. Utilisation sur 2 niveaux.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	140		40-50	Préchauffer.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	160		30-35	Préchauffer.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	140		50-60	Préchauffer. Utilisation sur 2 niveaux.
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180		35	Conseil recette : garnissez-les avec de la crème à la vanille, de la mousse au chocolat, de la crème au moka ou aux fruits.
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180		30	Conseil recette : garnissez-les avec de la crème à la vanille, de la mousse au chocolat, de la crème au moka ou aux fruits.
Pain, petits pains						
Baguette, précuite	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220		10-12	
Pain, dans un moule à cake	Moule à cake	2	175		45-50	
Petits pains, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	170		12	
Petits pains, frais, de 50 g	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	250/200		20-25 [1]	
Croissants, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	170		25-30	
Fougasse	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.

[1] Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, baissez la température au second niveau indiqué.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Foccacia	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	210	⎓	20-25	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	165		25	
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	165	e	45	En cas de e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Baguette à l'ail, baguette aux herbes	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	⎓	12-14	
Produits de boulangerie salés, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		12-15	
Pain bis	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200/170		50-60 [1]	
Pain au levain	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200/180	⎓	50-60 [1]	

22.9 Faire lever la pâte - fermenter

Votre appareil offre le climat idéal pour faire lever la pâte et les préparations à base de pâte ou encore les pâtons sans qu'ils ne se dessèchent.

- Placez le saladier avec la pâte sur la grille. Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Faire lever la pâte » .
- Pour de grandes quantités, par ex. du pain, réglez la température sur 38 - 40 °C. La pâte gonfle ainsi uniformément du centre jusqu'aux bords.
- Pour les petites pièces de pâte, par ex. des pains au raisin ou des petits pains, vous pouvez régler la température sur 40 - 45 °C.
- Le temps de cuisson fourni est purement indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'à ce que son volume double.
- Si la pâte ne lève pas, vous n'avez peut-être pas suffisamment utilisé de levure ou malaxé la pâte.

Laisser lever

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte	Bol	2	38-45		25-45	par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain, petits pains blancs à la vapeur.

22.10 Desserts

Suivez les recommandations de réglage pour les desserts.

- Ce dessert peut très bien être préparé hors du four, il suffit juste ensuite de l'enfourner. Ce mode de préparation convient très bien pour de grandes quantités, par ex. lorsque vous avez des invités.
- Ce dessert se déguste encore chaud, sorti du four, et convient très bien par temps froid.

[1] Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, baissez la température au second niveau indiqué.

Desserts

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crumble de pommes	Plat à gratin	2	200		25	Gratin de pommes avec crumble, également excellent avec des baies ou des mirabelles.
Pommes cuites au four	Plat à gratin	2	200		30	Recommandation : utilisez des pommes à cuire, par ex. des Boskoop. Celles-ci conviennent particulièrement à la cuisson. Variante estivale : garnissez-les avec de la ricotta, du citron, du miel, du cardamone, de la vanille et des pignons de pin.
Clafoutis	Plat à gratin	2	200		30	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies.
Clafoutis	Plat à gratin	2	200	e	55	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies. En cas de e ne préchauffez pas, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Compote	Lèchefrite	2	180		30-40	Par ex. abricots ou différentes baies. Ajoutez de petites quantités de liquide, remuez plusieurs fois. Ajoutez du miel, de la menthe ou de la vanille fraîche pour un goût plus fin. Le temps de cuisson dépend du type de fruits et de leur degré de maturité.
Meringue	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	100		150	Faites de petites portions plates pour que la pâte puisse bien sécher.
Soufflé sucré	Plat à gratin	2	180		30	Par ex. semoule, fromage blanc ou riz au lait

22.11 Décongeler

Votre appareil permet de décongeler en douceur des produits surgelés plus uniformément et rapidement que dans le réfrigérateur, et plus uniformément qu'au micro-ondes.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**
Il existe un risque de salmonelle dans la viande et la volaille. La viande et la volaille peuvent transmettre des germes.

