

BO 470/471

BO 480/481

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4
Causes des dommages	6
Protection de l'environnement	6
Élimination écologique	6
Conseils d'économie d'énergie	6
Découvrir l'appareil	7
Four	7
Afficheur et éléments de commande	8
Symboles	8
Couleurs et représentation	9
Ouverture de porte automatique	9
Informations supplémentaires i et i [®]	9
Ventilateur de refroidissement	9
Positions du sélecteur de fonction	10
Accessoires	12
Accessoires spéciaux	12
Avant la première utilisation	13
Réglage de la langue	13
Régler le format de l'heure	13
Régler l'heure	13
Réglage du format de la date	13
Réglage de la date	14
Réglage du format de la température	14
Terminer la première mise en service	14
Préchauffage du four	14
Nettoyer les accessoires	14
Activation de l'appareil	15
Veille	15
Activer l'appareil	15
Utilisation de l'appareil	15
Enceinte du four	15
Insertion des accessoires	16
Mise en marche	16
Chauffe rapide	16
Coupure de sécurité	16
Fonctions de la minuterie	17
Appeler le menu Minuterie	17
Minuterie	17
Chronomètre	17
Temps de cuisson	18
Fin de la cuisson	19
Minuterie longue durée	20
Réglage de la minuterie longue durée	20
Recettes personnelles	21
Enregistrer une recette	21
Programmer une recette	21
Entrer un nom	22
Démarrer la recette	22

Modifier une recette	22
Effacer la recette	22
Sonde thermométrique	23
Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	23
Réglage de la température à cœur	24
Valeurs indicatives pour la température à cœur	25
Tournebroche	26
Préparation	26
Mise en marche du tournebroche	26
Arrêt du tournebroche	26
Fonction rissolage	27
Sécurité enfants	27
Activer la sécurité-enfants	27
Désactiver la sécurité enfants	27
Réglages de base	28
Nettoyage et entretien	30
Produit de nettoyage	30
Sortir les grilles	31
Pyrolyse (autonettoyage)	32
Préparation de la pyrolyse	32
Lancer la pyrolyse	32
Nettoyer les accessoires par pyrolyse	32
Dérangements, que faire si ...	33
Panne de courant	33
Mode démonstration	33
Changer la lampe du four	34
Service après-vente	34
Numéro E et numéro FD	34
Tableaux et conseils	35
Légumes	35
Accompagnements et mets	37
Poisson	39
Viande	40
Volailles	43
Griller et rôtir	44
Pâtisseries	45
Fermentation (faire lever la pâte)	50
Desserts	50
Décongélation	51
Stérilisation	52
Désinfecter	52
Déshydrater	52
Pierre à pain et à pizzas	53
Cocotte	54
L'acrylamide dans l'alimentation	55

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.ggaggenau.com/zz/store

⚠ 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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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 !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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.

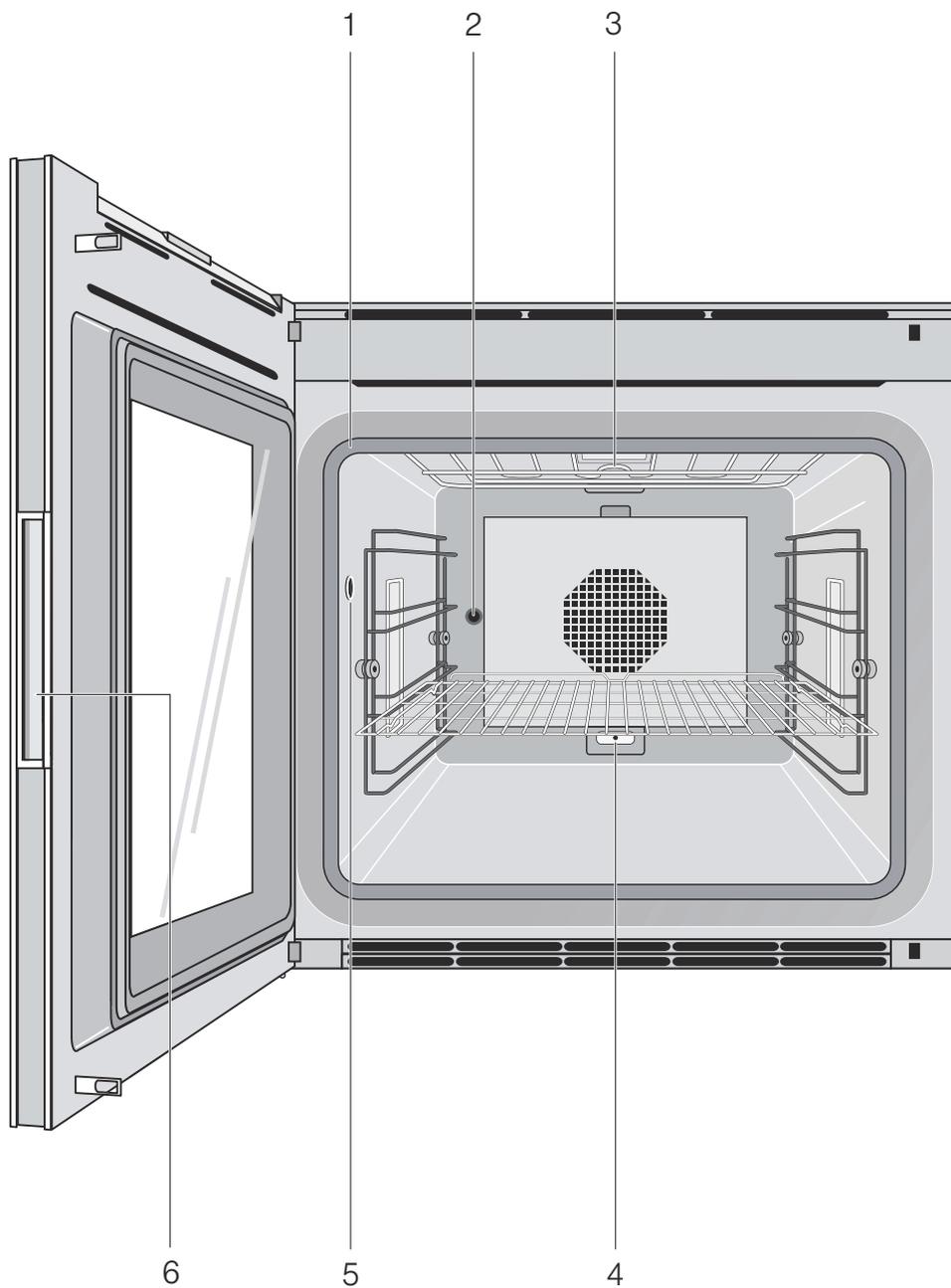
Conseils d'économie d'énergie

- 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

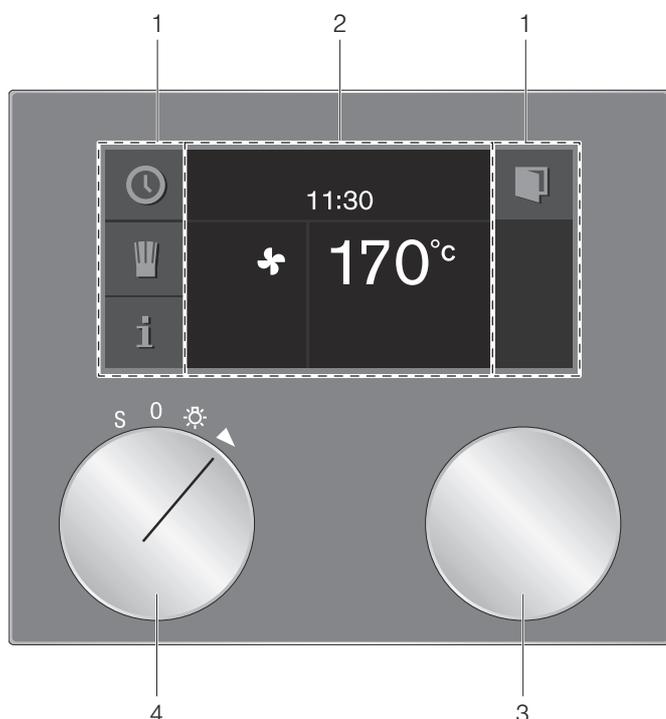


1	Joint de porte
2	Moteur de tournebroche
3	Résistance de gril
4	Prise pour résistance supplémentaire (accessoire spécial pour pierre à cuire et sauteuse)
5	Prise pour sonde thermométrique
6	Poignée en creux

Afficheur et éléments de commande

Cette notice est valable pour différentes versions d'appareil. Selon le modèle d'appareil, des légères différences sont possibles.

La commande est identique sur toutes les versions d'appareil.



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 des fonctions	Avec le sélecteur des fonctions vous pouvez sélectionner le mode de cuisson, le nettoyage ou les réglages de base.

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
🔒	Ouvrir la porte de l'appareil
i	Appeler des informations supplémentaires
⏩	Chauffe rapide avec affichage de l'état
📖	Appel de recettes personnelles
rec ●	Enregistrer un menu
↵	Editer des réglages
>A ^A	Entrer un nom
⌫	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒	Appeler la minuterie longue durée
🔪	Mode démonstration
🌡️	Sonde thermométrique
🌀	Démarrage du tournebroche
🛑	Arrêter le tournebroche
⏩	Lancer le mode rissolage
⏪	Mettre fin au mode rissolage

Couleurs et représentation

Couleurs

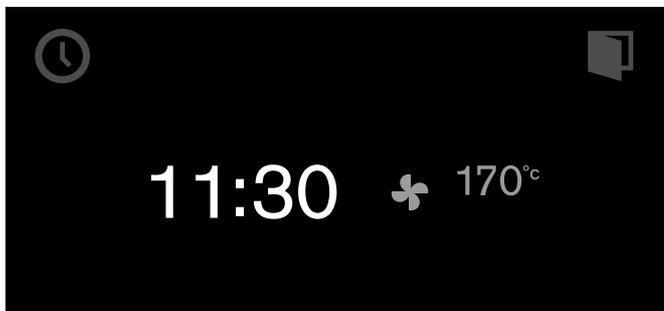
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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 réduite, 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.



