

BX 480/481

Four double

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes des dommages	5
Protection de l'environnement	5
Élimination sans nuisances pour l'environnement	5
Conseils d'économie d'énergie	5
Découvrir l'appareil	6
Four	6
Afficheur et éléments de commande	7
Symboles	7
Couleurs et représentation	7
Informations supplémentaires i et i [®]	8
Ventilateur de refroidissement	8
Positions du sélecteur de fonction	9
Accessoires	10
Accessoires spéciaux	10
Avant la première utilisation	11
Réglage de la langue	11
Régler le format de l'heure	11
Régler l'heure	11
Réglage du format de la date	11
Réglage de la date	12
Terminer la première mise en service	12
Préchauffage du four	12
Nettoyer les accessoires	12
Activation de l'appareil	12
Veille	12
Activation de l'appareil	12
Utilisation de l'appareil	13
Enceinte du four	13
Insertion des accessoires	13
Réglage du mode de cuisson et de la température	13
Chauffe rapide	13
Coupure de sécurité	14
Fonctions de la minuterie	14
Appeler le menu Minuterie	14
Minuterie	14
Chronomètre	15
Temps de cuisson	16
Fin de la cuisson	16
Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément	17
Minuterie longue durée	18
Réglage de la minuterie longue durée	18
Sonde thermométrique	19
Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	19
Réglage de la température à cœur	19
Valeurs indicatives de température à cœur	20

Tournebroche	21
Préparation	21
Mise en marche du tournebroche	21
Arrêt du tournebroche	21
Mode rissolage	22
Sécurité enfants	22
Activer la sécurité enfants	22
Désactiver la sécurité enfants	22
Réglages de base	23
Nettoyage et entretien	25
Produit de nettoyage	25
Sortir les grilles	26
Pyrolyse (autonettoyage)	26
Préparation de la pyrolyse	26
Lancer la pyrolyse	27
Réglage de la pyrolyse pour les deux fours	27
Nettoyer les accessoires par pyrolyse	27
Anomalies – que faire ?	28
Panne de courant	28
Mode démonstration	28
Remplacement de la lampe du four	28
Service après-vente	29
Tableaux et conseils	30
Tableau de cuisson pour pâtisseries	30
Conseils et astuces pour les pâtisseries	31
Tableau de cuisson pour rôtir	32
Conseils et astuces pour rôtir	33
Tableau de cuisson au gril	33
Décongélation	34

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Introduire les accessoires toujours dans le bon sens dans l'enceinte de cuisson. Voir la description des accessoires dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours du nettoyage par pyrolyse. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque nettoyage par pyrolyse.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents pendant le nettoyage par pyrolyse. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

Causes des dommages

Attention !

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

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Conseils d'économie d'énergie

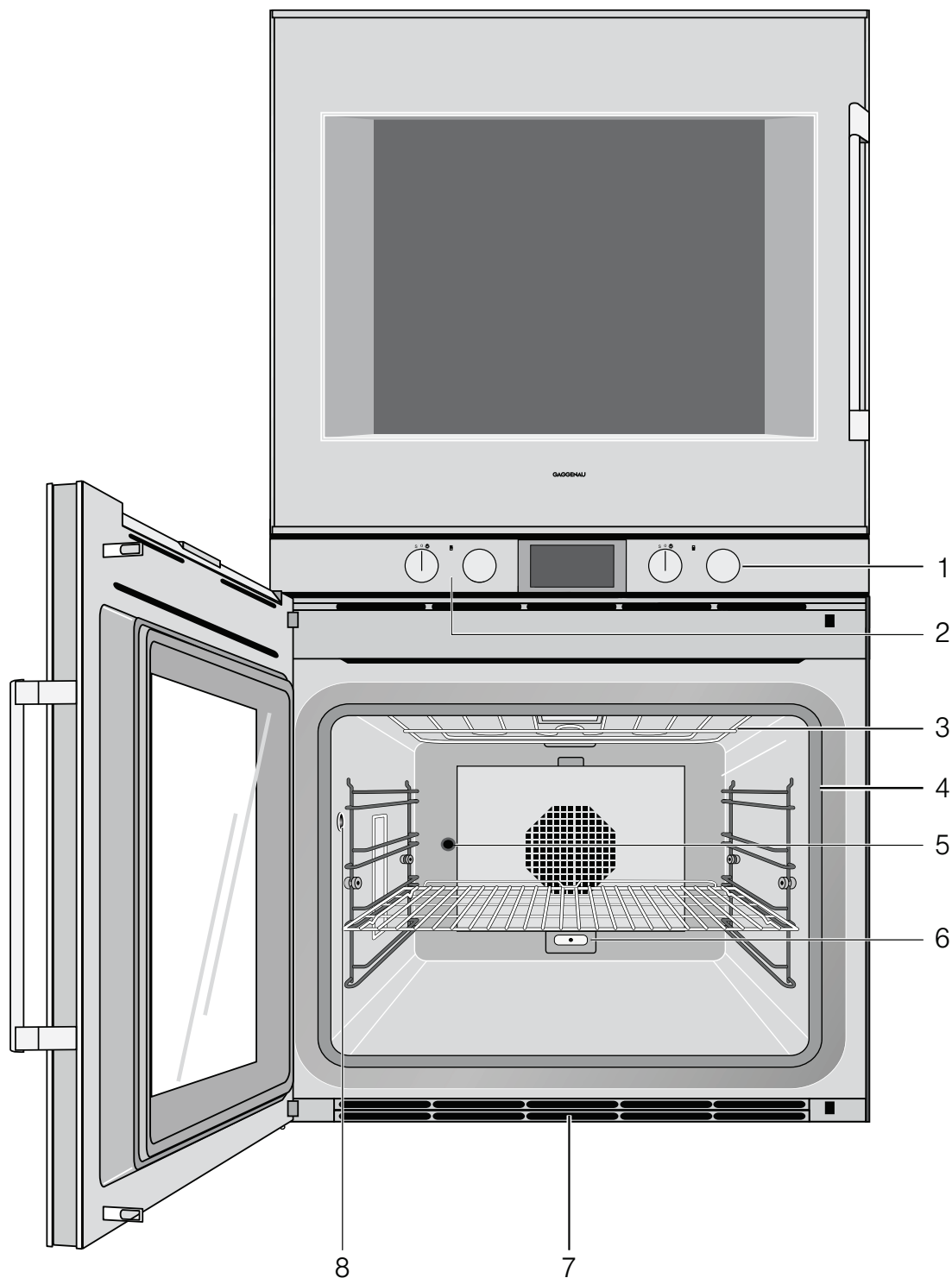
- Pendant la cuisson, ouvrez le moins possible la porte du four.
- Pour les gâteaux, utilisez des moules foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. Le four est encore chaud permet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

Découvrir l'appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous

fournissons également des informations sur l'enceinte de cuisson et les accessoires.

Four



1 Eléments de commande du four du haut

2 Eléments de commande du four du bas

3 Résistance chauffante du gril

4 Joint de porte

5 Entraînement du tournebroche

6 Prise pour une résistance de chauffe supplémentaire (pour accessoires spéciaux Pierre de cuisson et rôtissoire)

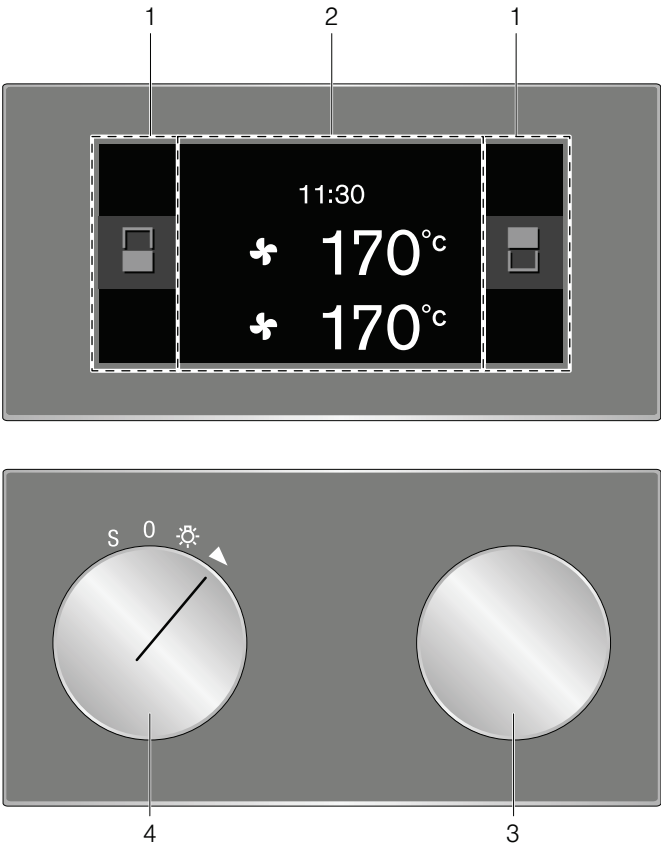
7 Fentes d'aération

8 Prise pour la capteur de la température à cœur

Afficheur et éléments de commande

La manipulation du four du haut et du four du bas est identique. Avec les symboles pour le four du haut , le four du bas  et pour les deux fours  vous sélectionnez l'affichage désiré. Si vous modifiez un réglage à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur de fonctions, les valeurs du four correspondant sont automatiquement affichées sur l'afficheur.

Le mode tournebroche, la sonde thermométrique et mode de cuisson pour saisir sont uniquement disponibles dans le four du bas.



1	Panneau de commande	Ces zones sont sensibles au toucher. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction correspondante.
2	Afficheur	L'afficheur affiche par ex. les réglages actuels et les sélections possibles.
3	Sélecteur rotatif	Le sélecteur rotatif vous permet de choisir la température et de faire d'autres réglages.
4	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de choisir le type de cuisson, le programme de nettoyage et les réglages de base.

