

# EB 333

Four

## Table des matières

<b>Utilisation conforme</b>	<b>4</b>	<b>Recettes personnelles</b>	<b>21</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>5</b>	Enregistrer une recette	21
<b>Causes de dommages</b>	<b>7</b>	Programmer une recette	21
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>7</b>	Entrer un nom	22
Économies d'énergie	7	Démarrer la recette	22
Élimination écologique	7	Modifier une recette	22
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>8</b>	Effacer la recette	22
Four	8	<b>Sonde thermométrique</b>	<b>23</b>
Afficheur et éléments de commande	9	Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire	23
Symboles	9	Réglage de la température à cœur	23
Couleurs et représentation	9	Valeurs indicatives pour la température à cœur	24
Informations supplémentaires <b>i</b> et <b>i</b> <sup>®</sup>	10	<b>Tournebroche</b>	<b>25</b>
Ventilateur de refroidissement	10	Préparation	25
Positions du sélecteur de fonction	11	Activer le tournebroche	26
Accessoires	13	Arrêt du tournebroche	26
Accessoires spéciaux	13	<b>Mode Saisir</b>	<b>27</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>14</b>	<b>Sécurité enfants</b>	<b>27</b>
Réglage de la langue	14	Activer la sécurité enfants	27
Régler le format de l'heure	14	Désactiver la sécurité enfants	27
Régler l'heure	14	<b>Réglages de base</b>	<b>28</b>
Réglage du format de la date	14	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>30</b>
Réglage de la date	15	Produit de nettoyage	30
Réglage du format de la température	15	Retirer la grille	31
Terminer la première mise en service	15	<b>Pyrolyse (autonettoyage)</b>	<b>32</b>
Préchauffage du four	15	Préparer la pyrolyse	32
Nettoyer les accessoires	15	Lancer la pyrolyse	33
<b>Activer l'appareil</b>	<b>16</b>	Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse	33
Veille	16	<b>Dérangements, que faire si ...</b>	<b>34</b>
Activer l'appareil	16	Panne de courant	34
<b>Utiliser l'appareil</b>	<b>16</b>	Mode démonstration	34
Enceinte du four	16	Changer la lampe du four	35
Insertion de l'accessoire	16	<b>Service après-vente</b>	<b>35</b>
Mise en marche	17	Numéro E et numéro FD	35
Chauffe rapide	17	<b>Tableaux et conseils</b>	<b>36</b>
Coupure de sécurité	17	Légumes	37
<b>Fonctions de minuterie</b>	<b>17</b>	Accompagnements et mets	38
Appeler le menu Minuterie	17	Poisson	40
Minuterie	17	Viandes	41
Chronomètre	18	Volailles	43
Temps de cuisson	18	Griller et rôtir	44
Fin de la cuisson	19	Pâtisseries	45
<b>Minuterie longue durée</b>	<b>20</b>		
Réglage de la minuterie longue durée	20		

Faire lever la pâte	49
Desserts	49
Décongeler	50
Mettre en conserves	51
Désinfecter	51
Déshydratation	52
Pierre à pain et à pizzas	52
Faitout	53
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](http://www.gaggenau.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)**

## Utilisation conforme

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 15 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.

## **⚠️ Consignes de sécurité importantes**

### **⚠️ Mise en garde – 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.

### **⚠️ Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil. Éteignez la lumière pendant le nettoyage.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Attendre, avant de changer les ampoules, qu'elles aient entièrement refroidi.

### **⚠️ Mise en garde – 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.

### **⚠️ Mise en garde – 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.

### **⚠ Mise en garde – 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 nettoyeur 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.

### **⚠ Mise en garde – 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

### **⚠ Mise en garde – 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.

### **⚠ Mise en garde – 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 de 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

Vous trouverez ci-après des conseils permettant d'économiser de l'énergie et des informations relatives à l'élimination de l'appareil.

### Économies d'énergie

- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Vous pouvez aussi placer deux gâteaux côte à côte dans le compartiment de cuisson. En mode chaleur tournante, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Élimination 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.