Ouverture de porte automatique

En effleurant le symbole  la porte de l'appareil s'ouvre et pouvez l'ouvrir complètement à l'aide de la poignée encastrée latérale.

Lorsque la sécurité enfants est activée ou en cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement à l'aide la poignée encastrée latérale.

Informations supplémentaires **i** et **i**[®]

Touchez le symbole **i** pour accéder à des informations complémentaires, par exemple concernant le type de chauffage réglé ou la température de l'espace de cuisson actuel.

Remarque : En marche permanente après le chauffage, les variations de température sont normales.

Le symbole **i**[®] apparaît pour signaler des informations importantes ou des invites d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois automatiquement affichées. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou doivent être confirmés à l'aide du symbole .

Ventilateur de refroidissement

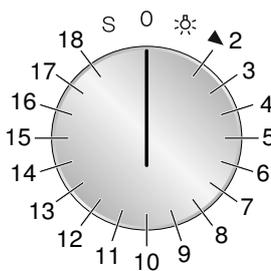
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.

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 de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Éclairage		
2	 Chaleur tournante	50 - 300°C Température de référence 170°C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
3	 Chaleur tournante Eco*	50 - 300°C Température de référence 170°C	Mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour des gâteaux, petits gâteaux, soufflés et gratins. L'éclairage du four reste éteint.
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, soufflés, rôtis.
5	-- Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	50 - 300°C Température de référence 170°C	Pour des gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés. Idéal lorsque le mets doit être chauffé 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. meringuer du 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 moulé, des plats au bain-marie (par ex. flan, crème brûlée). Pour faire braiser sans couvercle et réchauffer des mets (les mets dessècheront moins). Idéal lorsque le mets doit encore une fois être chauffé 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. gâteaux aux fruits.
10	 Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	50 - 300°C Température de référence 170°C	Pour des soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne).
11	 Gril grande surface + air pulsé	50 - 300°C Température de référence 220°C	Chauffage uniforme pulsé pour de la viande, de la volaille et du poisson entier.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350-1.

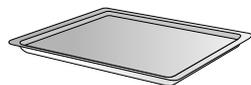
Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
12	 Gril grande surface	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson. Gratiner.
13	 Gril compact	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Seule la surface centrale de la résistance du gril est chauffée. Griller des petites quantités en économisant de l'énergie.
14	 Fonction pierre à pain	50 - 300 °C Température de référence 250 °C	Uniquement avec l'accessoire en option Pierre à pain et à pizzas Pierre à pain chauffée par le bas pour des pizzas, du pain ou des petits pains croustillants comme au four en pierre.
15	 Fonction cocotte	50 - 220 °C Température de référence 180 °C	Uniquement avec la cocotte (accessoire en option) Cocotte chauffante en fonte pour de grandes quantités de viande, de soufflés ou de rôtis de fête.
16	 Fermentation	30 - 50 °C Température de référence 38 °C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
17	 Décongélation	40 - 60 °C Température de référence 45 °C	Décongélation uniforme et douce. Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.
18	 Maintien au chaud	30 - 120 °C Température de référence 70 °C	Maintenir des mets au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Auto-nettoyage pyrolyse	485 °C	Autonettoyage

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350-1.

Accessoires

Utilisez seulement les 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 :



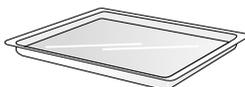
Plaque à pâtisserie émaillée



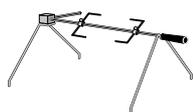
Grille



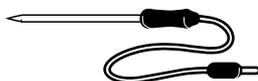
Lèche-frite à grille



Lèche-frite en verre (uniquement pour fours de 60 cm)



Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

BA 056 115 Résistance de chauffe pour pierre à pain et à pizzas et cocotte (230 V)

BA 056 125 Résistance de chauffe pour pierre à pain et à pizzas et cocotte (400 V)

BA 056 133 Pierre à pain et à pizzas avec support et pelle à pizza (commander la résistance de chauffe 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

BO 480/481

BA 478 110 Poignée en inox

BA 018 105 Système de rail télescopique
Rail télescopique et cadre en fonte résistant à la pyrolyse

BA 028 115 Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm

BA 038 105 Grille chromée, sans ouverture, avec pieds

BA 058 115 Résistance de chauffe pour pierre à pain et à pizzas et cocotte

BA 058 133 Pierre à pain et à pizzas avec support et pelle à pizza (commander la résistance de chauffe 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. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BO 470/471

BA 476 110 Poignée en inox

BA 016 105 Système télescopique
Rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte supportant la pyrolyse

BA 026 105 Lèche-frite à grille, émaillée, profondeur 30 mm

BA 026 115 Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 15 mm

BA 036 105 Grille, chromée, sans orifice, avec pieds

BA 046 115 Lèche-frite en verre, profondeur 24 mm

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Avant de commencer, lisez le chapitre « Consignes de sécurité importantes ».

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

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
- Format de la température

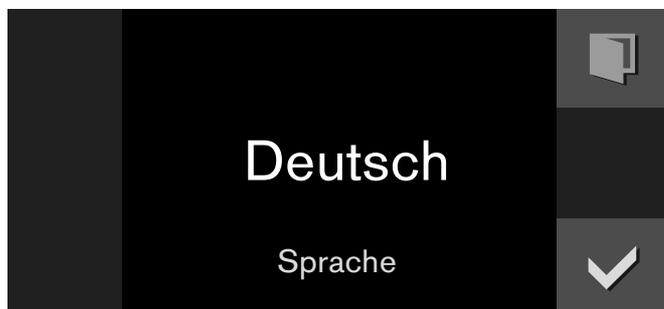
Remarques

- Le menu « Premiers réglages » n'apparaît que lors de la première mise en marche après le branchement ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché. Après le branchement, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, ensuite, le menu « Premiers réglages » s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez à tout moment modifier les réglages (voir 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 ✓.

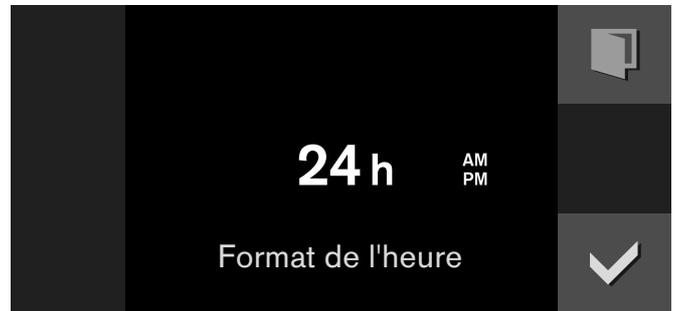


Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

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.

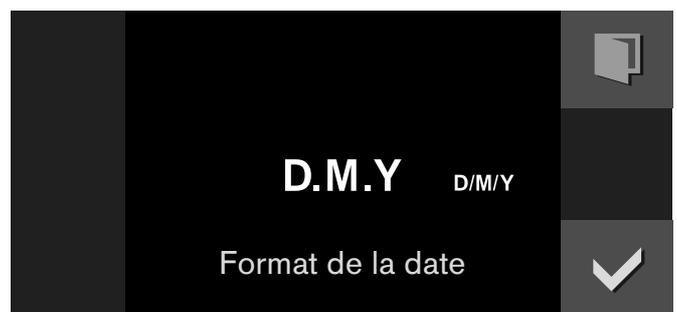
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

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

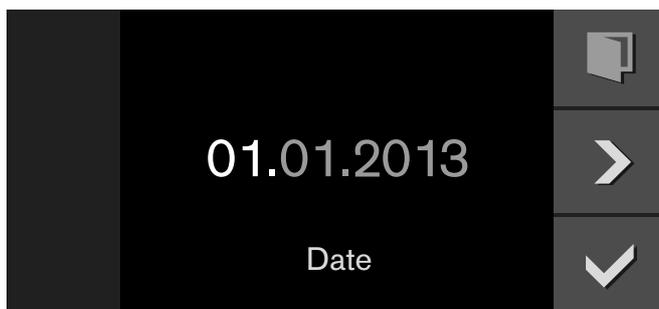
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



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 ✓.



Réglage du format de la température

Les deux formats possibles °C et °F apparaissent dans l'afficheur. Le format °C est réglé par défaut.

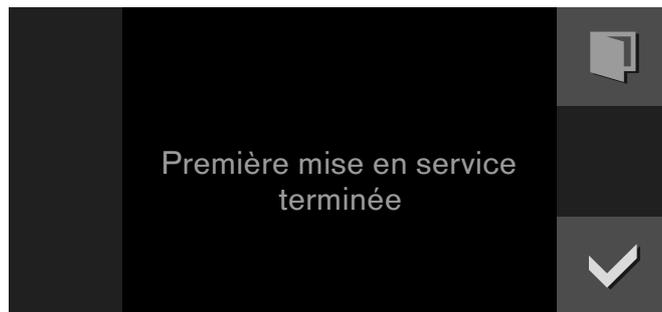
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



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

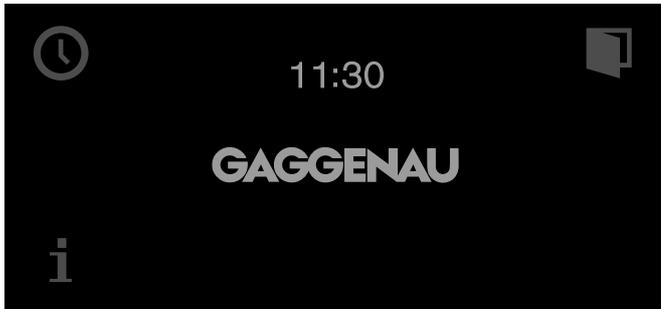
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

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.