Symboles

Symbole	Fonction
	Four supérieur
	Four inférieur
	Affichage des réglages des deux fours
	Marche
	Arrêt
	Pause/fin
	Annuler
	Annuler
	Valider/enregistrer des réglages
	Flèche de sélection
	Ouvrir la porte de l'appareil
	Appeler des informations supplémentaires
	Chauffe avec affichage de l'état
	Enregistrer un menu
	Editer des réglages
	Entrer un nom
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Appeler la minuterie longue durée
	Mode démonstration
	Sonde thermométrique
	Démarrage du tournebroche
	Arrêter le tournebroche

Couleurs et représentation

Couleurs

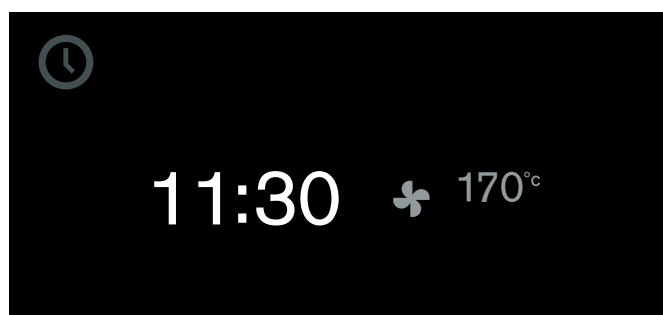
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

orange	Premiers réglages Fonctions principales
bleu	Réglages de base Nettoyage
blanc	Valeurs réglables

Visualisation

Selon la situation, la présentation des symboles et des valeurs et celle de l'afficheur dans son ensemble varient.

Zoom	Le réglage en cours est présenté dans une vue grossie. Une durée en cours est représentée en plus grands caractères à l'approche de la fin (les 60 dernières secondes pour la minuterie, par exemple).
Réduction de l'affichage	Après un bref laps de temps, l'afficheur présente une vue réduire, sur laquelle seuls les éléments les plus importants sont visibles. Cette fonction est paramétrée par défaut et peut être modifiée dans les réglages de base.



Informations supplémentaires i et i[®]

Effleurez le symbole **i** si vous pouvez consulter d'autres informations.

Pour les informations importantes et les invitations à agir, le symbole **i[®]** s'affiche. Des informations importantes touchant à la sécurité et au fonctionnement peuvent aussi s'afficher automatiquement. Ces messages s'éteignent automatiquement après quelques secondes ou bien il faut les confirmer au moyen de **✓**.

Avant le démarrage, vous obtenez par ex. des informations concernant le mode de cuisson réglé. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel est approprié pour votre plat.

Pendant le fonctionnement, vous obtiendrez par exemple des informations sur le temps écoulé et restant et/ou sur la température actuelle dans l'enceinte de cuisson.

Remarque : Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe.

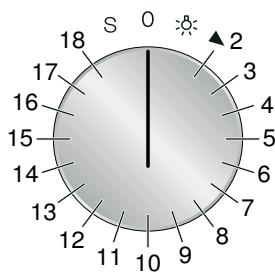
Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.

Après avoir retiré votre plat cuit, laissez la porte fermée jusqu'au refroidissement. Ne laissez pas la porte entrouverte, car cela pourrait endommager les meubles avoisinants. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Attention ! Ne recouvrez pas les fentes d'aération, car sinon, l'appareil va surchauffer.

Positions du sélecteur de fonction



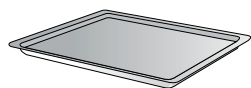
Position	Fonction/mode	Température	Application
0	Position zéro		
☀	Éclairage		
2	☛ Chaleur tournante	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Chaleur tournante : pour les gâteaux, petits fours et gratins, sur plusieurs niveaux. Le ventilateur situé sur la paroi du fond répartit la chaleur de manière régulière dans le four.
3	☛ ^e Chaleur tournante éco	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Mode chaleur tournante à économie d'énergie pour gâteaux, petits gâteaux et gratins. L'éclairage du four reste éteint.
4	--- Chaleur de voûte + chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Pour gâteaux en moules ou sur plaque gratins, rôtis.
5	--- Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Chaleur de voûte avec chaleur de sole réduite.
6	--- Chaleur de voûte	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Chaleur ciblée par le haut, par exemple pour le meringage de tartes aux fruits
7	--- 1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Chaleur de sole avec chaleur de voûte réduite.
8	--- Chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Pour la cuisson secondaire, par exemple de tartes aux fruits humides, pour les conserves, pour les plats au bain-marie.
9	☛ Chaleur tournante + chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Apport supplémentaire de chaleur par le bas pour les gâteaux humides, par exemple les tartes aux fruits
10	☛ Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	50 - 300 °C température proposée 170 °C	Apport supplémentaire réduit de chaleur par le bas.
11	☞ Gril à plat + circulation d'air	50 - 300 °C température proposée 220 °C	Pour chauffer les viandes, volailles et poissons entiers de manière régulière et de tous les côtés.
12	☞ Gril à plat	50 - 300 °C température proposée 220 °C	Pour griller les morceaux de viande plats, les saucisses ou les filets de poisson. Pour gratiner.
13	☞ Gril compact	50 - 300 °C température proposée 220 °C	Seul le milieu de la résistance chauffante du gril chauffe. Pour griller de petites quantités de manière économique.
14	☞ Fonction pierre à cuire	50 - 300 °C température proposée 250 °C	Uniquement avec la pierre à cuire (accessoire spécial) Pierre chauffée par le dessous, pour des pizzas, pains ou petits pains croustillants, comme dans un four en pierre.

Position	Fonction/mode	Température	Application
15	 Fonction sauteuse	50 - 220 °C température proposée 180 °C	Uniquement avec la sauteuse (accessoire spécial) Sauteuse en fonte pour de grandes quantités de viande, pour les grands rôtis de repas festifs ou pour les gratins.
16	 Fermentation	30 - 50 °C température proposée 40 °C	Faire lever : pâtes à la levure de boulanger et levains. Les pâtes lèvent beaucoup plus vite qu'à température ambiante. La meilleure température pour la pâte à la levure de boulanger est 38 °C.
17	 Décongélation	40 - 60 °C température proposée 40 °C	Décongélation régulière et en douceur. Pour légumes, viandes, poissons et fruits.
18	 Maintien au chaud	30 - 120 °C température proposée 70 °C	Maintien de plats au chaud, préchauffage de vaisselle en porcelaine.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter l'appareil à vos besoins et à vos souhaits.
	 + Pyrolyse	485 °C	Autonettoyage

Accessoires

Utilisez seulement l'es accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



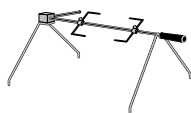
Plaque à pâtisserie émaillée



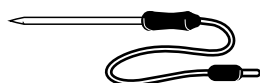
Grille



Lèche-frite à grille



Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- BA 018 103 Système de rail télescopique
Rail télescopique et cadre en fonte résistant à la pyrolyse
- BA 028 113 Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm
- BA 038 103 Grille chromée, sans ouverture, avec pieds
- BA 058 113 Résistance pour pierre à cuire et sauteuse
- BA 058 133 Pierre à cuire
avec support et pelle à pizza (commander la résistance séparément)
- BS 020 002 Pelle à pizza, jeu de 2
- GN 340 230 Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, à revêtement anti-adhésif

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

Avant la première utilisation

Ce que vous devez faire avant de vous servir de votre appareil pour la première fois. Lisez d'abord le chapitre *Instructions importantes de sécurité*.

Après le raccordement électrique, le menu "Premiers réglages" apparaît dans la visualisation. Vous pouvez maintenant régler votre nouvel appareil :

- Langue
- Format de l'heure
- Heure
- Format de la date
- Date

L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

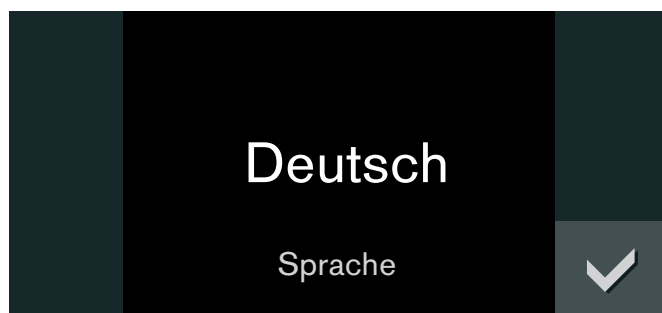
Remarques

- Le menu "Premiers réglages" apparaît uniquement lors de la première mise en service après le raccordement électrique ou si l'appareil était hors tension pendant plusieurs jours. Après le raccordement électrique, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, puis le menu "Premiers réglages" s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir le chapitre *Réglages de base*).

Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

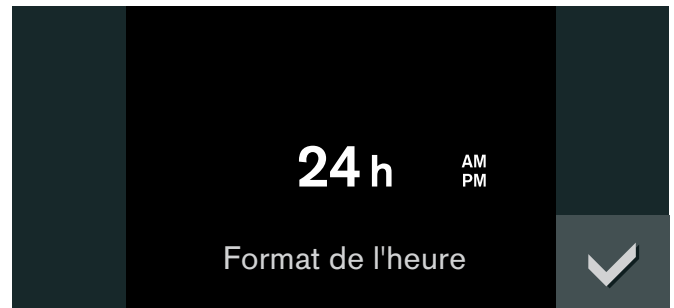
- 1 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner la langue d'affichage désirée.
- 2 Confirmer avec ✓.



Régler le format de l'heure

Les deux formats possibles 24h et AM/PM apparaissent dans l'affichage. Le format 24h est présélectionné.

- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

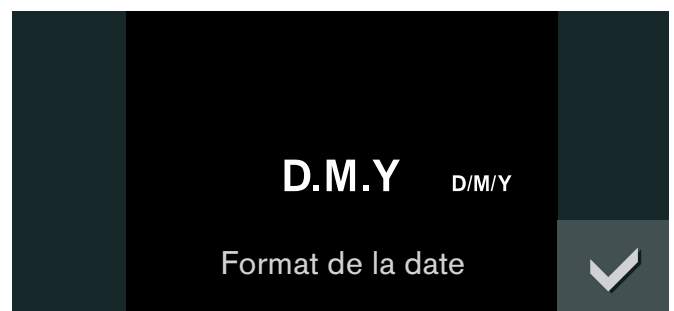
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

Les trois formats possibles D.M.Y, D/M/Y et Y/M/D apparaissent dans l'afficheur. Le format D.M.Y est réglé par défaut.