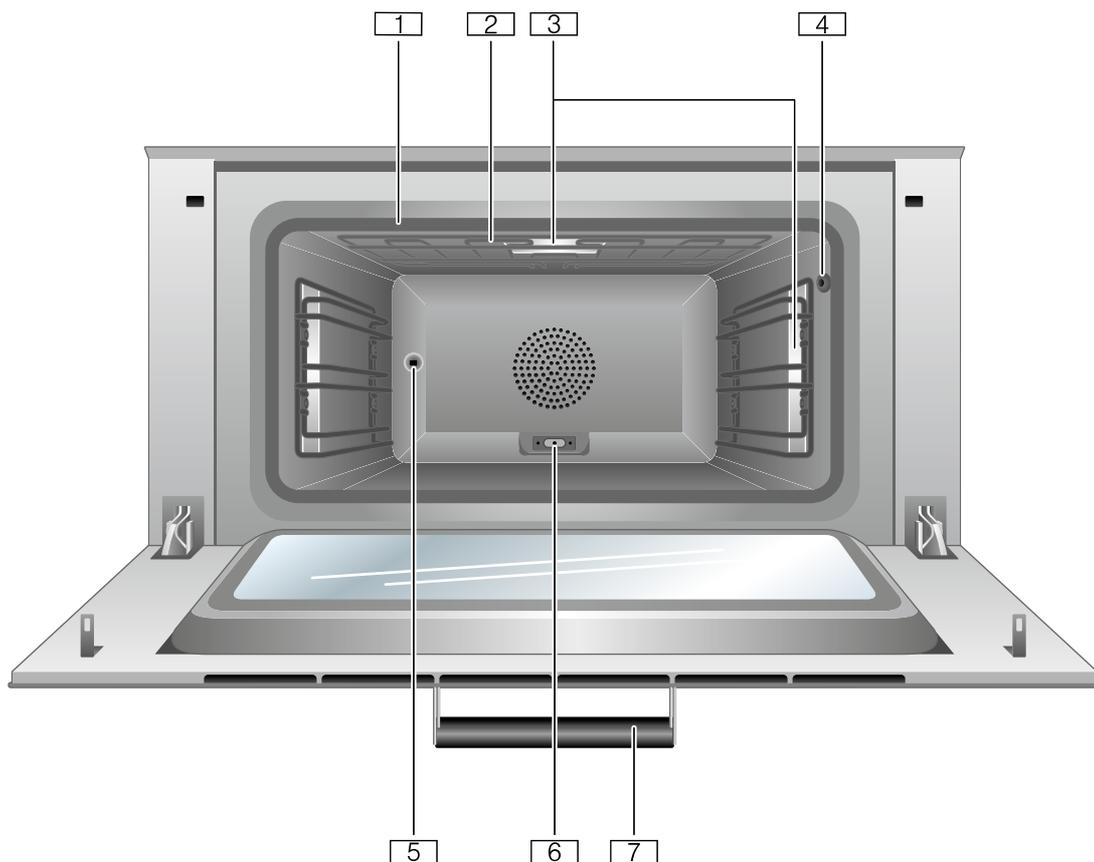
---

## Présentation de l'appareil

---

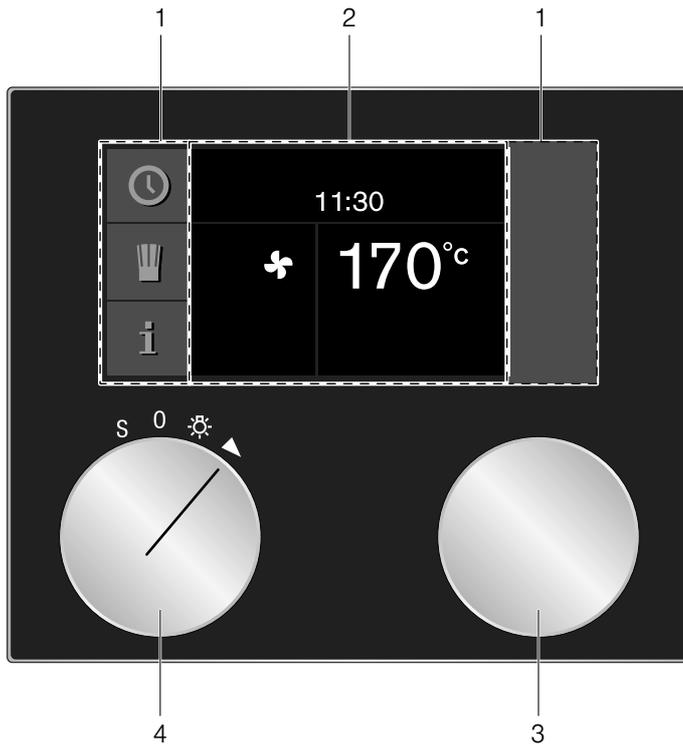
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous fournissons également des informations sur l'enceinte de cuisson et les accessoires.