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

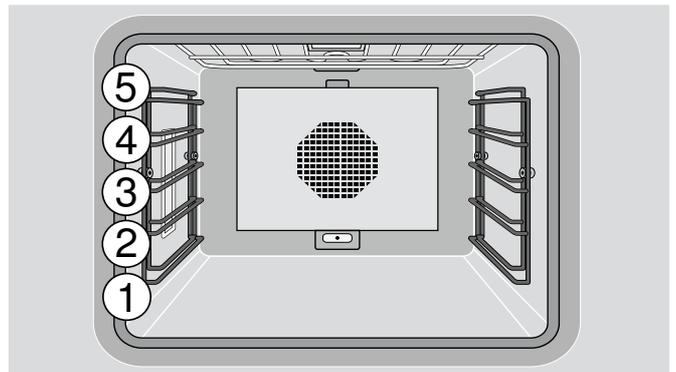
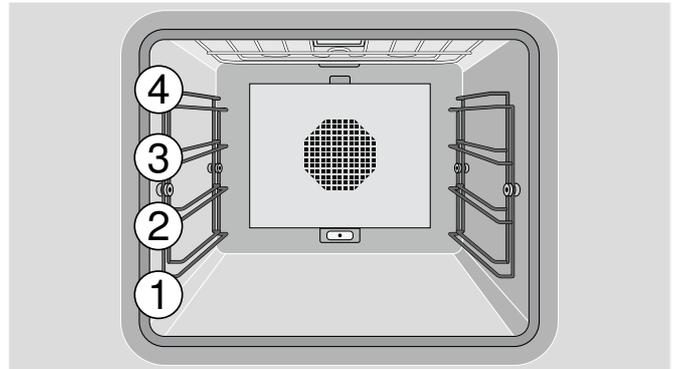
Remarques

- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de le compartiment de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

Utilisation de l'appareil

Enceinte du four

Le compartiment de cuisson possède quatre ou cinq niveaux d'enfournement, selon la version d'appareil. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.



Attention !

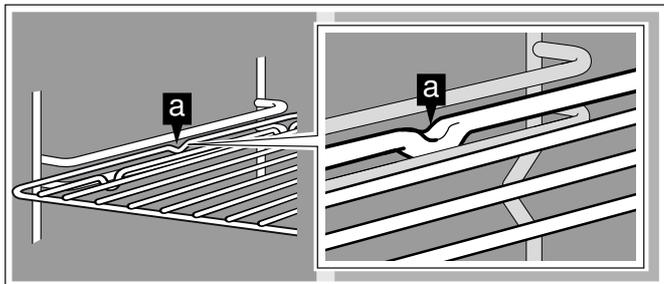
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.

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.



Mise en marche

- 1 Choisir le mode de cuisson voulu au moyen du sélecteur de fonction. Le mode sélectionné s'affiche avec la température proposée.
- 2 Si vous souhaitez modifier la température : sélectionner la bonne température au moyen du sélecteur rotatif.

Le symbole de chauffe \gg s'affiche. La barre indique en permanence l'évolution de la température. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole de chauffe \gg s'éteint.

Remarque : Si la température programmée est inférieure à 70°C, l'éclairage intérieur du four reste éteint.

Arrêt :

Tournez le sélecteur de fonction en position 0.

Chauffe rapide

Avec la fonction "Préchauffage rapide" votre appareil atteint la température désirée 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 votre plat seulement lorsque le "Préchauffage rapide" est terminé et que le symbole de chauffe \gg s'éteint.

Remarque : La fonction "Préchauffage rapide" est pré-réglée dans les réglages d'usine. Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner "Préchauffage rapide" \gg ou "Chauffe" \wedge .

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.

Réglez 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)

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.

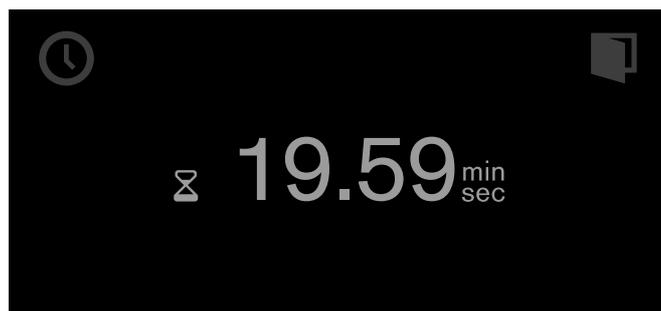
Réglage de la minuterie courte durée

- Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" ⌚ s'affiche.
- Régler le temps souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.



- Démarrer avec ▶.

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



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

Vous pouvez quitter à tout moment le menu Minuterie en effleurant le symbole X. Les réglages seront alors perdus.

Arrêter la minuterie courte durée :

Appeler le menu Minuterie. Au moyen de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole II. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ▶.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

Appeler le menu Minuterie. Au moyen de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole C.

Chronomètre

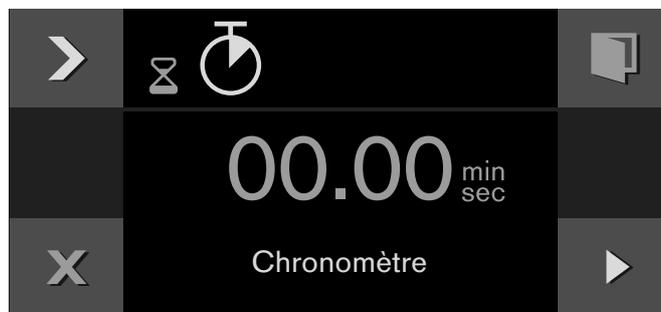
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

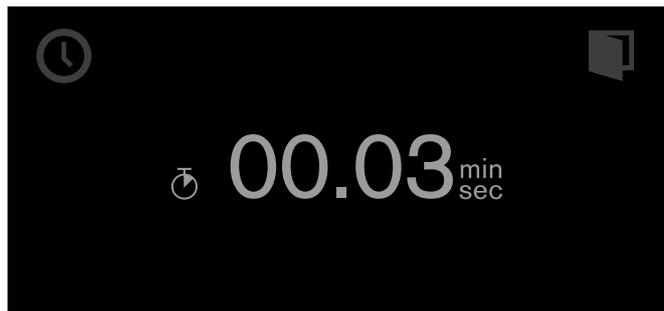
Démarrer le chronomètre

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



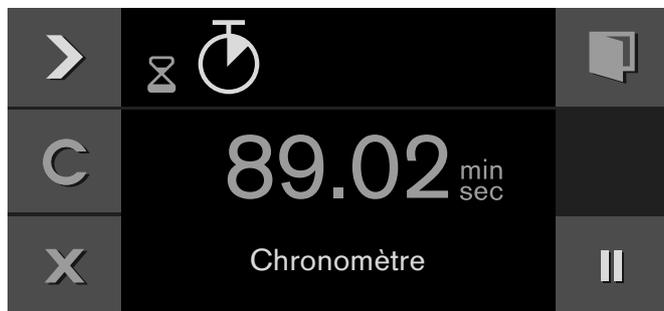
- Démarrer au moyen de ▶.

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



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 au moyen 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.

Régler le temps de cuisson

Vous avez choisi un mode de cuisson et une température, et mis votre plat au four.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Appuyer sur ➤ pour choisir la fonction "Temps de cuisson" ⌚.

- 3 Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

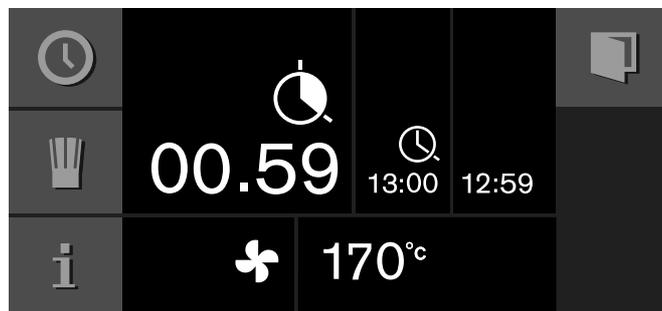


- 4 Démarrer au moyen de ▶.

L'appareil démarre. Le menu de la minuterie se ferme. La température, le mode, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson s'affichent.



Une minute avant la fin de la cuisson, la durée s'affiche en plus grand.



Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "temps de cuisson" ⌚. Modifier le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de ▶

Effacer le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "temps de cuisson" ⌚. Choisissez C pour effacer le temps de cuisson et X pour revenir en mode normal.

Interrompre tout le processus :

Mette le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Vous pouvez aussi modifier le mode et la température en cours de cuisson.

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.

Retarder la fin de cuisson

Vous avez choisi le type de cuisson, la température et le temps de cuisson.

- 1 Effleurer le symbole .
- 2 Au moyen de , choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" .



- 3 Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Démarrer au moyen de .



L'appareil est en position d'attente. Sur l'afficheur, le mode, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson sont visibles. L'appareil démarre à l'heure calculée et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

Remarque : Si le symbole  clignote : vous n'avez pas réglé de temps de cuisson. Commencez toujours par régler un temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole  clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de , choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" . Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de .

Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

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).

Réglage de la minuterie longue durée

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur .
- 2 Effleurer le symbole .
L'afficheur propose 24 h à 85°C. Démarrer au moyen de 
–ou bien–
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 . Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Modifier la fin de cuisson  :
Effleurer le symbole . Régler la fin de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 5 Modifier la date d'arrêt  :
Effleurer le symbole . Régler la date d'arrêt à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
Confirmer au moyen de .
- 6 Modifier la température :
Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 7 Démarrer au moyen de .

L'appareil démarre.  et la température s'affichent.