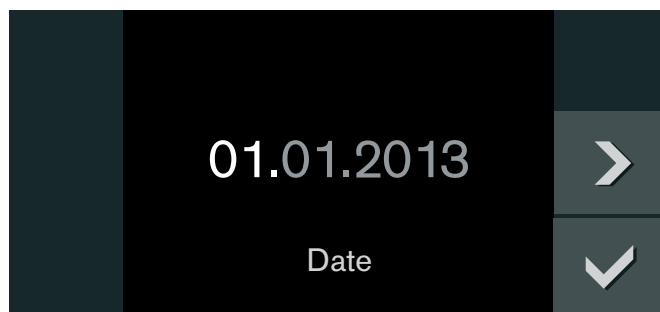
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage de la date

La date pré-réglée apparaît dans l'afficheur. Le réglage du jour est déjà actif.

- 1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.
- 2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole ➤.
- 3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole ➤.
- 5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.
- 6 Confirmer avec ✓.



Terminer la première mise en service

"Première mise en service terminée" apparaît dans l'afficheur.

Confirmer avec ✓.



L'appareil se met en veille et l'afficheur apparaît en veille. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

Préchauffage du four

Assurez-vous qu'il ne reste pas de morceaux d'emballage dans le four.

Pour éliminer l'odeur du neuf, faites préchauffer le four fermé à vide. Effectuez l'opération pendant une heure en mode chaleur tournante 🌀 à 200°C. Pour savoir comment obtenir ce mode, consultez le chapitre *Utilisation de l'appareil*.

Nettoyer les accessoires

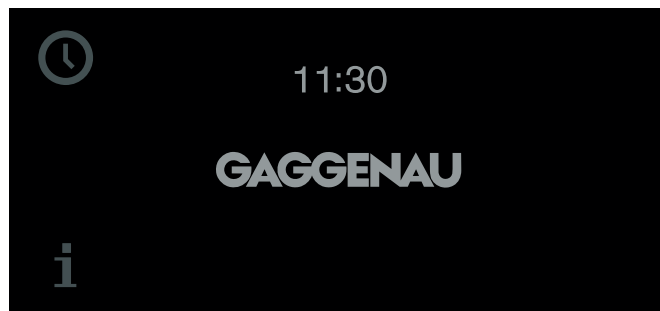
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Activation de l'appareil

Veille

Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée ou si la sécurité enfants est activée, l'appareil est en mode veille.

En mode veille, l'intensité lumineuse du bandeau de commande est réduite.



Remarques

- Plusieurs affichages sont possibles en mode veille. Par défaut, vous voyez le logo GAGGENAU et l'heure. Si vous voulez modifier l'affichage, consultez le chapitre Réglages de base.
- La luminosité de l'affichage dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez moduler l'affichage au moyen du paramètre "Luminosité" dans les réglages de base.

Activation de l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

- tourner le sélecteur de fonctions,
- effleurer un champ de commande,
- soit ouvrir et fermer la porte.

Vous pouvez maintenant régler la fonction désirée. Pour savoir comment régler les fonctions, consultez les différents chapitres.

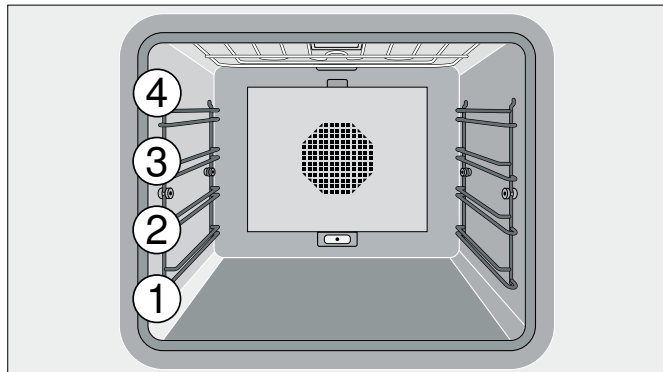
Remarques

- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

Utilisation de l'appareil

Enceinte du four

L'enceinte de cuisson a quatre niveaux. Les niveaux sont comptés du bas vers le haut.



Attention !

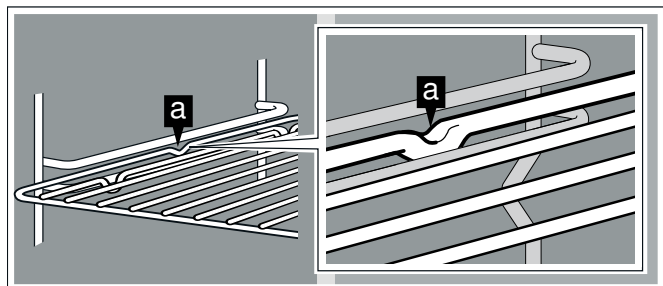
- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.
- Ne placez pas des accessoires entre les rails d'introduction, ils risqueraient de basculer.

Insertion des accessoires

Les accessoires sont dotés d'un verrouillage. Cette fonction de verrouillage empêche l'accessoire de basculer au moment de son retrait. Pour que la protection antibasculement fonctionne, il faut insérer correctement l'accessoire dans le four.

Lorsque vous insérez la grille, assurez-vous

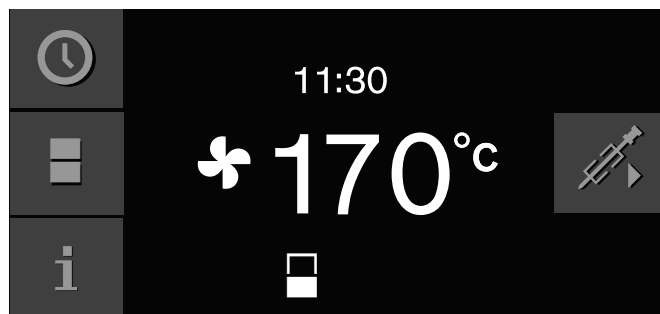
- que l'ergot de verrouillage (a) est dirigé vers le bas,
- que l'étrier de sûreté de la grille est à l'arrière et en haut.



Réglage du mode de cuisson et de la température

Vous pouvez utiliser les deux fours simultanément avec des réglages différents. Exception : Pendant la pyrolyse (autonettoyage) dans un four, aucun fonctionnement n'est possible dans l'autre four.

- 1 Régler le mode de cuisson désiré à l'aide du sélecteur de fonctions.
Sélecteur des fonctions de gauche : four du bas
Sélecteur des fonctions de droite : four du haut
Sur l'afficheur apparaissent le mode de cuisson sélectionné et la température de référence.
Exemple : Four du bas, chaleur tournante, 170°C.



- 2 Régler la température désirée à l'aide du sélecteur rotatif.

Sur l'afficheur apparaît le symbole de chauffe . La barre indique en continu l'état de chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le symbole de chauffe  s'éteint.

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

Si les deux fours sont en marche, vous pouvez faire afficher pendant quelques secondes le réglage des deux fours en appuyant sur . Avec  ou  vous sélectionnez le four correspondant.

Eteindre :

Réglez le sélecteur de fonctions sur 0.

Chauffe rapide

Avec la fonction "Chauffe rapide", votre appareil atteint très rapidement la température désirée.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque la "Chauffe rapide" est terminé.

Vous devez activer la fonction "Chauffe rapide" dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base*).

Coupure de sécurité

Pour votre sécurité, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 12 heures si aucune commande n'a lieu pendant ce temps. Un message apparaît dans l'afficheur.

Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

Confirmez le message au moyen de ✓ et régler le sélecteur de fonctions sur 0, vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service comme d'habitude.

Fonctions de la minuterie

Dans le menu de la minuterie, réglez :

⌚ la minuterie courte durée

🕒 chronomètre

🕒 le temps de cuisson (pas au repos)

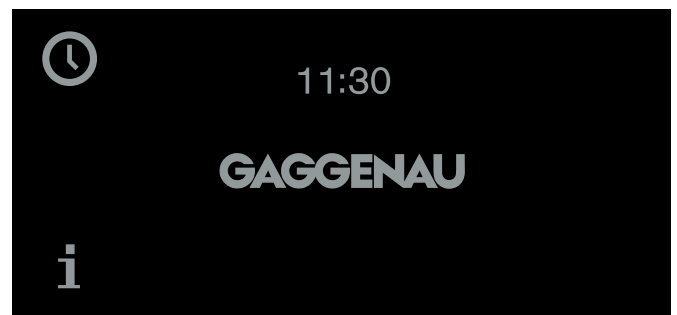
🕒 la fin du temps de cuisson (pas au repos)

Dans les chapitres suivants vous apprendrez comment régler les fonctions de temps pour un seul four. Si vous désirez régler des fonctions de temps pour les deux fours simultanément, observez en plus les indications dans le chapitre "Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément".

Appeler le menu Minuterie

Vous pouvez appeler le menu Minuterie quel que soit le mode où vous vous trouvez. Le menu Minuterie n'est pas disponible seulement dans les réglages de base, lorsque le sélecteur de fonction est en position S.

Effleurer le symbole 🕒.



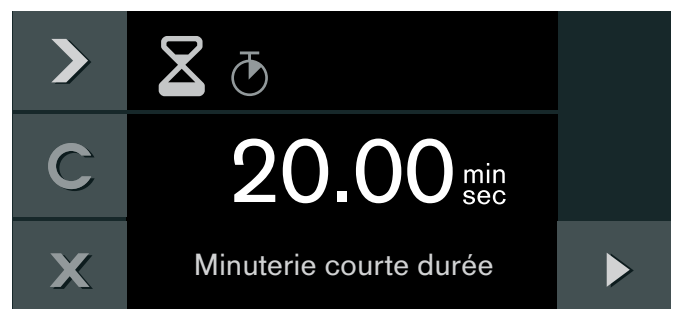
Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie

La minuterie courte durée fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. La durée maximale programmable est de 90 minutes.