- ▸ Lorsque vous décongelez des aliments d'origine animale, retirez impérativement le liquide de décongélation. Ne laissez jamais le liquide de décongélation entrer en contact avec d'autres aliments.
- ▸ Enfournez la lèchefrite en verre ou la lèchefrite en-dessous du plat. Jetez le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyez l'évier à grande eau. Nettoyez la lèchefrite en verre ou la lèchefrite dans du produit de nettoyage chaud ou au lave-vaisselle.
- ▸ Après la décongélation, faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes en mode chaleur tournante à 180 °C.

- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Décongeler » .
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme des aliments congelés. Pour réduire le durée de décongélation, congelez vos plats à plat et individuellement.
- Enfournez la grille avec les aliments congelés au niveau deux, au niveau trois s'il y a 5 niveaux d'enfournement. Placez la lèchefrite en verre ou la lèchefrite sur le niveau inférieur pour recueillir le liquide de décongélation.
- Retirez les plats de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- N'oubliez pas que les aliments décongelés ne se conservent pas aussi bien et se gâtent plus rapide-

ment que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.
- À la moitié du temps de décongélation, retournez la viande ou le poisson ou séparez les aliments en morceaux à décongeler, tels que les baies ou les morceaux de viande. Le poisson ne doit pas être complètement décongelé. Lorsque la surface est suffisamment molle pour absorber les épices, le poisson est suffisamment décongelé.
- Le four n'est pas adapté à la décongélation de poulet entier et de pièces à rôtir, car cette dernière prend beaucoup de temps. Pour décongeler de tels aliments, il est préférable d'utiliser un four de cuisson à la vapeur ou un four à vapeur.

Décongeler

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies, 500 g	Lèchefrite	2	50-55		25-30	
Filet de poisson, de 150 g	Grille + Lèchefrite	2	45-50		45-50 [1]	
Crevettes	Grille + Lèchefrite	2	50		25	
Légumes, 500 g	Lèchefrite	2	55		30-50	Le temps de décongélation varie selon les portions. Les petits légumes tels que les petits pois et les haricots décongèlent plus rapidement que les blocs d'épinards ou les bouquets de chou-fleur.
Cuisses de poulet, de 200 g	Grille + Lèchefrite	2	55		50-55 [1]	

22.12 Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes dans des bocaux de conserve.
- Vous pouvez conserver les fruits et légumes grâce à votre appareil sans trop d'efforts.
- Faites cuire les aliments immédiatement après les avoir achetés ou récoltés. Plus vous attendez, plus leur teneur en vitamines diminue et plus ils risquent de fermenter.
- Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.
- L'appareil ne convient pas pour la mise en conserve de la viande.
- Contrôlez et nettoyez minutieusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Placez les bocaux dans un récipient résistant à la chaleur avec de l'eau. Ils ne doivent pas se toucher et le contenu des verres doit être rempli d'eau au moins aux ¾.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Retirez les bocaux du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'ils sont entièrement refroidis.
- Entreposez les conserves dans un endroit froid, sombre et sec, par ex. dans un débarras. Utilisez le plus tôt possible les verres ouverts et conservez-les au réfrigérateur.

Mettre en conserve

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits	Grille	1	150-160		35-40	Versez dans des bocaux fermés.
Légumes	Grille	1	190-200		60-120	Versez dans des bocaux fermés.

22.13 Stérilisation

Respectez les réglages recommandés pour la stérilisation.
- Avant la mise en conserve, les verres doivent être stérilisés au four pour prévenir l'altération des aliments. C'est la seule et unique façon de conserver des conserves pendant une longue période en dehors du réfrigérateur.
- Stérilisez les verres vides à 100 °C à la chaleur tournante pendant au moins 20 minutes. Vous pouvez en même temps stériliser les couvercles et les anneaux

[1] Rajoutez un temps de repos : à la fin du temps de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les aliments encore 10 à 15 minutes dans le four fermé pour qu'ils décongèlent à cœur.

de caoutchouc des verres dans de l'eau bouillante pour qu'ils ne se dessèchent pas à la chaleur sèche du four.

Stérilisation

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Stérilisation	Grille	2	100		20-25	Bocaux à conserves, biberons

22.14 Faire sécher

Séchez des fruits, des légumes ou des herbes.