L'éclairage du four et celui de l'afficheur sont éteints. La zone de commande est verrouillée et n'émet plus aucun signal lorsque vous passez dessus.

Une fois le temps expiré, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Arrêt :

Pour mettre fin à l'opération, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

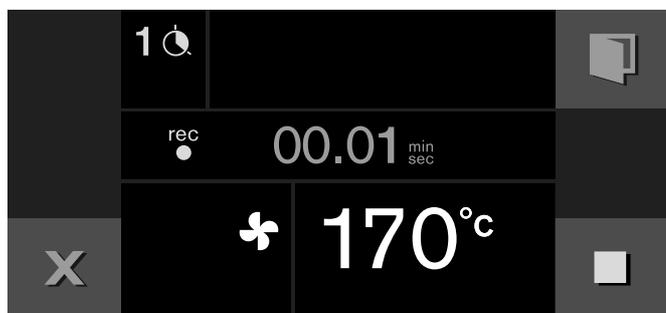
Recettes personnelles

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez enregistrer une recette. Vous pouvez donner un nom à ces recettes, afin que vous puissiez les appeler rapidement et aisément en cas de besoin.

Enregistrer une recette

Vous avez la possibilité de programmer successivement jusqu'à 5 phases et de les enregistrer.

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .



- 5 Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson s'enregistre.
- 7 Enregistrer la phase suivante :
Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité. Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif. Une nouvelle phase commence.
- 8 Lorsque la cuisson est conforme au résultat souhaité, effleurez le symbole  pour terminer la recette.
- 9 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre Entrer un nom).

Remarques

- L'enregistrement d'une phase ne commande que lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
- Chaque phase doit durer au moins 1 minute.
- Pendant la première minute d'une phase, vous pouvez modifier le mode de cuisson ou la température.

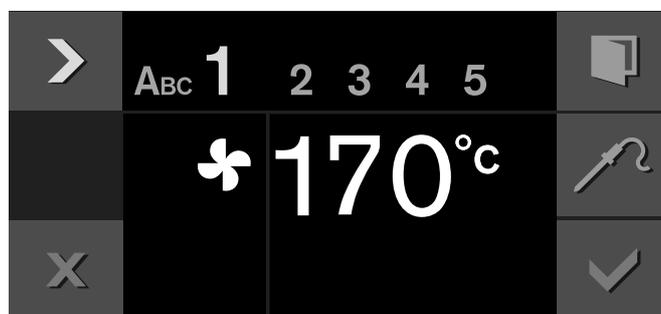
Entrée de la température à cœur pour une phase :

Brancher la sonde thermométrique dans la prise située dans l'enceinte du four. Régler le type de chauffage et la température. Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, choisir la température et confirmer avec .

Programmer une recette

Vous pouvez programmer et mémoriser jusqu'à 5 phases de préparation.

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson désiré. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre Entrer le nom).
- 6 Sélectionner la première phase au moyen du symbole .
Le mode de cuisson et la température réglés au début s'affichent. Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température à l'aide des sélecteurs rotatifs.



- 7 Sélectionner le réglage du temps au moyen du symbole .
- 8 A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.
- 9 Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole .
- ou -
La préparation est complète, terminer l'entrée.
- 10 Enregistrer à l'aide de .
- ou -
Annuler au moyen de  et quitter le menu.

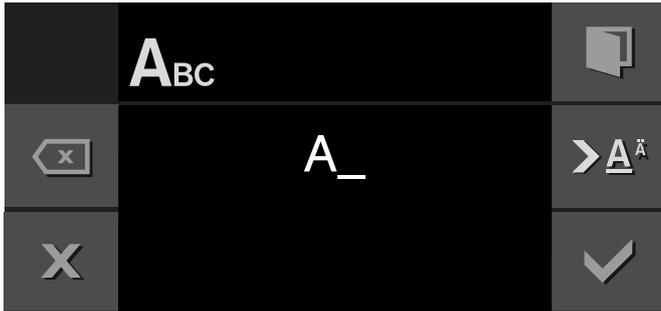
Entrer la température à cœur pour une phase :

Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole . Régler le mode de cuisson et la température. Effleurer le symbole . Entrer la température à cœur désirée au moyen du sélecteur rotatif et valider avec .

Remarque : Pour les phases avec une température à cœur programmée il n'est pas possible d'entrer un temps de cuisson.

Entrer un nom

- 1 Entrez le nom de la recette sous "ABC".



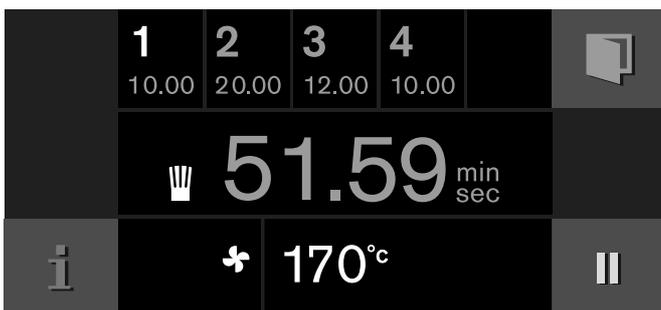
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
➤ A ^ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
➤ ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour aux caractères normaux pression double : retour à la ligne
⬅ x	Effacer des lettres

- 2 Enregistrer au moyen de ✓.
- ou bien -
Annuler au moyen de X et quitter le menu.

Remarque : Pour entrer le nom, vous disposez des caractères latins, de certains caractères spéciaux et de chiffres.

Démarrer la recette

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole 🍷 s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole 🍷. Sélectionner une recette au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Démarrer au moyen de ▶.
L'appareil se met en marche. La durée de cuisson commence à défiler.
Les réglages des phases s'affichent dans la barre d'affichage.



Remarques

- 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. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

Modifier une recette

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

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur un quelconque mode de cuisson.
Le symbole 🍷 s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole 🍷.
- 3 Sélectionner la recette désirée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole _.
- 5 Sélectionner la phase désirée à l'aide du symbole ➤.
Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson programmés s'affichent. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur des fonctions.
- 6 Enregistrer à l'aide de ✓.
- ou -
Annuler au moyen de X et quitter le menu.

Effacer la recette

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole 🍷 s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole 🍷.
- 3 Sélectionner une recette au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Effacer la recette au moyen de C.
- 5 Confirmer au moyen de ✓.

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

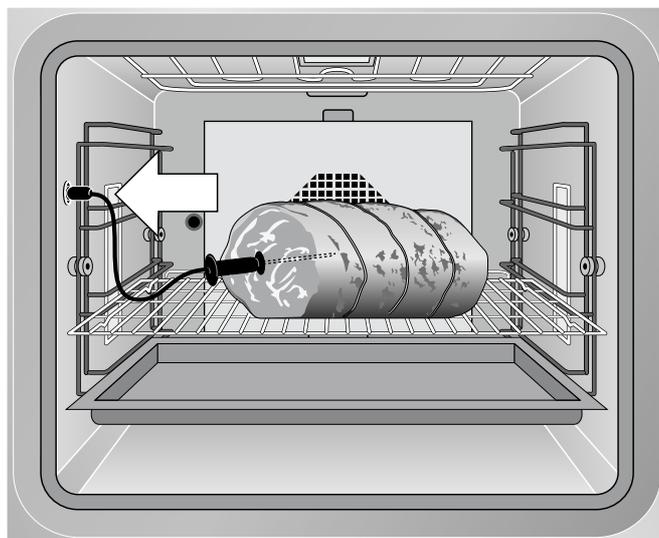
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

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.

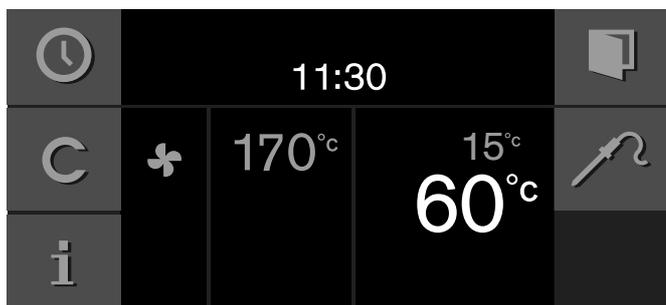
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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 Après avoir enfoncé la sonde thermométrique dans l'aliment, mettre le plat au four. Brancher la sonde dans la prise située dans le four et fermer la porte. Ne pas coincer la sonde thermométrique ! Le signe  et la température à cœur actuelle s'affichent.
- 2 Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
- 3 Régler la température du four à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole . Régler la température à cœur au moyen du sélecteur, puis confirmer avec . La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.



- 5 L'appareil chauffe dans le mode choisi. La température à cœur actuelle s'affiche au-dessus de la valeur programmée. Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur programmée.

Lorsque la température à cœur programmée est atteinte, un signal sonore retentit. La cuisson s'arrête automatiquement. Confirmez avec  puis tournez le sélecteur de fonction en position 0.

Remarques

- La plage mesurable s'étend de 15°C à 99°C. En dehors de la plage mesurable, l'indication "--°C" est affichée pour la température à cœur actuelle.
- Si, à la fin de la cuisson, vous laissez le mets à cuire encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmente encore un peu en raison de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.
- Si vous réglez une programmation simultanément avec la sonde thermométrique et la minuterie du temps de cuisson, la première programmation qui atteint en premier la valeur entrée arrête l'appareil.

Modifier la température à cœur réglée :

Effleurer le symbole . Avec le sélecteur rotatif, modifier la température à cœur réglée pour le mets à cuire et confirmer avec .

Supprimer la température à cœur réglée :

Effleurer le symbole . Supprimer la température à cœur réglée, au moyen de **C**. L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

Utilisez uniquement des aliments frais, pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature du mets.

Pour des raisons d'hygiène, la température à cœur des aliments critiques tels que poisson et gibier devrait être d'au moins 62 - 70°C, celle des volailles et de viande hachée même 80 - 85°C.