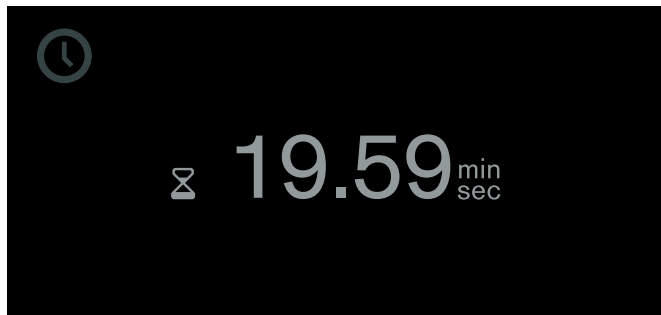
Réglage de la minuterie courte durée

- 1 Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" ⌚ s'affiche.
- 2 A l'aide du bouton rotatif, régler le temps désiré.



3 Démarrer au moyen de ►.

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole ⌚ et le temps qui s'écoule sont affichés dans la visualisation.



Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête lorsque vous effleurez le symbole ✓.

Vous pouvez annuler à tout moment tous les réglages en effleurant le symbole X. Les réglages seront alors perdus.

Arrêter la minuterie courte durée :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ► sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole ||. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ►.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ► sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole C.

Chronomètre

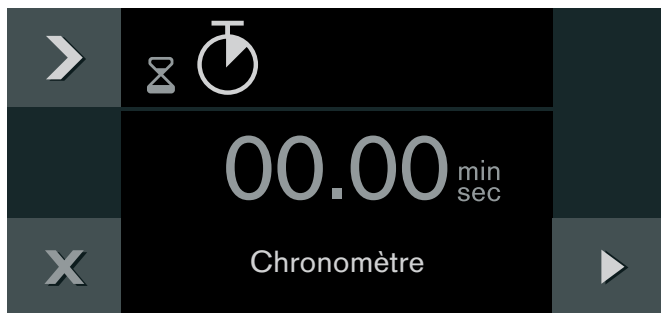
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

Il a une fonction pause qui vous permet de l'interrompre.

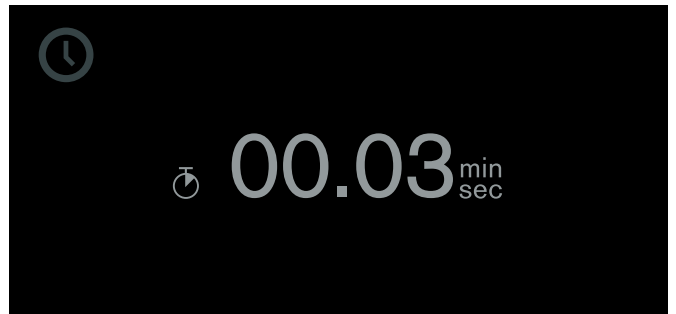
Démarrer le chronomètre

- 1 Appeler le menu Minuterie.
- 2 A l'aide de ► sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚.



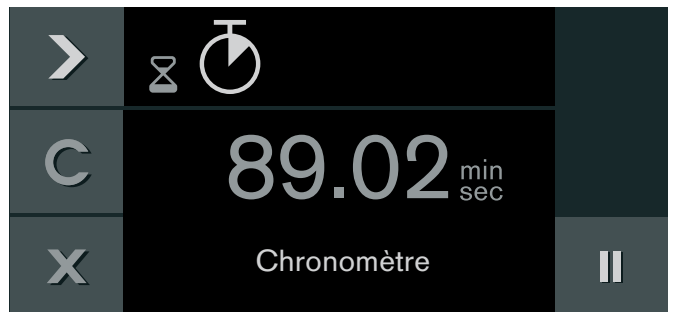
3 Démarrer avec ►.

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole ⌚ et le temps qui s'écoule sont affichés dans la visualisation.



Arrêter le chronomètre et le redémarrer

- 1 Appeler le menu Minuterie.
- 2 A l'aide de ► sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚.
- 3 Effleurer le symbole ||.



Le temps s'arrête. Le symbole recommute sur marche ►.

- 4 Démarrer à l'aide de ►.

Le temps continue. Lorsque 90 minutes sont atteintes, l'afficheur clignote et un signal retentit. Il s'arrête lorsque vous effleurez le symbole ✓. Le symbole ⌚ dans l'afficheur s'éteint. Le processus est terminé.

Eteindre le chronomètre :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ► sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚ et effleurer le symbole C.

Temps de cuisson

Si vous réglez la durée de cuisson, l'appareil se coupera automatiquement une fois que le temps sera écoulé.

Vous pouvez régler le temps de cuisson entre 1 minute et 23h59.

Réglage du temps de cuisson

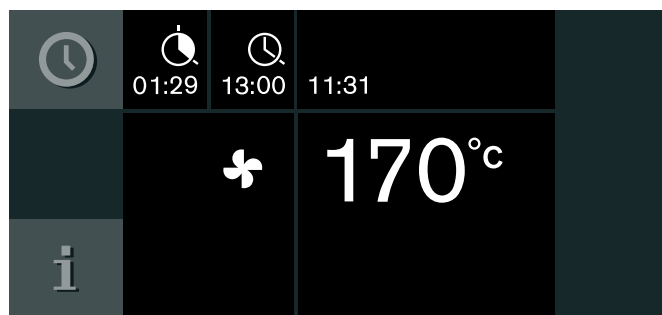
Vous avez réglé le mode de cuisson et la température et enfourné votre plat.

- 1 Effleurer le symbole .
- 2 Avec  sélectionner la fonction "Temps de cuisson" .
- 3 A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.

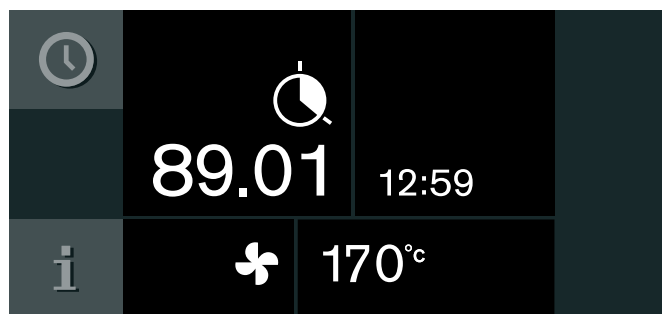


- 4 Démarrer au moyen de .

L'appareil démarre. Le menu Minuterie se ferme. La température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de la cuisson apparaissent sur l'afficheur.



Une minute avant écoulement du temps de cuisson, le temps de cuisson s'écoulant est affiché en format agrandi sur l'afficheur.



L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Le symbole  clignote et un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le

symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0.

Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de  sélectionner la fonction "Temps de cuisson" . Modifier le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de .

Effacer le temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de  sélectionner la fonction "Temps de cuisson" . Effacer le temps de cuisson à l'aide de . Revenir au fonctionnement normal à l'aide de .

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

Remarque : Vous pouvez aussi modifier le mode de cuisson et la température pendant que le temps de cuisson s'écoule.

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

Exemple : Il est 14:00 h. Le plat a besoin de 40 minutes de cuisson. Il doit être prêt à 15:30 h.

Entrez le temps de cuisson et reportez la fin de cuisson à 15:30 h. L'électronique calcule l'heure de démarrage. L'appareil va démarrer automatiquement à 14:50 h et s'éteindre à 15:30 h.

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

Différer la fin de cuisson

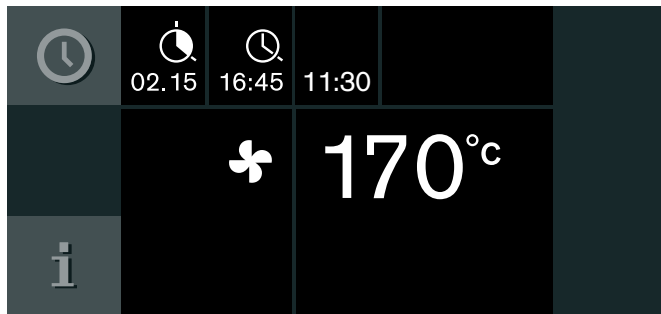
Vous avez réglé le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.

- 1 Effleurer le symbole .
- 2 A l'aide de , sélectionner la fonction "Fin de cuisson" .



- 3 Réglez la fin de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.

4 Démarrer au moyen de ►.



L'appareil se met en position d'attente. Le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson sont indiqués sur l'afficheur. L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.

Remarque : Si le symbole  clignote : vous n'avez pas réglé de temps de cuisson. Réglez toujours d'abord un temps de cuisson.

L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Le symbole  clignote et un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0.

Modifier la fin de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ►, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" . Réglez la fin de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de ►.

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément

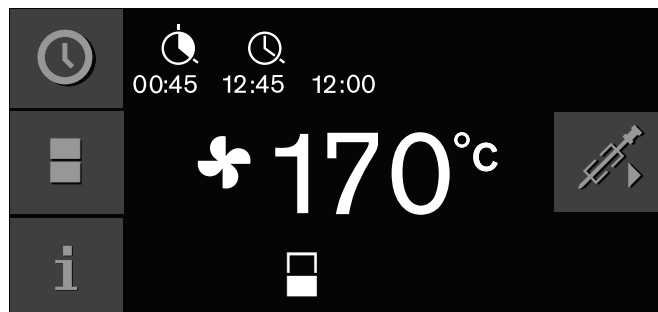
La minuterie courte durée et le chronomètre ne sont pas disponibles quand les deux fours sont en marche.

Le temps de cuisson et la fin de cuisson peuvent être réglés dans les deux fours simultanément.

Réglez un mode de cuisson et une température dans les deux fours. Sélectionnez le four désiré à l'aide de  ou  et réglez le temps de cuisson.

Si vous n'avez réglé un temps de cuisson que pour un seul four, les réglages sont affichés sur le côté gauche de l'afficheur. Les symboles  ou  indiquent si les réglages concernent le four du bas ou le four du haut.

Exemple : il est 12:00 h. Un temps de cuisson de 45 minutes est réglé pour le four du bas. Le temps de cuisson termine à 12:45 h.



Le symbole  permet d'afficher la vue d'ensemble. Vous pouvez y sélectionner le four du bas ou du haut.

Si un temps de cuisson est réglé pour les deux fours, les réglages du four du bas sont affichés dans la vue d'ensemble sur le côté gauche de l'afficheur et les réglages du four du haut sur côté droit de l'afficheur :



Minuterie longue durée

Cette fonction maintient l'appareil à une température comprise entre 50 et 230 °C en mode chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des mets au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir ni allumer ni éteindre le four.