### Four



- 
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Joint de porte   |
| 2 | Résistance chauffante du gril  |
| 3 | Éclairage du compartiment de cuisson   |
| 4 | Prise pour la sonde thermométrique   |
| 5 | Entraînement du tournebroche   |
| 6 | Prise pour une résistance de chauffe supplémentaire<br>(accessoire en option pour pierre à pain / pizzas et faitout) |
| 7 | Poignée de la porte  |
-

## Afficheur et éléments de commande



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
i	Appeler des informations supplémentaires
>>	Chauffe rapide avec affichage de l'état
👤	Appel de recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
↵	Editer des réglages
>A <sup>â</sup>	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

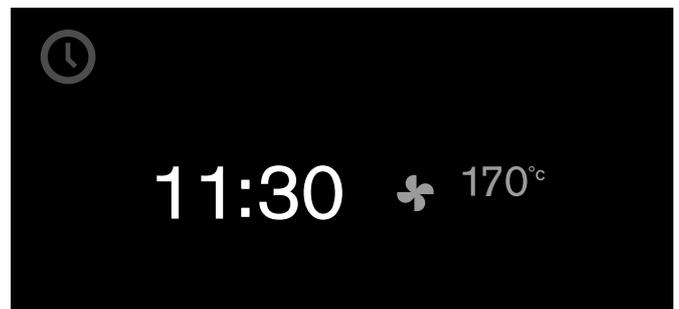
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

### Représentation

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

Zoom	Le réglage qui est en train d'être modifié est représenté agrandi.  Une durée qui s'écoule est agrandie peu avant d'arriver à son terme (par ex. les dernières 60 sec. pour la minuterie).
Affichage réduit	Après une courte durée, l'affichage à l'écran est réduit et n'affiche plus que les informations essentielles. Cette fonction est réglée par défaut et peut être modifiée dans les réglages de base.



## Informations supplémentaires **i** et **i**<sup>!</sup>

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**<sup>!</sup> 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

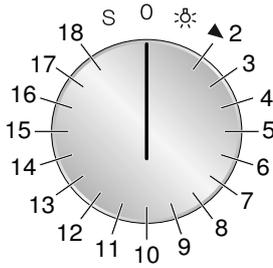
Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. À plus hautes températures et pour certains modes de chauffage, le ventilateur fonctionne avec un régime plus élevé, ce qui entraîne un bruit du ventilateur plus fort. L'air chaud s'échappe au-dessous de la porte.

Maintenez la porte fermée jusqu'à refroidissement après avoir retiré le plat cuisiné. La porte de l'appareil ne doit pas rester à moitié ouverte car les meubles attenants pourraient être endommagés. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.

### Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

## Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/Mode de cuisson	Plage de température Température de référence	Utilisation
0	Position zéro		
	Eclairage		
2	Chaleur tournante 	50 - 300 °C 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 éco* 	50 - 300 °C 170 °C	Le mode Chaleur tournante éco économise de l'énergie pour des gâteaux, viandes, clafoutis et gratins. La chaleur résiduelle est utilisée de façon optimale. Des fonctions de confort sont désactivées (par exemple, la lumière du four et le catalyseur). L'affichage de la température de l'espace de cuisson n'est disponible que durant le chauffage. Ne préchauffez pas le four.  Placer les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et démarrer la cuisson avec les indications de temps et température de la table de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur.
4	Chaleur de voûte + chaleur de sole --- ---	50 - 300 °C 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 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 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 170 °C	Pour des gâteaux au fromage blanc, du pain moulé, des plats au bain-marie (par ex. flan, crème brûlée). Pour braiser sans couvercle et réchauffer des mets (les mets se 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 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 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 170 °C	Pour des soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne).