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Boeuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
très saignant	45 – 47°C
saignant	50 – 52°C
rosé	58 – 60°C
bien cuit	70 – 75°C
Rôti de bœuf	80 – 85°C
Porc	
Rôti de porc	72 – 80°C
Longe de porc	
rosé	65 – 70°C
bien cuit	75°C
Rôti de viande hachée	85°C
Filet mignon de porc	65 – 70°C
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	75 – 80°C
Poitrine de veau, farcie	75 – 80°C
Selle de veau	
rosé	58 – 60°C
bien cuit	65 – 70°C
Filet de veau	
saignant	50 – 52°C
rosé	58 – 60°C
bien cuit	70 – 75°C
Gibier	
Selle de chevreuil	60 – 70°C
Cuissot de chevreuil	70 – 75°C
Steaks de cerf	65 – 70°C
Râble de lièvre, de lapin	65 – 70°C

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Volaille	
Poulet	85°C
Pintade	75 – 80°C
Oie, dinde, canard	80 – 85°C
Magret de canard	
rosé	55 – 60°C
bien cuit	70 – 80°C
Steak d'autruche	60 – 65°C
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	60 – 65°C
bien cuit	70 – 80°C
Selle d'agneau	
rosé	55 – 60°C
bien cuit	65 – 75°C
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80 – 85°C
Selle de mouton	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80°C
Poisson	
Filet	62 – 65°C
Entier	65°C
Terrine	62 – 65°C
Divers	
Pain	90°C
Vol-au-vent	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.

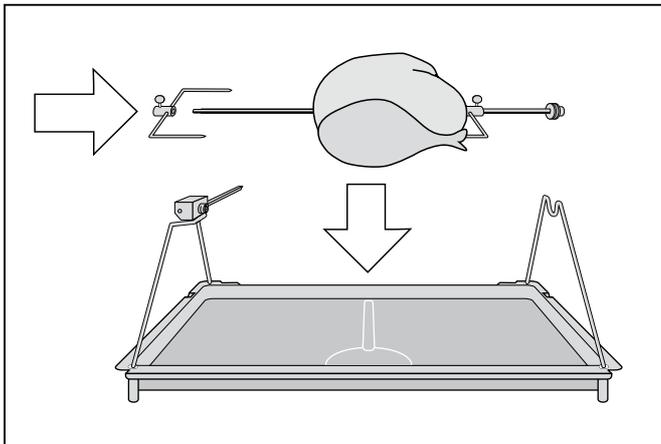
Vous pouvez utiliser le tournebroche dans tous les modes de cuisson. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les modes "gril à plat" et "chaleur de voûte".

Attention !

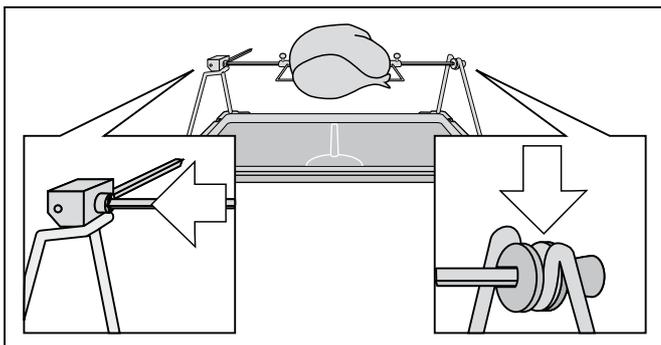
Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.

Préparation

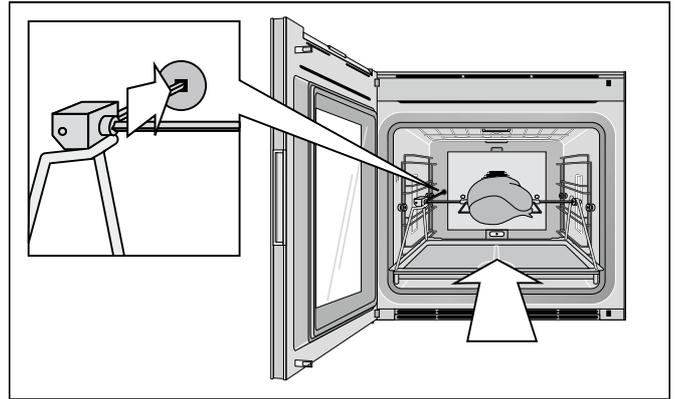
- 1 Emboîter les deux supports dans les douilles de la lèche-frite à grille. Le moteur est situé du côté gauche.
- 2 Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.
- 3 Placer l'aliment à cuire au milieu du tournebroche. Fixer les parties qui retombent (ailes par exemple) afin qu'elles 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 choisir le mode de cuisson.
- 2 Effleurer le symbole . Le moteur du tournebroche se met en marche.



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.

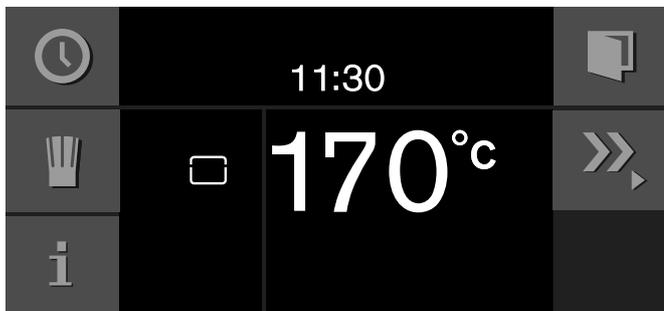
Remarques

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

Fonction rissolage

Seulement avec le mode de cuisson "fonction cocotte" : 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 **»**. La fonction rissolage commence. Vous pouvez sélectionner la fonction rissolage plusieurs fois de suite.



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

Sécurité enfants

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

Remarques

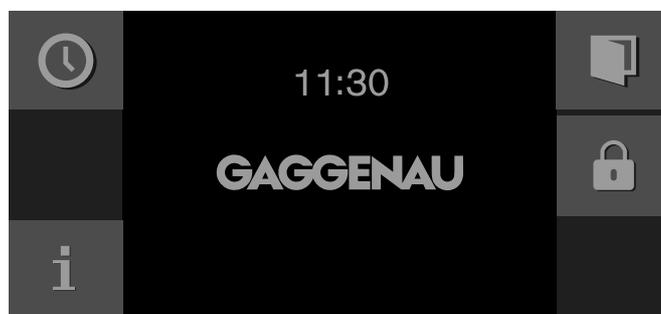
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base (voir chapitre « Réglages de base »).
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

Activer la sécurité-enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

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



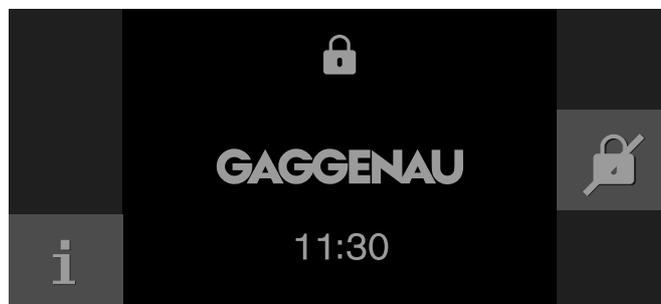
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole **🔒** est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

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  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.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	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	Réglage du volume du son du champ tactile
	Temps/signal de préchauffage	Préchauffage avec signal Préchauffage rapide avec signal* Préchauffage sans signal Préchauffage rapide sans signal	Le signal sonore retentit quand la température désirée est atteinte. Lors du préchauffage rapide, la température désirée est atteinte en très peu de temps.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	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	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée, voir chapitre Minuterie longue durée.
	Verrouillage de la porte	Activé* / Désactivé	Le verrouillage empêche l'ouverture inopinée de la porte du four. Si le verrouillage est "activé", vous devez appuyer pendant plusieurs secondes sur le symbole  pour ouvrir la porte.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir notice d'utilisation, chapitre Sécurité enfants).

* 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 nettoyeur 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 nettoyeurs non adaptés, respectez les indications figurant dans le tableau.

N'utilisez pas

- de nettoyeurs 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.

Domaine	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibrés. Ne pas utiliser de racloir à verre !
Afficheur	Essuyer avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé !
Acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.

Domaine	Nettoyants
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrés ne peluchant pas.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel de nettoyage pour four (référence 00463582 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : <ul style="list-style-type: none">● Ne pas appliquer sur les joints de porte !● Laisser agir au maximum 12 heures!● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes !● Rincer soigneusement à l'eau !● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec un chiffon-éponge.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec un chiffon-éponge, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage !
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grilles d'introduction	Lave-vaisselle, voir le chapitre "Enlever les grilles d'introduction"
Rail télescopique (accessoire spécial)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec un chiffon-éponge ou une brosse. Ne pas mettre à tremper et ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Pierre à pain et à pizzas (accessoire spécial)	Éliminer les résidus carbonisés avec une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre à pain et à pizza à grande eau !

Chiffon microfibrés

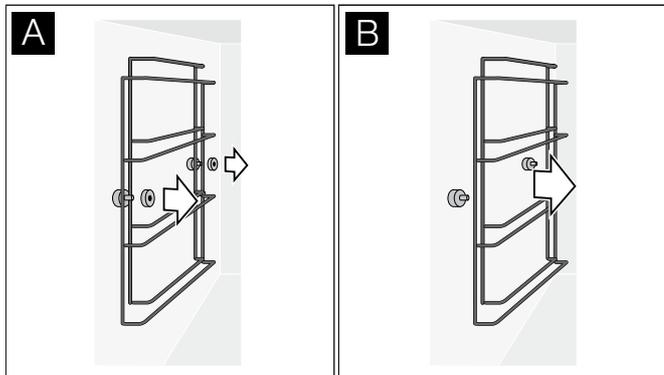
Le chiffon microfibrés alvéolé s'avère idéal pour le nettoyage des surfaces fragiles, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inox ou l'aluminium (référence 00460770 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne). En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et grasses.