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

Remarque : Dans les réglages de base, choisissez le paramètre "disponible" pour la minuterie longue durée (voir le chapitre *Réglages de base*).

L'éclairage du four et de l'afficheur sont éteints. Le bandeau de commande est verrouillé, aucun son n'est audible lors de l'effleurement des touches.

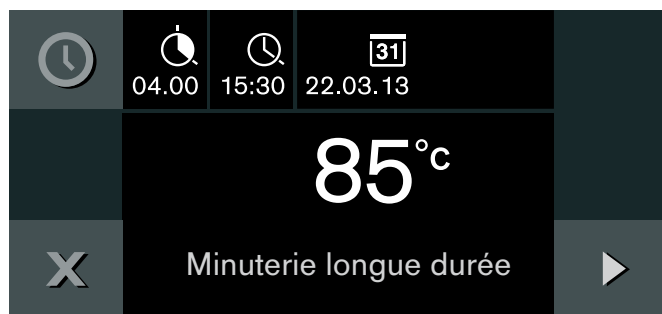
Après écoulement du temps, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Réglez le sélecteur de fonctions sur **0**.

Eteindre :

Pour annuler le processus, réglez le sélecteur de fonctions sur **0**.

Réglage de la minuterie longue durée

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur . Pour régler le programme spécial longue durée pour les deux fours, régler les deux sélecteurs de fonctions sur .
- 2 Effleurer le symbole .
La valeur de référence 24h à 85 °C apparaît dans l'afficheur. Démarrer à l'aide de ►
- ou -
modifier le temps de cuisson, la fin de cuisson, la date d'arrêt et la température.



- 3 Modifier le temps de cuisson  :
Effleurer le symbole . A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.
- 4 Modifier la fin de cuisson  :
Effleurer le symbole . Régler la fin de cuisson désirée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Modifier la date d'arrêt  :
Effleurer le symbole . Régler la date d'arrêt désirée à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec .
- 6 Modifier la température :
Régler la température désirée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 7 Démarrer au moyen de ►.

L'appareil démarre.  et la température apparaissent dans l'afficheur.

Sonde thermométrique

Grâce à la sonde thermométrique, vous pouvez cuire avec une très grande précision. La sonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, le four s'éteint, garantissant la cuisson précise de vos plats.

Utilisez seulement la sonde thermométrique fournie. Vous pouvez en racheter une auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Au-delà de 250°C, la sonde sera endommagée. Ne l'utilisez donc pas si vous cuisez à une température supérieure à 230°C.

Après chaque utilisation, retirez la sonde de l'intérieur du four. Ne la laissez jamais dans le four.

Après chaque utilisation, nettoyez la sonde avec un chiffon humide, mais jamais au lave-vaisselle !

⚠ Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

⚠ Risque de brûlure !

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

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire

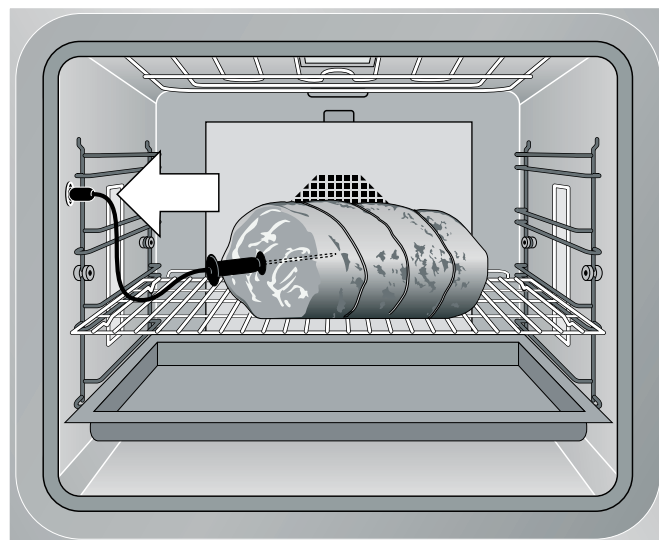
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

Enfoncez la pointe métallique à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que la pointe soit à peu près au milieu de l'aliment. Il ne faut pas qu'elle soit dans la graisse, ni qu'elle soit en contact avec le récipient ou un os.

Si vous faites cuire plusieurs morceaux, placez la sonde dans le morceau le plus gros.

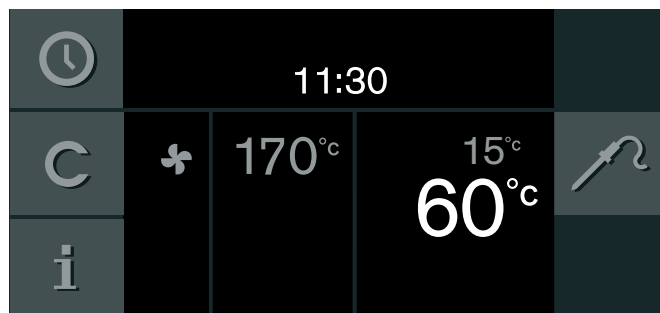
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

Pour les volailles, assurez-vous que la pointe de la sonde ne se trouve pas dans le creux de la carcasse, mais entre la poitrine et la cuisse.



Réglage de la température à cœur

- 1 Enfournier l'aliment à cuire avec la sonde thermométrique enfoncée dans l'aliment. Connecter la sonde thermométrique dans la prise dans l'enceinte de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
Ne pas coincer le câble de la sonde thermométrique !
↗ et la température à cœur actuelle apparaissent sur l'afficheur.
- 2 Régler le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson désiré.
- 3 Régler la température dans l'enceinte de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole ↗. Régler la température à cœur désirée pour l'aliment à cuire à l'aide du sélecteur rotatif et valider avec ↗.
La température à cœur réglée doit être plus haute que la température à cœur actuelle.



- 5 L'appareil chauffe avec le mode de cuisson réglé. L'afficheur affiche la température à cœur actuelle et en dessous la température à cœur réglée. Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur réglée.

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire. Le mode de cuisson est automatiquement terminé. Confirmez avec ✓ et réglez le sélecteur de fonctions sur 0.

Remarques

- Si vous laissez le plat dans le four après la cuisson, sa température à cœur va encore augmenter en raison de la chaleur résiduelle.
- Si vous faites en même temps une programmation avec la sonde thermométrique et le programmateur de temps de cuisson, la première programmation atteignant la valeur entrée va éteindre l'appareil.

Modifier la température à cœur programmée :

Effleurer le symbole . Modifier au moyen du sélecteur rotatif la température à cœur programmée, puis confirmer avec .

Effacer la température à cœur programmée :

Effleurer le symbole . Effacer la température à cœur programmée, au moyen de **C**. L'appareil continue à fonctionner en mode normal.

Valeurs indicatives de température à cœur

Utilisez seulement des produits frais et non des surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité et de la nature des aliments.

Pour des raisons d'hygiène, le poisson et d'autres aliments fragiles doivent, après cuisson, avoir une température à cœur d'au moins 62 - 65 °C.

Aliment à cuire	Valeur indicative de température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
bleu	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
Rôti de bœuf	80 - 85 °C
Porc	
Rôti de porc	72 - 80 °C
Longe de porc	
saignant à point	65 - 70 °C
cuit à point	75 °C
Rôti de haché	85 °C
Filet de porc	65 - 70 °C
Veau	
Rôti de veau, cuit à cœur	75 - 80 °C
Poitrine de veau, farcie	75 - 80 °C
Longe de veau	
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	65 - 70 °C

Aliment à cuire	Valeur indicative de température à cœur
Filet de veau	
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
Gibier	
Selle de chevreuil	60 - 70 °C
Gigot de chevreuil	70 - 75 °C
Steaks de cerf	65 - 70 °C
Râble de lièvre, de lapin	65 - 70 °C
Volaille	
Poulet	85 °C
Pintade	75 - 80 °C
Oie, dinde, canard	80 - 85 °C
Poitrine de canard	
saignant à point	55 - 60 °C
cuit à point	70 - 80 °C
Steak d'autruche	60 - 65 °C
Agneau	
Gigot d'agneau	
saignant à point	60 - 65 °C
cuit à point	70 - 80 °C
Carré d'agneau	
rosé	55 - 60 °C
cuit à point	65 - 75 °C
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	70 - 75 °C
cuit à point	80 - 85 °C
Carré de mouton	
rosé	70 - 75 °C
cuit à point	80 °C
Poisson	
Filet	62 - 65 °C
Entier	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Autre	
Pain	90 °C
Pâté	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Tournebroche

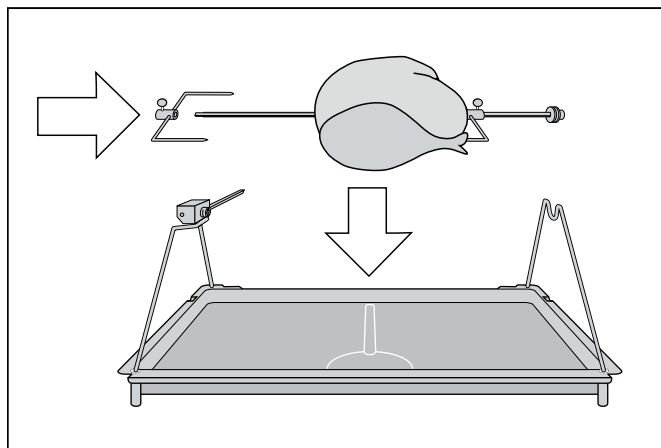
Le tournebroche vous permet de bien réussir les gros rôtis, par exemple les rôtis roulés, et les volailles, en obtenant une viande croustillante et brunie de tous les côtés.

Vous pouvez utiliser le tournebroche dans tous les modes de cuisson. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les modes "gril à plat" et "chaleur de voûte".