\* Mode de cuisson, avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée selon EN60350-1.

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

\* Mode de cuisson, avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée 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 :



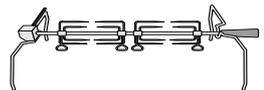
Plaque à pâtisserie émaillée



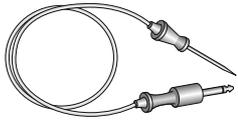
Grille



Lêchefrite avec grille



Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- 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)
- BA 090 100 Bouton rotatif noir, jeu de 2
- 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.

Enlevez les accessoires inutiles pendant le fonctionnement du compartiment de cuisson. Fiche pour la résistance chauffante supplémentaire au fond du compartiment de cuisson : en fonctionnement normal sans résistance chauffante supplémentaire, laissez toujours le couvercle dans la fiche.

## 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

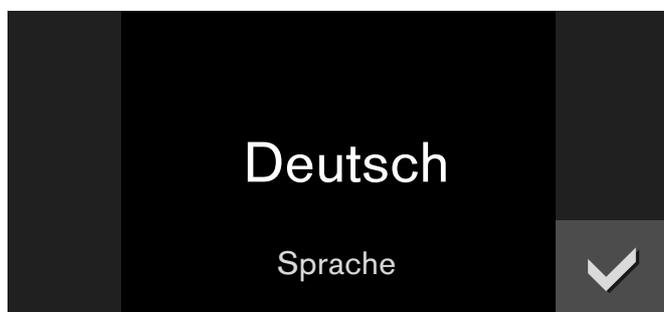
### Remarques

- 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.

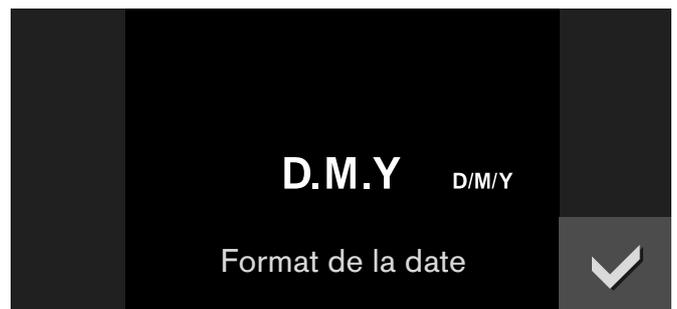
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## 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.

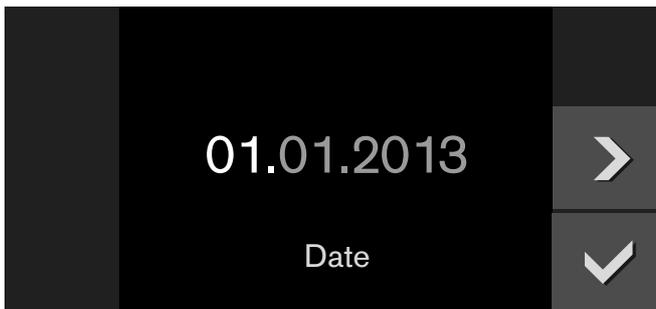
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## 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.

## Activer 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.

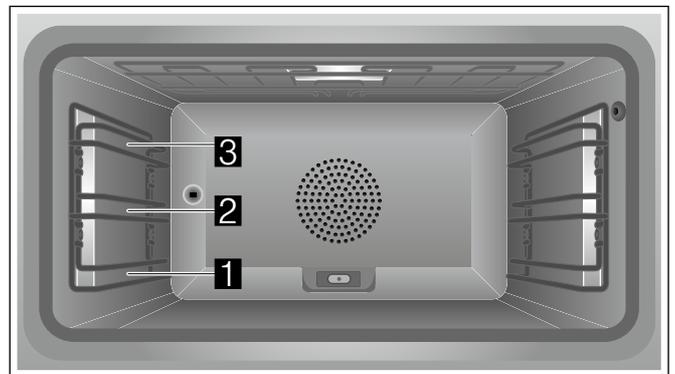
#### Remarques

- 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.

## Utiliser l'appareil

### Enceinte du four

Le compartiment de cuisson possède trois niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.