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 à laquelle la pyrolyse se terminera s'affiche. Si vous le souhaitez, reportez l'heure d'arrêt au moyen du sélecteur rotatif. Confirmer au moyen de .
- 4 Sortir tous les accessoires du four et éliminer les salissures 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 s'écoule sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



Un signal sonore est émis après 3 heures. Un message s'affiche. Une fois que l'appareil a refroidi, essuyer les cendres avec un chiffon humide.

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

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.

Dérangements, que faire si ...

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 !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre Sécurité enfants)
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'affichage, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Débranchez brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Ensuite, désactiver le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base (voir chapitre Réglages de base).

Changer la lampe du four

Vous pouvez changer la lampe du four. Des ampoules halogènes résistantes aux températures élevées sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez uniquement des lampes halogènes du même type.

- Lampe du dessus : 60 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 a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.

Service après-vente ☎

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de 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

- Faites toujours préchauffer l'appareil. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'entendent pour un appareil préchauffé.
- Les valeurs fournies sont purement indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.
- Les tableaux présentent des fourchettes de température. Commencez par la température la plus basse. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez une température plus haute. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous souhaitez préparer une plus grande quantité, 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 centre de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèchefrite émaillée ou en verre.
- Ne chargez pas trop la grille ni la plaque à pâtisserie. Ce afin de garantir une circulation optimale de l'air chaud.
- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter la grille latérale amovible. Placez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson, puis placez l'aliment à cuire ou la cocotte sur la grille. Ne placez pas l'aliment à cuire ni la cocotte directement sur le fond en émail.
- Ouvrez brièvement la porte du compartiment de cuisson du four préchauffé afin de remplir rapidement le compartiment de cuisson.
- Les données relatives au niveau se rapportent au niveau de la grille du bas pour les appareils disposant de 4 niveaux. Les valeurs entre parenthèses se rapportent aux appareils dotés de 5 niveaux.
- Lorsque vous retirez des récipients en verre, posez-les sur un dessous-de-plat sec, jamais sur un dessous-de-plat froid ou mouillé. Le verre pourrait éclater.
- Certains modes ne sont pas disponibles sur tous les modèles de fours ou sont uniquement disponibles avec des accessoires en option.

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 émaillée ou 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 plat à gratin et placez-le sur la grille. Les mets risquent d'attacher ou de se dessécher dans la lèchefrite émaillée ou en verre.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de légumes	Grille + lèchefrite	3 (4)	220	~~~~~	24*	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
Asperges vertes, grillées	Lèchefrite en verre/émaillée	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Conseil recette : assaisonnez-les avec des oignons, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.

* Retournez les aliments à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Légumes racines	Lèchefrite en verre/émaillée	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	30*	Conseil recette : assaisonnez les carottes, les céleris, les navets, les betteraves rouges avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Quartiers de courge	Lèchefrite en verre/émaillée	3 (4)	200	✿	30*	Conseil recette : assaisonnez-les avec de l'huile, de l'ail, du gingembre, du carvi, du sel et du poivre.
Antipasti	Lèchefrite en verre/émaillée	3 (4)	200	✿	30*	Conseil recette : tant que les légumes sont encore chauds, arrosez-les de vinaigre balsamique et assaisonnez.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Escalivada (légumes méditerranéens au four)	Plat à gratin	4 (5)	250	~~~~	15*	Conseil recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons, huile. Se déguste chaud ou froid.
Ratatouille	Lèchefrite en verre/émaillée	3 (4)	200	---	30 - 40*	Conseil recette : parsemez ensuite de parmesan.
Tomates au four	Plat à gratin	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	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.
Endives	Plat à gratin	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Conseil recette : coupez-les en deux, assaisonnez-les, enroulez-les avec du jambon blanc, recouvrez-les de crème ou de sauce béchamel et parsemez de fromage.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Poivrons farcis, végétariens	Plat à gratin/cocotte	2 (3)	200	---	30 - 34	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.
Courgettes farcies, végétariennes	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	180	✿	25	Conseil recette : farcissez-les avec des carottes râpées, des oignons nouveaux, du fromage de chèvre, ajoutez de l'ail, du thym, du sel et du poivre et parsemez de parmesan.
Gratin de légumes	Plat à gratin	2 (3)	200	---	20 - 30	Précuissez/blanchissez les légumes et les autres ingrédients.
Burgers aux légumes, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	220	✿ / ✿ ^e	12 - 15*	

* Retournez les aliments à mi-cuisson.

Accompagnements et mets

- 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 mets végétariens ; selon leur mode de préparation, les fromages peuvent aussi se déguster en entrée ou comme encas.
- Les mets 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 plat résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Les petites portions risquent d'attacher ou de se dessécher dans la lèchefrite émaillée ou en verre.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Garnitures						
Pommes de terre sur lit de sel	Plat à gratin	2 (3)	200	---	40 - 60*	Recouvrez le fond du plat à gratin avec 2 cm de sel marin. Déposez-y de petites pommes de terre non pelées et badigeonnez-les d'huile.
Quartiers de pommes de terre	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✚	15*	Conseil recette : coupez les pommes de terre en morceaux, assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Frites, fraîches	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	200	✚	15 - 20*	Conseil recette : huilez-les légèrement, assaisonnez-les après la cuisson avec du sel, du paprika ou de la poudre de curry.
Frites, surgelées	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	220	✚	14*	
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2 (3)	160	✚	45 - 50	
Galettes de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	2 (3)	175	✚	20 - 30*	Huilez bien la plaque avant d'y placer les galettes de pomme de terre, puis badigeonnez-les d'huile. Retournez-les une fois.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Pommes de terre sautées	Lèchefrite	2 (3)	180	✚	30 - 45*	Préparation à faible teneur en matière grasse. Répartissez-les uniformément sur la lèchefrite, remuez-les plusieurs fois.
Fromage de chèvre enrobé de lard	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	220	✚	8 - 10	Utilisez du fromage de chèvre frais ou du camembert de chèvre.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Fromage de chèvre au miel	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	200	✚	8	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.
		3 (4)	200	~~~~~	8	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Camembert cuit, pané, frais	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	15 - 20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
Camembert cuit, pané, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	15 - 20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
		2 (3)	200	---	15	
Sticks de mozzarella, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	10	
Féta	Plaque à pâtisserie	2 (3)	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.
Fromage au four, frais	Plaque à pâtisserie	2 (3)	180	☛	20	Après 10 minutes, incisez le fromage à pâte molle en formant une 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.
Mets						
Tortilla	Plat à gratin	2 (3)	160	☛	40	Conseil recette : avec des poivrons, des olives, des oignons, du jambon Serrano et du fromage Manchego.
Omelette paysanne	Plat à gratin	2 (3)	160	☛	40	Conseil recette : avec des asperges vertes et blanches, et du saumon mariné.
Frittata	Plat à gratin	2 (3)	190	---	45 - 50	Conseil recette : avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinées	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagnes	Plat à gratin	2 (3)	175	☛	40	Conseil recette : classiques ou végétariennes avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne.
Macaroni au fromage	Plat à gratin	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Pour obtenir une croûte de fromage, augmentez la température après 10 minutes de cuisson sur 220 °C et laissez dorer 10 min.
Spätzle au fromage	Plat à gratin	2 (3)	180 / 220	☛	30	Disposez les Spätzle cuites à l'eau en couches dans un plat en recouvrant de fromage entre chaque couche. Enfin, recouvrez de fromage et d'oignons grillés et augmentez la température à 220 °C pendant 5 minutes.
Pâtés impériaux, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	225	☛	18 - 20*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Nems, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	225	✚	10*	
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Huilez légèrement une plaque à pâtisserie.
Pizza, précuite	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	230	✚	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, surgelée	Grille	2 (3)	200	✚	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza américaine (fond épais), surgelée	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	---	20 - 24	Sans préchauffage !
Tarte flambée, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	250	---	8 - 10	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, précuite	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	250	✚	7	
Tarte flambée, surgelée	Grille	2 (3)	200	✚	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Moule à tarte	2 (3)	200	---	20 + 20	Précuisez le fond pendant 20 minutes, ajoutez les ingrédients et cuisez pendant 20 autres minutes.
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Poisson

- Le poisson doit avoir (pour des raisons d'hygiène) une température à cœur d'au moins 62 - 70 °C après la cuisson. Il s'agit également du 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de crevettes, fraîches	Grille + lèche-frite	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Brochettes de crevettes, surgelées	Grille + lèche-frite	3 (4)	180	~~~~~	12*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de poisson	Grille + lèchefrite	3 (4)	200	~~~~~	12*	Utilisez du poisson à chair ferme, par ex. du colin, du saumon, du sébaste, du cabillaud.
Truite, entière	Plaque à pâtisserie	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du persil.
Dorade, entière	Grille + lèchefrite	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	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.
	Plaque à pâtisserie	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Pavé de saumon	Grille + lèchefrite	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 12	Conseil recette : faites-le mariner avec du citron vert, du sel, du poivre et de l'ail.
	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Steak de thon	Plaque à pâtisserie	3 (4)	250	~~~~~ ☼	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.
Bâtonnets de poisson, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Anneaux de calamar, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	220	--- ---	8 - 12	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Viande

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Viande au repos : laissez reposer la viande encore 10 à 15 minutes après la cuisson. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». Les jus concentrés vers le centre lors de la cuisson peuvent alors faire chemin inverse. Vous perdrez ainsi moins de jus 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 ex. 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 mets.
- Utilisez la lèchefrite ou la cocotte 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 ex. avec le dos d'un couteau ou une cuiller. 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 de la grille.
- 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Bœuf						
Rôti de bœuf (1,5 kg)	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	180	✿	90 - 120*	
Rosbif/rôti de bœuf (1 kg) - saignant	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
- rosé	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
- bien cuit	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Porc						
Filet mignon de porc, entier	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de l'ail et du persil.
Médallions de porc	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Conseil recette : peu de temps avant de les retirer du four, placez un morceau de beurre et une branche de romarin dans la lèche-frite en verre/émaillée et poursuivez la cuisson dans le four.
Rôti de porc, jarret (1 kg)	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	45 - 50**	
Rôti de porc, échine (1,5 kg)	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Rôti de porc avec couenne/rôti avec couenne (1,5 kg)	Grille + lèche-frite	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Jarret de porc	Grille + lèche-frite	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante.
Carré de porc fumé (1 kg)	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	180 / 160	✿ / ✿ ^e	50 - 60**	
Rôti roulé	Lèche-frite en verre/émaillée	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	65 - 70***	
	Grille + lèche-frite	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Veau						
Rôti de veau (1,5 kg)	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	50 - 60*	
Jarret de veau	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle ou une cocotte sur la plaque de cuisson.