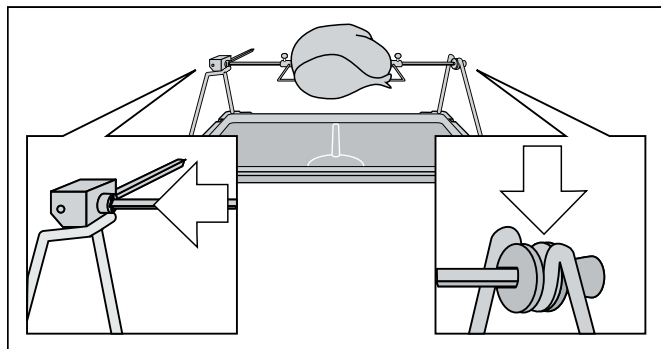
Attention ! Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.

Préparation

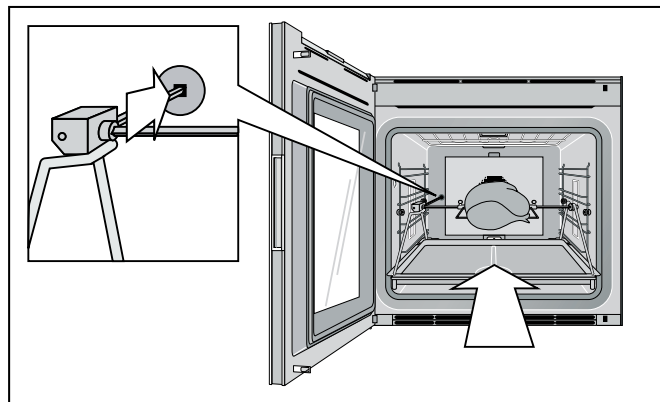
- 1 Emboîter les deux supports dans les douilles de la lèche-frite à grille. Le moteur est situé du côté gauche.
- 2 Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.
- 3 Placer l'aliment à cuire au milieu du tournebroche. Fixer les parties qui retombent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril.



- 4 Emboîter la griffe gauche sur le tournebroche et visser à fond.
- 5 Poser le tournebroche sur les supports. Encliqueter le carré dans la partie moteur.

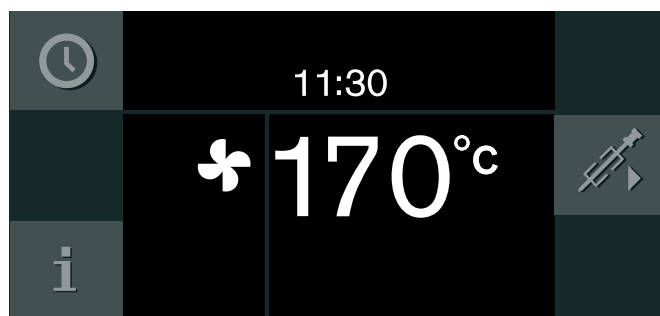


- 6 Insérer au niveau le plus bas du four la lèche-frite à grille avec le tournebroche. L'axe d'entraînement doit se verrouiller dans l'orifice situé au fond du four.



Mise en marche du tournebroche

- 1 Régler la température et le mode de cuisson désirés.
- 2 Effleurer le symbole . L'entraînement du tournebroche est activé.



Arrêt du tournebroche

- 1 Effleurer le symbole . Le moteur du tournebroche s'arrête.
- 2 Arrêter le four au moyen du sélecteur de fonction.
- 3 Sortir la lèche-frite à grille avec le tournebroche et la poser sur un support stable et résistant à la chaleur.
⚠ Risque de brûlure !
Utiliser un gant.
- 4 Visser la poignée sur le côté pour retirer le tournebroche.

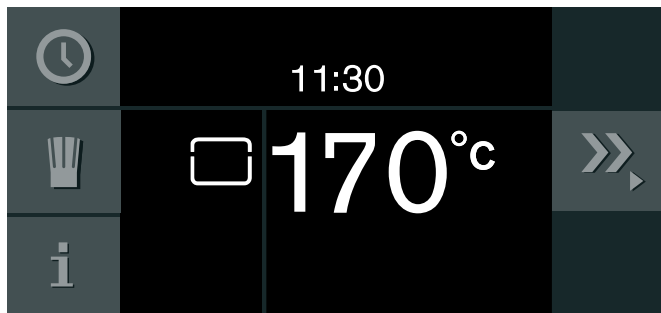
Remarques

- Utilisez le tournebroche seulement jusqu'à des températures maximales de 250°C.
- Ne nettoyez pas au lave-vaisselle le mécanisme d'entraînement du tournebroche.

Mode rissolage

Seulement avec le mode de cuisson "fonction faitout" : en mode rissolage, le four chauffe à pleine puissance pendant environ 3 minutes, ce qui vous permet par exemple de bien saisir les steaks.

Effleurez le symbole **»**. Le mode rissolage commence. Vous pouvez sélectionner le mode rissolage plusieurs fois de suite.



Pour mettre fin au niveau rissolage, effleurez le symbole **»**.

Seulement en cas de réglage du mode "Fonction faitout" :

Lors du mode de cuisson pour saisir, le four chauffe à pleine puissance pendant env. 3 minutes. Cela vous permet de saisir par ex. des steaks.

Effleurez le symbole **»**. Le mode de cuisson pour saisir démarre. Vous pouvez aussi régler plusieurs fois de suite le mode de cuisson pour saisir.

Pour arrêter prématurément le mode de cuisson pour saisir, effleurez le symbole **»**.

Remarque : Le mode de cuisson pour saisir est uniquement disponible dans le four du bas.

Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne le manient pas par mégarde.

Remarques

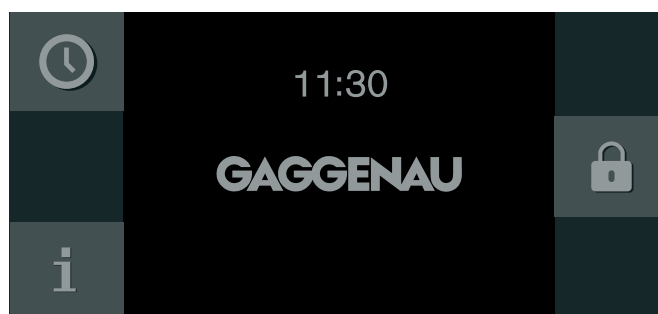
- Dans les réglages de base vous devez régler la sécurité enfants sur "disponible" (voir le chapitre *Réglages de base*).
- Si une panne de courant se produit lorsque la sécurité-enfants est active, cette fonction peut être désactivée quand le courant revient.

Activer la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

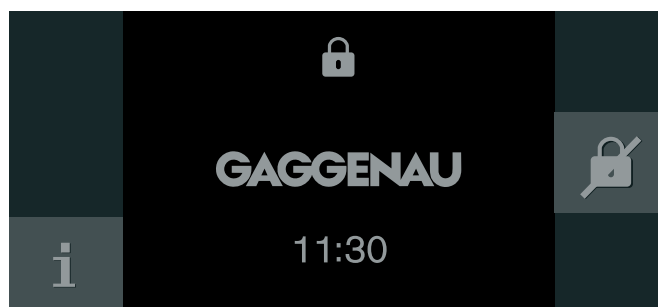
Effleurer le symbole **🔒** au moins pendant 6 secondes.



La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole **🔒** est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Effleurer le symbole **🔓** au moins pendant 6 secondes.



La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez régler l'appareil comme d'habitude.

Réglages de base

Vous pouvez adapter votre appareil individuellement dans les réglages de base.

- 1 Placer le sélecteur de fonctions sur **S**.
- 2 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner "Réglages de base".
- 3 Effleurer le symbole ✓.
- 4 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base souhaité.

5 Effleurer le symbole _.

6 Régler le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.

7 Enregistrer avec ✓ ou annuler avec X et quitter le réglage de base actuel.

8 Régler le sélecteur de fonctions sur **0**, pour quitter le menu réglages de base.

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec ✓ et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Indication sur l'afficheur	Réduite* / Standard	Lors du réglage <i>Réduite</i> , seul l'essentiel sera indiqué sur l'afficheur après une courte durée.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son du champ tactile
	Vitesse de préchauffage / signal	Chauffe avec signal* Chauffe rapide avec signal Chauffe sans signal Chauffe rapide sans signal	Le signal sonore retentit lorsque la température désirée est atteinte lors de la chauffe. Avec la chauffe rapide, la température désirée est atteinte particulièrement vite.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	24 h* / AM/PM	Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure
	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.

	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ➤.
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finlandais / Grec / Turque / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte
	Paramètres par défaut	Remettre l'appareil aux paramètres par défaut (réinitialiser)	L'interrogation : "Effacer tous les réglages personnels et revenir aux paramètres par défaut ?" doit être confirmée à l'aide de ✓ ou annulée à l'aide de ✕.
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Disponible / Non disponible*	Disponible : La minuterie longue durée peut être réglée ; voir le chapitre <i>Minuterie longue durée</i> .
	Sécurité enfants	Disponible / Non disponible*	Disponible : La sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>).
* Réglage usine			

Nettoyage et entretien

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Risque de choc électrique !

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

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Produit de nettoyage

Pour ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants non adaptés, respectez les indications figurant dans le tableau.

N'utilisez pas

- de nettoyants agressifs ou abrasifs
- de grattoir en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte.
- de grattoir en métal ou verre pour nettoyer le joint de la porte.
- de tampons à récurer durs et d'éponges à gratter.

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Zone	Produit de nettoyage
Vitres de porte	Nettoyage à vitres : Nettoyer avec un chiffon humide ou une lingette en microfibres. Ne pas utiliser de grattoir à vitre.
Afficheur	Essuyer avec une lavette en microfibres ou un chiffon légèrement humidifié. Ne pas essuyer mouillé.
Inox	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Enlever tout de suite les taches de tartre, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces taches. Vous trouverez des nettoyants spéciaux pour l'inox auprès du S.A.V. ou chez des distributeurs spécialisés.