- La déshydratation est un mode de conservation qui permet de retirer jusqu'à 50 % de liquide des aliments par l'apport de chaleur sèche. Simultanément, le goût s'intensifie.
- Plus les aliments sont épais, plus le processus de déshydratation dure longtemps. Si vous coupez les aliments en rondelles, le processus de déshydratation est le plus rapide et plus écoénergétique.
- Placez les aliments préparés sur une plaque ou une grille recouverte de papier cuisson. Retournez de temps en temps les aliments pendant le processus de déshydratation.
- La durée dépend de l'épaisseur des aliments et de leur teneur en humidité, autrement dit la déshydratation des tomates dure plus longtemps que celle des champignons.
- Si vous souhaitez déshydrater simultanément des aliments sur 2 niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3 (ou 2 et 4).

Faire sécher

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pommes, en rondelles	Grille + papier cuisson	2	70		6-8	
Fines herbes	Grille + papier cuisson	2	60		1:30-2	par ex. ciboulette, persil, sauge
Champignons, en rondelles	Grille + papier cuisson	2	60		3-4	
Tomates, coupées en huit	Grille + papier cuisson	2	70		7-8	Épépinez les tomates, sinon la durée de séchage se rallonge.

22.15 Pierre à pain et à pizzas

Que ce soit pour une pizza croustillante ou du pain frais - la pierre à pain et à pizzas vous garantit une cuisson optimale comparable à celle d'un vrai four à pain tout en vous permettant en plus de régler la température de cuisson avec exactitude.

- Vous avez besoin de l'accessoire en option Pierre à pain et à pizzas et de la résistance de chauffe.
- Selon la taille des aliments, la pierre à pain et à pizzas vous permet également de cuire plusieurs pizzas, petits pains ou autre pâtisseries en même temps.
- Vous pouvez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres. Cela permet d'allonger le temps de cuisson par pizza d'environ 1 à 3 minutes.
- Nous vous recommandons d'utiliser la sonde thermométrique pour cuire le pain. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais de la pâte après 10 à 15 minutes de cuisson. Le capteur mesure la température à l'intérieur de l'aliment cuit et éteint le four lorsque la température réglée est atteinte.
- Les pâtes ont besoin de pouvoir se lever lors de la cuisson sans se déformer ni se fissurer. Pour éviter cela, piquez-les à l'aide du fourchette ou incisez-les avec un couteau.
- Les temps et les températures fournis dans le tableau des cuissons sont indicatifs. Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Pierre à pain et à pizzas

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pains, frais, de 50 g	Pierre à pain et à pizzas	1	250/200		15-20 [1]	

[1] Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, baissez la température au second niveau indiqué.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fougasse	Pierre à pain et à pizzas	1	210		20-25	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
Tarte flambée, fraîche	Pierre à pain et à pizzas	1	300		2-4	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelée	Pierre à pain et à pizzas	1	250		8-10	
Foccacia	Pierre à pain et à pizzas	1	210		20	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Pain bis	Pierre à pain et à pizzas	1	200		35-45	
Pizza, fraîche	Pierre à pain et à pizzas	1	275		5-8	Le temps de cuisson varie selon le type et l'épaisseur de la pâte et de la couche.
Pizza, surgelée	Pierre à pain et à pizzas	1	230		8-10	Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de la pâte. Respectez les indications du fabricant.
Pain au levain	Pierre à pain et à pizzas	1	250/200		50-60 [1]	

22.16 Faitout

Le faitout vous permet de préparer de grosses pièces de viande sans problème et de braiser de grandes quantités.

- Vous avez besoin des accessoires en option suivants : un faitout et un système télescopique et la résistance chauffante.
- Vous pouvez bien préparer des plats et les maintenir au chaud dans le four. Votre cuisine est propre et nette : la table de cuisson n'est pas sale et les odeurs de cuisson se répandent moins, car le plat est préparé au four.
- Grâce au revêtement anti-adhérent, vous pouvez saisir les aliments avec très peu de graisse.
- Les jus de cuisson réduisent très vite, assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de jus pour la cuisson. Pour un temps de cuisson de 30 minutes, ajoutez environ ½ l de liquide.
- Lorsque vous cuisez des aliments dans des sauces, gardez ces dernières toujours liquides et rajoutez du liquide.
- Respectez les indications de la notice d'utilisation du faitout.

Conseil : Ne mettez pas de graisse dans le faitout, mais huilez la viande. Cela garantit un transfert de chaleur direct.