** Saisissez la viande à feu vif, baissez la température après 15 à 20 minutes.

*** Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de veau	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	160 - 170	✦	20	
Poitrine de veau farcie	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	120 - 130	✦ / ✦ ^e	120	
Gibier						
Rôti de sanglier	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	170	✦ / ✦ ^e	60 - 90*	Conseil recette : faites-le mariner avec de l'huile, de l'ail, de la moutarde et des herbes de Provence pendant toute une nuit.
Cuissot de chevreuil	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	170 - 180	✦	60 - 80	
Selle de chevreuil	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	165 - 175	✦	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Râble de lapin	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	180	✦	15 - 25*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'ail, du romarin, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique de grande qualité.
Gigot d'agneau - rosé	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	180 - 190	✦	100*	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.
- bien cuit	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	180 - 190	✦	120*	
Gigot d'agneau	Lèche-frite en verre/émaillée, cocotte	2 (3)	180 - 200	✦	35 - 45	
Divers						
Boulettes de viande (de 80 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✦ / ✦ ^e	30 - 35	Plus les boulettes de viande sont plates, plus elles cuisent rapidement. Convient pour de grosses quantités.
Boulettes de viande, saisies (de 80 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✦ / ✦ ^e	20	Pour des boulettes de viande bien dorées et fondantes : saisissez-les d'abord à la poêle, puis passez-les au four.
Boulettes de viande (de 25 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✦ / ✦ ^e	25 - 30	Conseil recette : très faciles à travailler, vous pouvez par ex. réaliser des boulettes de viande à la sauce tomate, des Köttbullar, des boulettes de Königsberg.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle ou une cocotte sur la plaque de cuisson.

** Saisissez la viande à feu vif, baissez la température après 15 à 20 minutes.

*** Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Boulettes de viande, saisies (de 25 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	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.
Terrine de viande, fraîche (700 g)	Grille + lèchefrite	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	60	Utilisez la sonde thermométrique (température à cœur 67 °C).
Tranches de bacon (lard à griller), minces	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	180	✱	8 - 10	Une fois retirées, égouttez-les sur du papier absorbant.
Tranches de bacon (lard à griller), épaisses	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Poivrons farcis avec de la viande hachée	Plat à gratin/ cocotte	2 (3)	175	✱ / ✱ ^e	55 - 60	Conseil recette : garnissez-les avec de la viande hachée et cuisez-les dans de la sauce tomate.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle ou une cocotte sur la plaque de cuisson.

** Saisissez la viande à feu vif, baissez la température après 15 à 20 minutes.

*** Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

Volailles

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne la placez pas au centre (creux) mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- 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.
- Piquez la peau des canards ou des oies sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.
- Utilisez une cocotte 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (1,5 - 2 kg)	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	160 / 180	---	75*	Conseil recette : garnissez-le avec des oranges, des pommes ou des fruits secs.
Magret de canard	Plat à gratin/ cocotte	2 (3)	160	✱	25 - 35	Fendillez la peau en losange.
Oie, entière (5 kg)	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	Conseil recette : garnissez-la avec des pommes, des oignons et de la marjolaine et refermez-la.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Dinde, entière	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Poulet, entier (1 kg)	Grille + Lèchefrite	2 (3)	180	✱	45 - 60	Enduisez-le d'huile, ajoutez du sel, du poivre, du paprika et du curry. Préchauffer.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	

* Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

** Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poulet, pilon	Grille + Lèchefrite	3 (4)	220	~~~~~	30**	Conseil recette : marinade asiatique avec sauce soja, miel, piment rouge, ail, gingembre, carvi, citron vert, coriandre.
		3 (4)	220	~~~~~ ☞	30**	
Cuisse de poulet	Grille + Lèchefrite	3 (4)	220	~~~~~	30**	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
		3 (4)	220	~~~~~ ☞	30**	
Blanc de poulet	Grille + Lèchefrite	2 (3)	200	☛	20 - 25	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori.
Nuggets de poulet, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	15**	
Magret de caille	Plaque à pâtisserie	3 (4)	220	~~~~~ ☞	10 - 12	Badigeonnez-le avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier et de l'ail.
Caille, entière (de 150 g)	Grille + Lèchefrite	3 (4)	200	~~~~~ ☞	20 - 25	Badigeonnez-la avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier, de l'ail.

* Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

** Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Griller et rôtir

- Grillez uniquement avec la porte du four 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 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 les steaks sans les 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 moins énergivore « Gril compact ». Ainsi, seule la surface centrale du gril est chauffée.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poitrine de porc, en tranches	Grille + Lèchefrite	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	~~~~~ ☞	18 - 20*	
Chachlyk	Grille + Lèchefrite	3 (4)	190	~~~~~ ☞	16*	
Saucisse	Grille + Lèchefrite	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grille + Lèchefrite	3 (4)	250	~~~~~ ☞	12*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

** Faites gratiner jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Travers de porc, précuits	Grille + Lèchefrite	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☞	24*	
Travers de porc, bruts	Grille + Lèchefrite	3 (4)	220	~~~~~	40*	Conseil recette : faites-le 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.
		3 (4)	220	☞	30*	
Poulet saté	Grille + Lèchefrite	3 (4)	250	☞	10 - 14*	Servez avec une sauce aux cacahuètes.
Fromage Halloumi (Fromage à griller)	Grille + Lèchefrite	3 (4)	250	☞	5 - 8	L'Halloumi est un fromage à pâte semi-ferme utilisé dans la cuisine grecque et turque. Il convient particulièrement pour les grillades.
Pain grillé	Grille	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Préchauffer maximum 5 minutes. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le toast ne brunisse pas trop.
Toast Hawaii	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	190	☞	8 - 10**	
Croque Monsieur	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	190	☞	8 - 11**	
Croûtons	Plaque à pâtisserie	2 (3)	180	✚	15*	Conseil recette : mélangez du pain blanc frais avec de l'huile d'olive, de l'ail et des aiguilles de romarin. N'utilisez pas trop d'huile et ajoutez-la au dernier moment sinon les croûtons se gorgeraient d'huile. Retournez plusieurs fois.
Meringues gratinées	Moule démontable	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Restez près de l'appareil pour veiller à ce que la meringue ne brunisse pas trop.
Pruneaux secs enrobés de lard	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Également excellent avec des dattes ou des abricots.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

** Faites gratiner jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.

Pâtisseries

- Nous vous recommandons des moules foncés en métal car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Placez le moule contenant la pâte sur la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez la plaque.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. les choux ou les chaussons en pâte feuilletée sur deux niveaux, 1+3 ou 2+4.
- 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.
- Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous : enfournez un niveau au-dessus et sélectionnez une plus basse température.
Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus : enfournez un niveau plus bas, sélectionnez une plus basse température et augmentez 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 température plus basse. Augmenter la température ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson. Il vaut mieux sélectionner une température un peu plus basse.

- Le gâteau s'effondre : utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 °C. N'ouvrez pas la porte du four trop tôt.
- Le gâteau ne gonfle qu'au milieu : graissez les bords 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 à 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau						
Gâteau au fromage blanc	Moule démontable	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	
Génoise	Moule démontable	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Cakes	Moule à cake	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	60 - 65	Pour une coloration uniforme, laissez-le plus longtemps dans le compartiment de cuisson.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Kouglof, Brioche	Moule à brioche	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 50	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Gâteau cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 45	Graissez légèrement la plaque à pâtisserie.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	190	☛	6	Renversez-le encore chaud sur un papier cuisson recouvert de sucre, puis roulez-le.
Génoise	Moule démontable	2 (3)	165 - 175	☛	30 - 35	Tapissez le moule de papier cuisson.
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2 (3)	165	☛	30 - 35	Conseil recette : garnissez-le de prunes, de figues ou d'oignons et de lard.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte	2 (3)	165	☛ / ☛ ^e	40 - 50	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et du massepain.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☛	45 - 55	
Tarte	Moule à tarte	2 (3)	190	☛ / ☛ ^e	30 - 40	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☛	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base* : Réglages de base > signal/durée du chauffage > Chauffe avec un signal)

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du pudding et des cerises ou avec des pommes.
Apple pie (selon EN60350-1)	Moule démontable Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Préchauffage
	Moule démontable Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Préchauffage
Gâteau à base de biscuits à l'eau (selon EN60350-1)	Moule démontable Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Préchauffage
	Moule démontable Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Préchauffage
Petits fours						
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	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.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Petits gâteaux secs, Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
Chaussons en pâte feuilletée, garnis	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Conseil recette : garnissez-les avec du jambon et du fromage ou des pommes et des raisins secs.
Feuilletés	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Conseil recette : avec du sésame, des graines de pavot, du sucre glace.
Bâtonnets de pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Conseil recette : avec du fromage, du jambon, des noix.
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Conseil recette : avec du pudding, des fruits.
Tuiles	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	140	✿	8 - 10	Donnez-leur une forme avant qu'elles ne refroidissent, par ex. en cornet à glace ou en rouleaux pour le dessert.
Grissini	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	160	✿	30	Parsemez-les de sel marin, de romarin, de curry, de sésame ou de cumin.