Zone	Produit de nettoyage
Aluminium	Nettoyer avec un produit doux pour le nettoyage de vitres. Essuyer les surfaces horizontalement et sans appuyer, au moyen d'un chiffon à vitres ou d'une lavette non pelucheuse en microfibres.
Enceinte du four	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Enceinte du four très sale	Gel de nettoyage de four (réf. 463582 auprès du S.A.V. ou sur la boutique en ligne). Remarque : ● Empêcher le produit de nettoyage d'entrer en contact avec le joint de porte ! ● Laisser agir au maximum 12 heures ! ● Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes ! ● Rincer soigneusement à l'eau ! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre lampe du four	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas nettoyer avec des grattoirs en métal ou en verre.
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau de vaisselle très chaude : Faire tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grilles	Lave-vaisselle, voir le chapitre <i>Sortir les grilles</i>
Rail télescopique (accessoire spécial)	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas faire tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Pierre à cuire (accessoire spécial)	Nettoyer à la brosse les résidus brûlés. Ne jamais nettoyer la pierre à cuire en la mouillant.

Lingettes microfibres

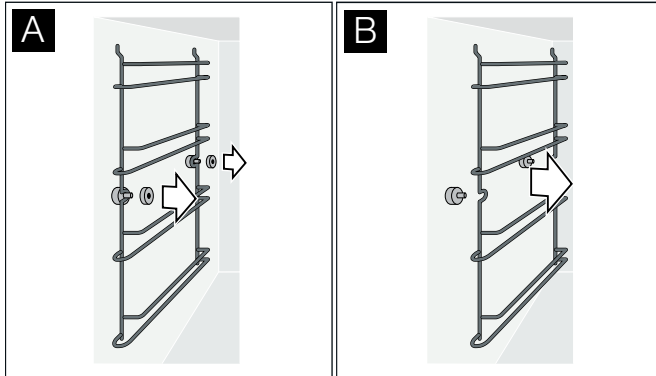
La lingette en microfibres à structure en nid d'abeille convient particulièrement bien au nettoyage de surfaces fragiles, comme le verre, la vitrocéramique, l'inox ou l'aluminium (réf. 460770, disponible auprès du service après-vente ou de la boutique en ligne). Elle permet d'éliminer les salissures aqueuses et graisseuses en une seule opération.

Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

- 1 Pour protéger l'émail des rayures, poser un torchon à vaisselle dans l'enceinte du four.
- 2 Desserrer les écrous moletés (fig. A).
- 3 Sortir les grilles (fig. B).



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Fixer les grilles

- 1 Positionner correctement les grilles : côté le plus long vers le haut. Les grilles droite et gauche sont identiques.
- 2 Serrer les écrous moletés.

Pyrolyse (autonettoyage)

En mode pyrolyse, le four chauffe jusqu'à 485°C, brûlant ainsi les résidus de cuisson, si bien qu'il ne vous reste plus qu'à enlever les cendres.

La pyrolyse dure 3 heures. Vous pouvez reporter la fin de la pyrolyse (par exemple si vous voulez qu'elle ait lieu la nuit).

⚠ Risque d'incendie !

Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours du nettoyage par pyrolyse. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque nettoyage par pyrolyse.

⚠ Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors du nettoyage par pyrolyse. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents pendant le nettoyage par pyrolyse. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

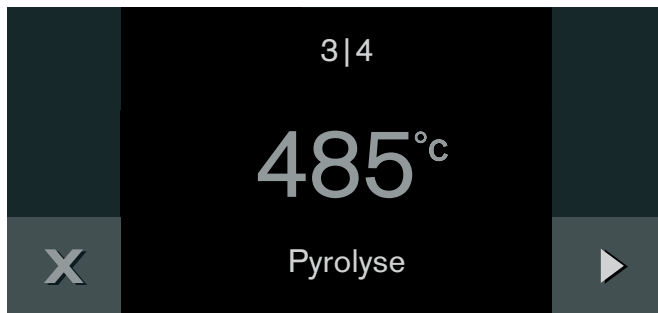
Préparation de la pyrolyse

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

- Enlever du four les salissures grossières et résidus alimentaires.
- Nettoyer à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et la vitre, car ces parties ne sont pas nettoyées par la pyrolyse.
- Sortir du four toutes les pièces non fixes. Les grilles résistent à la pyrolyse. Aucun objet ne doit plus se trouver à l'intérieur du four !
- Fermer la porte du four.

Lancer la pyrolyse

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 3 L'heure de la fin de la pyrolyse s'affiche. Vous pouvez si vous le souhaitez différer l'heure de fin au moyen du sélecteur rotatif. Confirmer au moyen de .
- 4 Sortir tous les accessoires du four et éliminer les salissures les plus grossières. Confirmer au moyen de .
- 5 Démarrer au moyen de  Le temps de nettoyage défile sur l'afficheur. Si l'heure de fin a été différée, le temps restant avant le début de la pyrolyse défile sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



Un signal sonore retentit au bout de 3 heures. Un message s'affiche. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyer la cendre restant dans le four au moyen d'un chiffon humide.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée pendant la pyrolyse. Elle se déverrouille dès que la température est inférieure à 200°C.

Réglage de la pyrolyse pour les deux fours

Vous pouvez régler la pyrolyse de telle sorte que les deux fours soient automatiquement nettoyés l'un après l'autre.

Entre le nettoyage du premier et du deuxième four, l'appareil refroidit pendant env. 1 heure. La pyrolyse pour les deux fours dure au total 8 heures environ.

Pour régler la pyrolyse pour les deux fours, réglez les deux sélecteurs de fonctions sur **S**. Réglez ensuite comme décrit sous "Mise en marche de la pyrolyse".

Nettoyer les accessoires par pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites Gaggenau sont revêtues d'émail résistant à la pyrolyse. Pour obtenir un résultat optimal, nous conseillons toutefois de sortir tous les accessoires du four avant de lancer la pyrolyse de façon à garantir une répartition uniforme de la chaleur.

Si vous souhaitez nettoyer votre plaque à pâtisserie ou votre lèchefrite par pyrolyse, tenez absolument compte des instructions suivantes :

Remarques

- Enlevez les salissures grossières, le jus de rôti et les résidus alimentaires avant la pyrolyse. En effet, les résidus, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.
- Placez une seule plaque ou une seule lèchefrite au niveau le plus bas du four !
- Poussez bien la plaque ou la lèchefrite jusqu'au bout.
- Il ne faut pas nettoyer par pyrolyse la grille du gril, la rôtissoire, la sauteuse, la pierre à cuire, la sonde thermométrique, ni d'autres accessoires.

Anomalies – que faire ?

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

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Dans la visualisation apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>)
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur 0 ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le s.a.v. et leur communiquer le code d'erreur.

Panne de courant

Votre appareil peut pallier à une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue.

Si la panne de courant a duré plus longtemps et l'appareil était en service, un message apparaît dans la visualisation. Le fonctionnement est interrompu.

Réglez le sélecteur de fonctions sur **0**, vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service comme d'habitude.

Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans l'afficheur, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration pendant les 3 minutes dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base*).

Remplacement de la lampe du four

Vous pouvez remplacer les lampes du four. Vous trouverez auprès du service après-vente ou des distributeurs spécialisés des lampes halogène résistantes à la température. Utilisez seulement des lampes halogène du même type.

- Lampe du haut BO 450/451/470/471 :
60 W/230 V/G9
Lampe du haut BO 480/481, BX 480/481 :
75 W/230 V/G9
- Lampe latérale : 10 W/12 V/G4

Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Remarque : Sortez toujours la lampe halogène neuve de son emballage en utilisant un chiffon sec afin de prolonger la durée de vie de la lampe.

Remplacement de la lampe située en haut du four

- 1 Desserrer la vis du cache de lampe. Le cache de lampe bascule vers le bas.
- 2 Extraire la lampe halogène. Monter la lampe halogène neuve.
- 3 Relever et visser le cache de lampe.
- 4 Réactiver le fusible sur le tableau électrique.

Remplacement d'une lampe latérale du four

- 1 Placer un torchon dans le four pour éviter de l'endommager.
- 2 Desserrer les écrous moletés de la grille. Sortir la grille.
- 3 Pousser sur le côté le ressort supérieur de maintien. Enlever le cache en verre.
- 4 Extraire la lampe halogène. Monter la lampe halogène neuve.
- 5 Introduire le cache en bas dans le ressort et l'encliqueter en haut. La face biseautée du cache en verre doit être tournée vers l'intérieur du four.
- 6 Sortir le torchon du four.
- 7 Réactiver le fusible sur le tableau électrique.

Remplacement du cache en verre

Si le cache en verre est endommagé dans le four, il faut le remplacer. Vous trouverez des caches auprès du service après-vente. Indiquez le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Service après-vente

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

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Tableaux et conseils

Remarques

- Les valeurs fournies sont indicatives. La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature des mets.
- Faites toujours préchauffer le four afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles. Les temps de cuisson indiqués sont valables pour le four préchauffé.
- Après le préchauffage, ouvrez la porte le moins de temps possible pour mettre le plat dans l'appareil.
- Les tableaux indiquent des fourchettes de température. Nous vous conseillons de commencer par la température la plus basse. La fois suivante, vous pourrez l'augmenter si nécessaire. La température la plus basse permet d'obtenir un brunissage plus uniforme.
- Le mode de cuisson recommandé est imprimé en gras.

Tableau de cuisson pour pâtisseries

- Nous vous recommandons d'utiliser des moules en métal foncé qui absorbent mieux la chaleur.
- Pour constater si votre gâteau à pâte à biscuit est bien cuit, enfoncez à la fin de la cuisson une baguette en bois à l'endroit le plus épais. Si la pâte ne colle plus au bois, le gâteau est cuit.
- Le mode chaleur tournante est le mieux adapté aux pâtisseries à la levure de boulanger.
- Faire lever la pâte (fermentation) :
 - Choisissez le mode "Fermentation". Le réglage de base de la température est 38°C.
 - Pour les grandes quantités (pain par exemple), réglez à 38-40°C de façon que la pâte lève régulièrement du milieu vers les bords.
 - Pour les petits pâtons (pains aux raisins, petits pains par exemple), vous pouvez choisir une température de 40-45°C.