Faitout

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Omelette paysanne	Faitout [2]	1	175		10-15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans le faitout, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette paysanne prenne.
Chili con carne	Faitout [2]	1	220/130		Saisir + 90 [3]	

[1] Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, baissez la température au second niveau indiqué.
[2] Placez le couvercle sur le faitout.
[3] Saisissez les aliments à haute température, puis poursuivez la cuisson à température plus basse.

Plats	Accessoires/récipients	Niveau	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Couscous	Faitout [1]	1	220/140		Saisir + 90-120 [2]	Saisissez la viande et les légumes, puis ajoutez le liquide et poursuivez la cuisson. Préparez la semoule de couscous dans une casserole sur la table de cuisson.
Goulasch de bœuf	Faitout [1]	1	220/130		Saisir + 60-90 [2]	Saisissez les oignons et la viande, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température. Selon le type de viande, cuisez pendant 60 - 90 minutes.
Blancs de poulet	Faitout [1]	1	200		15-20	Utilisez la sonde thermométrique.
Osso bucco	Faitout [1]	1	220/140		Saisir + 60-90 [2]	Saisissez la viande et les légumes, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température, poursuivez la cuisson à couvert pendant 60 à 90 minutes. Retournez les jarrets une fois.
Paupiettes	Faitout [1]	1	220/120		Saisir + 60-80 [2]	Saisissez les paupiettes par portion, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir.
Pot-au-feu	Faitout	1	220/130		Saisir + 200-220 [2]	Faites revenir les oignons coupés en deux, puis les légumes brièvement et remplissez de liquide. Portez le bouillon à ébullition, assaisonnez et ajoutez le pot-au-feu. La viande doit être complètement recouverte d'eau. Couvrez le faitout et poursuivez la cuisson à 130 °C.
Tortilla	Faitout [1]	1	175		10-15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans le faitout, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la tortilla prenne.

22.17 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

Généralités

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
  Faites dorer légèrement les plats, sans trop les brunir.
  Utilisez des aliments volumineux et épais. La préparation produit moins d'acrylamide.

Pain et pâtisserie

- Réglez la température avec chaleur tournante sur 180 °C maximum.

Petits gâteaux secs

- Badigeonnez les petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide. Répartissez-les uniformément sur la plaque.

Frites au four

- Répartissez les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque.
  Cuisez au moins 400 g de frites par plaque afin qu'elles ne se dessèchent pas.

[1] Placez le couvercle sur le faitout.
[2] Saisissez les aliments à haute température, puis poursuivez la cuisson à température plus basse.

23 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.gaggenau.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

23.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

24 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse *www.gaggenau.com* sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.							

25 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



25.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▸ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil est lourd.

- ▸ 2 personnes sont nécessaires pour déplacer l'appareil.
- ▸ Utilisez exclusivement des moyens appropriés.

Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▸ Porter des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▸ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▸ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▸ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▸ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▸ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

- ■ Lisez attentivement cette notice.
- ■ Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- ■ Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- ■ Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- ■ Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
- ■ Ne soulevez pas l'appareil par la porte.
- ■ Pour l'installation, observez les normes de construction actuelles en vigueur, ainsi que les prescriptions du distributeur d'électricité local.
- ■ Installez l'appareil conformément au schéma de montage. Respectez les distances minimales.
- ■ Montage derrière des portes de meuble : le blocage de ce type de portes pendant le fonctionnement doit être exclu en prenant des mesures appropriées. Il existe un risque de surchauffe lorsque la porte ne reste pas ouverte pendant le fonctionnement ou lors du refroidissement (mode ventilateur).
- ■ Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- ■ Mesures des figures en mm.

25.2 Indications pour la planification

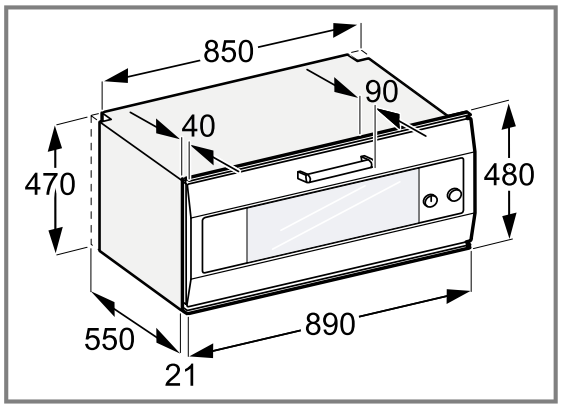
Respectez les conseils d'installation suivants avant d'encastrer l'appareil.