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base* : Réglages de base > signal/durée du chauffage > Chauffe avec un signal)

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Cookies (de 20 g)	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	175	✿	12 - 14	Avec du chocolat, des raisins secs, des noix ou du citron.
Brownies	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Coupez-les en carrés une fois cuits. Généralement, ils doivent avoir une consistance encore légèrement chaude et collante à l'intérieur.
Muffins	Plaque à muffins/ Ramequins en papier	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Avec du chocolat, des noix ou des raisins secs.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Small cakes (selon EN60350-1)	Lèche-frite en verre	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Préchauffage
	Plaque à pâtisserie Lèche-frite en verre	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	Préchauffage
		1 (2)				Utilisation sur deux niveaux
	Lèche-frite en verre	3 (4)	160**	---	20 - 30	Préchauffage
Biscuiterie dressée (selon EN60350-1)	Plaque à pâtisserie	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Préchauffage
	Plaque à pâtisserie Lèche-frite en verre	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Préchauffage
		1 (2)				Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	2 (3)	160**	---	15 - 33	Préchauffage
Pain, petits pains						
Pain bis	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200 / 170*	✿ / ✿ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Pain au levain	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Pain aux olives et aux tomates	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Pain, dans un moule à cake	Moule à cake	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, pré-cuite	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, pré-cuite	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	12 - 14	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base* : Réglages de base > signal/durée du chauffage > Chauffe avec un signal)

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fougasse	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	210	---	15 - 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.
Baguette à l'ail/aux fines herbes	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	---	8 - 10	
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du fromage de brebis et de la féta.
de brioche tressée	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Petits pains, précuite	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	8 - 10	
Petits pains, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Petits pains, frais (de 50 g)	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Produits de boulangerie salés, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	10 - 12	
Croissants, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier de cuisson	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base* : Réglages de base > signal/durée du chauffage > Chauffe avec un signal)

Fermentation (faire lever la pâte)

- Placez le saladier avec la pâte sur la grille. Sélectionnez le mode de cuisson « Fermentation ».
- 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte	Saladier	2 (3)	38		25 - 45	Par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain, petits pains blancs à la vapeur

Desserts

- Ces desserts peuvent très bien être préparés en avance et être enfournés au dernier moment. Ce mode de préparation convient très bien pour de grandes quantités, par ex. lorsque vous avez des invités.
- Ces desserts se dégustent encore chauds, sortis du four.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crumble aux pommes	Plat à gratin	2 (3)	200	 / 	35 - 40	Également excellent avec des baies ou des mirabelles.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Pour des pommes à chair tendre.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Pour des pommes à chair ferme.
Pommes cuites au four	Plat à gratin	2 (3)	190 - 200	 / 	20 - 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 cardamome, de la vanille et des pignons de pin.
Compote	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	160 - 180	 / 	30 - 40	Par ex. abricots ou différentes baies
		2 (3)	200	---	30 - 40	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.
Clafoutis	Plat à gratin	2 (3)	190 - 200		30 - 35	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies.
Soufflé sucré	Plat à gratin	2 (3)	160 - 180	 / 	30 - 40	Par ex. semoule, fromage frais ou riz au lait
Clafoutis, pudding aux cerises	Plat à gratin	2 (3)	150	 / 	50 - 55	Par ex. avec des cerises ou des abricots

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Topfenpalatschinken (Crêpes au fromage blanc)	Plat à gratin	2 (3)	180 - 190	✱ / ✱ ^e	8 - 10	Spécialité autrichienne : crêpes garnies de fromage blanc et de raisins secs, arrosées de sauce et gratinées.
Meringue	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	100	✱	150	Faites de petites portions plates pour que la pâte puisse bien sécher.

Décongélation

- Utilisez pour ce faire le mode de cuisson « Décongélation ».
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation est fondée sur la dimension, le poids et la forme des aliments congelés : congelez vos aliments à plat ou individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Enfournerez la grille avec le mets à décongeler au niveau deux (au niveau trois s'il y a 5 niveaux d'enfournement). Placez la lèchefrite en-dessous pour recueillir le liquide de décongélation.
- Retirez les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- Attention : dans certaines conditions, les aliments décongelés ne se conservent pas ou se conservent moins longtemps 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. Décollez les aliments congelés en morceaux les uns des autres, par ex. des baies ou des pièces de viande. Le poisson ne doit pas entièrement décongeler, les épices peuvent être assimilés lorsqu'il est suffisamment mou en surface.
- 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.

⚠ Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Insérez la lèchefrite sous les aliments dans l'appareil. Jetez le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyez l'évier à grande eau. Nettoyez la lèchefrite avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou lavez-la au lave-vaisselle. Après la décongélation, faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180°C.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (500 g)	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Légumes (500 g)	Lèchefrite en verre/émaillée	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	Le temps de décongélation varie selon les portions. Les petits légumes tels que, par ex., 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	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50*	
Filet de poisson (de 150 g)	Grille	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Crevettes	Grille	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

* 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.

Stérilisation

- Cuisez les aliments le plus vite possible après leur achat ou leur récolte. Plus vous attendez, plus leur teneur en vitamines diminue et plus ils risquent de fermenter.
- Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.
- Le four ne convient pas pour la mise en conserves 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 $\frac{3}{4}$.
- 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits	Grille	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	dans des bocaux à conserves fermés
Légumes	Grille	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	dans des bocaux à conserves fermés

Désinfecter

- Avant la mise en conserve, les verres doivent être désinfectés 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.
- Désinfectez les verres vides à 100 °C à la chaleur tournante pendant au moins 20 minutes. Vous pouvez en même temps désinfecter les couvercles et les anneaux de caoutchouc des verres dans de l'eau bouillante pour qu'ils ne se dessèchent pas à la chaleur sèche du four.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfecter	Grille	2 (3)	100	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Bocaux à conserves, biberons

Déshydrater

- 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. Le processus de déshydratation est plus rapide et plus écoénergétique si vous coupez les aliments en rondelles.
- 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 deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3 (ou 2 et 4).

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en heures	Remarques
Champignons en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	3 - 4	
Pommes en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	50 - 70	✿ / ✿ ^e	5 - 8	

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en heures	Remarques
Tomates en quartier	Grille + papier cuisson	2 (3)	60 - 70	☛ / ☛ ^e	7 - 8	Épépinez les tomates, sinon la durée de séchage se rallonge.
Fines herbes	Grille + papier cuisson	2 (3)	50 - 60	☛ / ☛ ^e	1½ - 2	par ex. ciboulette, persil, sauge

Pierre à pain et à pizzas

- Vous avez besoin de l'accessoire en option Pierre à pain et à pizzas et de la résistance de chauffe.
- 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 permettant en plus de régler la température de cuisson avec exactitude.
- Selon la taille des aliments, la pierre à pain 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 peut 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. 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 d'une 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pains, frais (de 50 g)	Pierre à pain et à pizzas	1	250 / 200*	☞	15 - 20	
Fougasse	Pierre à pain et à pizzas	1	210	☞	15	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
Focaccia	Pierre à pain et à pizzas	1	210	☞	15	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	175	☞	45	
Pain au levain	Pierre à pain et à pizzas	1	250 / 200*	☞	50 - 60	
Pain au olives et aux tomates	Pierre à pain et à pizzas	1	175	☞	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.
Tarte flambée, fraîche	Pierre à pain et à pizzas	1	300	☞	3 - 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	☞	4 - 5	

* Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, repassez à une température plus basse.

Cocotte

- Vous avez besoin d'une cocotte et de la résistance de chauffe (accessoires en option).
- La cocotte vous permet de préparer de grosses pièces de viande sans problème et de braiser de grandes quantités.
- Vous pouvez bien préparer des mets 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. Conseil : ne mettez pas de graisse dans la cocotte, mais huilez la viande. Cela garantit un transfert de chaleur direct.
- 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 de la cocotte.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blancs de poulet	Cocotte	1	200	<input type="checkbox"/>	Saisir + 15 - 20	Avant de placer les aliments, faites chauffer la cocotte avec la fonction "rissolage". Ensuite, insérez la sonde thermométrique.
Goulasch de bœuf	Cocotte	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 120	Saisissez les oignons et la viande, pour cela utilisez la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande, cuisez pendant 60 à 120 minutes.
Osso-bucco	Cocotte	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisissez la viande et les légumes à l'aide de la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, poursuivez la cuisson à couvert pendant 60 à 90 minutes. Retournez les jarrets une fois.
Pot-au-feu	Cocotte	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 210 - 240	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 et poursuivez la cuisson à 130°C.
Ragoût de cerf	Cocotte	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 100	Saisissez la viande et les autres ingrédients, pour cela utilisez la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande et la taille des pièces de viande, cuisez pendant 60 à 100 minutes.
Paupiettes	Cocotte	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisissez les paupiettes par portion, pour cela utilisez la fonction "rissolage".
Tortilla	Cocotte	1	175	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans la cocotte, puis ajoutez les œufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la tortilla prenne.

* Saisissez les aliments à haute température, puis poursuivez la cuisson à plus basse température.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Omelette paysanne	Cocotte	1	175	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans la cocotte, puis ajoutez les œufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette paysanne prenne.
Poivrons farcis, végétariens	Cocotte	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.
Chili con carne	Cocotte	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	

* Saisissez les aliments à haute température, puis poursuivez la cuisson à plus basse température.

L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

Généralités	Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. Les plats doivent dorer et non brunir. Les plats cuisinés volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide. Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur.
Four Frites	Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

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

GAGGENAU



9000914374 fr (960301)