Pâtisseries	Niveau du four	Chaleur tournante Température en °C	Chaleur tournante éco Température en °C	Chaleur tournante + chaleur de sole Température en °C	Chaleur de voûte + chaleur de sole Température en °C	Temps de cuisson en min.
Biscuit roulé	2				210	7 - 9
Fond de tarte	2				165 - 175	30 - 35
Tarte aux fruits sur levure de boulanger	2	165			165 - 175	40 - 45
Tarte aux fruits sur pâte brisée	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Petites pâtisseries à pâte feuilletée	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Gâteau au fromage (haut)	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Croûtes au fromage (plates)	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Gâteau à pâte à biscuit (rond)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Cake	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Savarin à la levure de boulanger (haut)	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Petits gâteaux	1+3 / 2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Brioche tressée	2	165			165 - 170	30 - 40
Tarte (garniture sèche)	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50
Tarte (garniture humide)	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
Choux à la crème	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Pain bis**	2	200/170			210/170	40 - 50

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

** Préchauffer l'appareil à la température indiquée. Au moment de mettre le plat au four, réduire la température à la deuxième valeur indiquée.

Conseils et astuces pour les pâtisseries

Que faire si ...	La solution
... le gâteau cuit sur la plaque à pâtisserie est trop clair en bas ?	Placez le gâteau un niveau plus bas, retirez du four les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
... le gâteau cuit dans un moule est trop clair en bas ?	Ne placez pas le moule sur la plaque mais sur la grille.
... le gâteau est trop foncé en bas ?	Placez le gâteau plus haut.
... le gâteau est trop sec ?	Augmentez légèrement la température du four. Faites préchauffer le four.
... le gâteau ou la viande ne sont pas cuits à l'intérieur ?	Abaissez légèrement la température de cuisson. Remarque : l'augmentation des températures ne permet pas de réduire les temps de cuisson. Il vaut mieux allonger légèrement le temps de cuisson, et laisser la pâte lever plus longtemps.
... le gâteau cuit dans un moule à la chaleur tournante est trop foncé à l'arrière ?	Ne placez pas le moule juste devant le fond du four, mais centrez-le.
... le gâteau s'effondre ?	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou abaissez de 10°C la température du four. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette. N'ouvrez pas trop tôt la porte du four.
... le gâteau est plus haut au milieu que sur les bords ?	Graissez le bord du moule à charnière. Après la cuisson, décollez le gâteau avec précaution au moyen d'un couteau.
... le gâteau est trop foncé en haut ?	Placez-le plus bas dans le four, choisissez une température plus basse et faites cuire un peu plus longtemps.
... le gâteau est trop foncé en bas ?	Placez-le plus haut et choisissez la prochaine fois une température plus basse.
... la tarte aux fruits est trop claire en bas et le jus déborde ?	La prochaine fois, utilisez plutôt la lèchefrite plus profonde.
... le gâteau est trop sec en bas ?	Au moyen d'un cure-dents, percez de petits trous dans le gâteau cuit. Répandez ensuite dessus du jus de fruit ou une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température plus élevée de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
... le pain ou le gâteau ont un bel aspect (donc semblent cuits de l'extérieur), mais sont mal cuits ou humides à l'intérieur ?	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à une température inférieure. S'il s'agit d'un gâteau à garniture humide, faites d'abord cuire le fond, répandez des amandes ou de la chapelure, puis mettez la garniture. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
... vous avez cuit sur plusieurs niveaux en même temps et les pâtisseries se trouvant sur la plaque du haut sont plus foncées que celles de la plaque du bas ?	Abaissez légèrement la température, vous obtiendrez ainsi une coloration plus uniforme. Il n'est pas obligatoire que les plaques à pâtisserie mises en même temps au four soient prêtes en même temps. Faites cuire les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus ou bien mettez-les plus tôt au four.
... les petits fours sont collés à la plaque ?	Remettez la plaque au four un court moment et décollez tout de suite les petits fours.
... le gâteau ne se décolle pas lorsque vous renversez le moule ?	Décollez-le du bord avec précaution au moyen d'un couteau. Renversez à nouveau le moule et recouvrez-le plusieurs fois d'un torchon froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et répandez de la chapelure à l'intérieur.

Tableau de cuisson pour rôtir

- Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient de cuisson résistant à la chaleur. Placer le récipient au milieu de la grille. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite du gril.
- Pour préparer des mets encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales. Placez la grille directement sur le fond du four et posez dessus les aliments ou le faitout. Ne posez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond émaillé.
- Sortez les récipients de cuisson en verre en les posant sur un torchon sec ou sur une grille, et non sur un support froid ou humide qui pourrait faire éclater le verre.
- Lorsque la cuisson du rôti est finie, laissez-le encore 10 minutes dans le four éteint et fermé afin que la viande reste juteuse.
- Pour obtenir des volailles bien croustillantes, enduisez-les vers la fin de la cuisson de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange.
- Pour les canards et les oies, piquez la peau sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.
- Pour rôtir, utilisez la grille de la lèchefrite (accessoire ou accessoire spécial, selon les versions). Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite de façon à recueillir le jus de la viande et à moins salir le four.

Plats	Niveau du four	Chaleur tournante Température en °C	Gril à plat + circulation d'air Température en °C	Chaleur de voûte + chaleur de sole Température en °C	Temps de cuisson en min.	Température à cœur en °C
Bœuf						
Rôti de porc 1,5 kg**	2	180		180	60 - 90	
Rosbif, saignant 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45 - 50	45 - 50
Rosbif, à point 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	55 - 65
Rosbif, bien cuit 1,5 kg**	2	230/180			90 - 100	70 - 80
Porc						
Rôti de porc 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Rôti de porc avec couenne 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60 - 70	75 - 80
Kasseler 1,5 kg**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
Jarret de porc**	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
Rôti roulé***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Veau						
Rôti de veau**	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80
Jarret de veau***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
Selle de veau	2	160 - 170			20	70 - 75
Poitrine de veau farcie*	2	120 - 130			120	75 - 80
Gibier						
Rôti de sanglier*	2	170 - 180			60 - 90	
Cuissot de chevreuil*	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Selle de chevreuil	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Gigot d'agneau*	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
Volailles						
Canard 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	80 - 85
Magret de canard	2	160		160	15 - 20	70
Oie 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	85 - 90
Dinde 3 - 4 kg***	2	160/190		160/190	120 - 180	85 - 90
Poule à rôtir	2	180	180		50 - 60	85

* Saisir d'abord la viande de tous les côtés dans une casserole sur la table de cuisson.

** Saisir la viande à feu fort, puis ramener à une température inférieure après 15 - 20 minutes.

*** Cuire la viande à basse température, puis augmenter la température pendant les 15 - 20 dernières minutes.

Conseils et astuces pour rôtir

Que faire si ...	La solution
... le rôti est trop foncé et la croûte brûlée par endroits ?	Vérifiez la hauteur dans le four et la température choisie pour rôtir !
... le rôti a un bel aspect, mais la sauce est brûlée ?	La prochaine fois, choisissez un récipient de cuisson plus petit et mettez davantage de liquide !
... le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et aqueuse ?	La prochaine fois, choisissez un récipient de cuisson plus grand et utilisez moins de liquide !
... il n'y a pas d'indication dans le tableau pour un rôti de ce poids ?	Choisissez l'indication correspondant au poids inférieur le plus proche et rallongez la durée.

Tableau de cuisson au gril

Attention ! Faites griller seulement porte fermée.

- Pour rôtir, utilisez la grille de la lèchefrite (accessoire ou accessoire spécial, selon les versions). Mettez un peu d'eau dans la lèchefrite de façon à recueillir le jus de la viande et à moins salir le four.
- Les morceaux à griller doivent avoir à peu près la même épaisseur minimale de 2 à 3 cm. Ils bruniront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux. Ne jamais saler les steaks avant de les griller. Placer les morceaux directement sur la grille.

Plats	Niveau du four	Température en °C	Gril à plat en min. 1ère face/ 2ème face	Gril à plat + circulation d'air en min. 1ère face/ 2ème face	Temps de cuisson total en min.
Lard de poitrine en tranches	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Chachlik	3	190		8 / 8	16
Saucisse à griller	3	200	5 / 4		9
Merguez	3	200		6 / 6	12
Poule à rôtir*	2 (ne pas préchauffer)	180		30 / 30	60
Cuisses de poulet	3	180	20 / 20	15 / 15	30 - 40
Spare ribs (côtes levées)	3	180 - 200	15 / 15	12 / 12	24 - 30
Jarret de porc**	2	150/200			50 - 60
Truites	3	180 - 200	8 / 8		16
Brochettes de légumes	3	200	7 / 7		14
Brochettes de crevettes	3	175	7 / 7		14
Gratiner					
Pain toasté garni	3	190			5 - 7
Crème caramel***	4 (ne pas préchauffer)	250			
Crème brûlée***	4 (ne pas préchauffer)	250			
Gâteau meringué***	3 (ne pas préchauffer)	250			
* Sur les appareils à rôtissoire, utilisez cette dernière de préférence en mode gril.					
** Ne pas tourner le jarret de porc. Relevez la température pour les 15 - 20 dernières minutes.					
*** Pour ce type de mets, il faut gratiner selon le degré de brunissage recherché.					

Décongélation

- Choisissez le mode "Décongélation".
- Insérez au deuxième niveau la grille portant le produit surgelé. Placez dessous la lèchefrite afin de recueillir le liquide de décongélation.
- Décongelez à 45 - 50°C les grands morceaux de viande (rôtis, poulets, etc.) afin qu'ils ne commencent pas à cuire à l'extérieur. Vous pouvez faire décongeler les morceaux plats ou de petite taille à 50 - 55°C.
- Retirez les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez seulement la quantité que vous voulez utiliser tout de suite.
- N'oubliez pas : une fois décongelés, les produits surgelés peuvent se conserver moins longtemps et se gâter plus vite que des aliments frais. Utilisez les produits décongelés sans attendre et faites-les bien cuire.

Risque pour la santé !

Lorsque vous décongelez des produits alimentaires d'origine animale, jetez impérativement le liquide de décongélation. Évitez absolument tout contact du liquide avec d'autres aliments, car cela pourrait entraîner la transmission de germes.

Insérer la lèchefrite sous le produit et jeter le liquide de décongélation des viandes et volailles. Ensuite, nettoyer et rincer abondamment l'évier. Laver la lèchefrite à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Après la décongélation, faire fonctionner le four pendant 15 minutes environ en mode chaleur tournante à une température de 180°C.

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

GAGGENAU



9000801360 fr (930128)