- ■ Si vous installez l'appareil sous une table de cuisson, laissez un espace d'au moins 15 mm entre le des-

sous de la table de cuisson et le bord supérieur du four. Tenez compte des conseils d'installation des tables de cuisson, notamment en ce qui concerne la ventilation, le raccordement au gaz et le raccordement électrique.

25.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



25.4 Préparer le meuble d'encastrement

Condition : Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, et la façade des meubles voisins, jusqu'à 70 °C.

1. Pour la ventilation de l'appareil, réalisez une découpe de ventilation d'au moins 20 x 860 mm au plancher intermédiaire de l'armoire d'encastrement.
2. Assurez-vous que la prise de raccordement se trouve à l'extérieur de la niche d'encastrement.
3. Effectuez les travaux de découpe sur le meuble, puis insérez l'appareil.
4. Retirez les copeaux après les travaux de découpe. Des copeaux sont susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.
5. Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce.
6. Installez l'appareil uniquement à une hauteur qui permette au client de retirer facilement les accessoires.

25.5 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

- Veillez à une protection par fusible suffisante de l'installation domestique. La tension et la fréquence de l'appareil doivent correspondre à l'installation électrique, voir la plaque signalétique.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible à l'aide de coupe-circuits automatiques B ou C est requise.
- Utilisez un sectionneur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm lors de l'installation. Celle-ci doit encore être accessible après l'encastrement.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- En cas d'appareil sans câble de raccordement, raccordez-le exclusivement selon le schéma de raccordement. Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Le câble de raccordement secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Côté appareil, le fil jaune-vert pour la prise à conducteur de protection doit être 10 mm plus long que les autres fils.

25.6 Raccordement LAN au réseau domestique

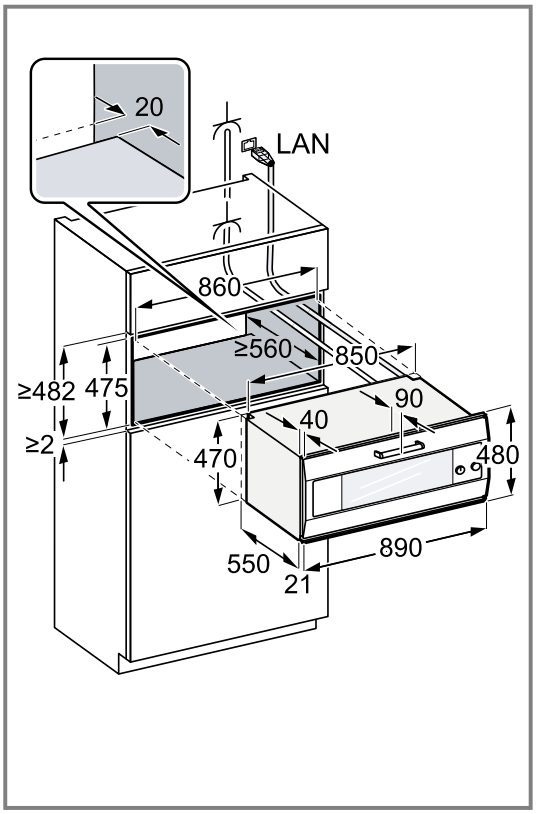
Cet appareil peut être mis en réseau. Vous pouvez raccorder l'appareil avec un câble LAN au réseau domestique. Aucun câble LAN n'est inclus dans la livraison.

Rétablir le raccordement LAN

1. Avant d'installer l'appareil, branchez un câble LAN dans la prise située à l'arrière de l'appareil.
2. Sécurisez le câble LAN à l'aide de la décharge de traction.
3. Connectez le câble LAN à une connexion au réseau.

25.7 Encastrer l'appareil

1. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.



2. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrement.
   - Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
3. Retirez les cales de transport sur la porte.
4. Centrez l'appareil.
   Une fente d'aération de 2 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles voisins.
5. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.
6. Ouvrez la porte de l'appareil.
7. Fixez l'appareil de chaque côté au moyen des vis incluses.

25.8 Déposer l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001842376 (060407) REG25
fr