#### Attention !

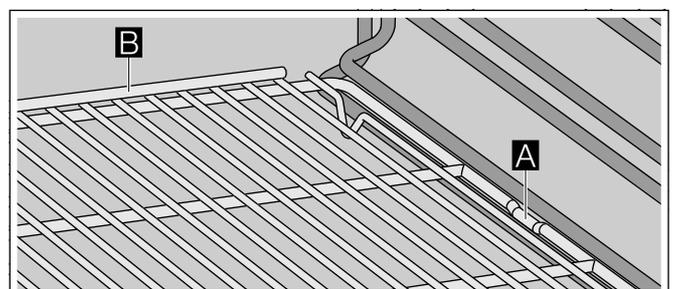
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
- N'insérez pas d'accessoire entre les glissières des différents niveaux, il risque de basculer.

### Insertion de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En enfournant la grille, veillez à ce que

- le taquet d'arrêt **A** soit orienté vers le bas
- l'étrier de sécurité **B** de la grille soit 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  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  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  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"  ou "Chauffe" .

## 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 minuterie

Dans le menu de la minuterie, réglez :

 la minuterie courte durée

 chronomètre

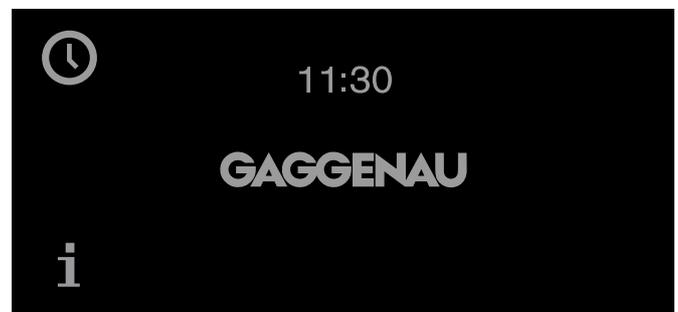
 le temps de cuisson (pas au repos)

 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 .



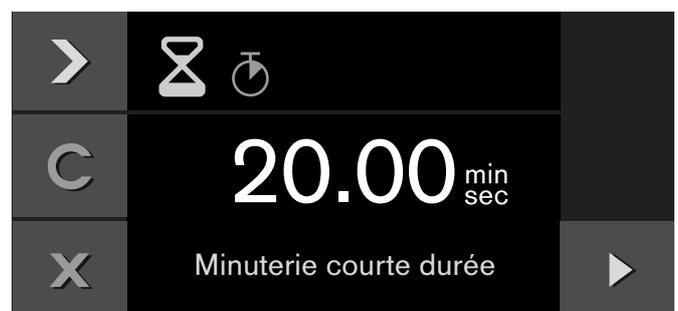
Le menu Minuterie s'affiche.

## Minuterie

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

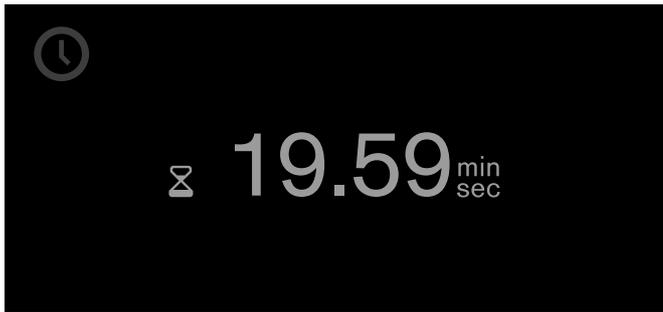
### Réglage de la minuterie courte durée

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



- 3 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 ||. 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

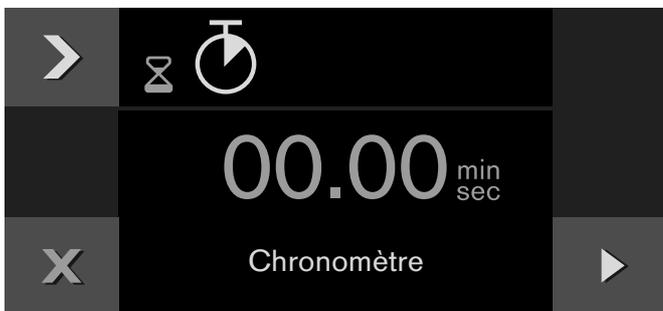
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

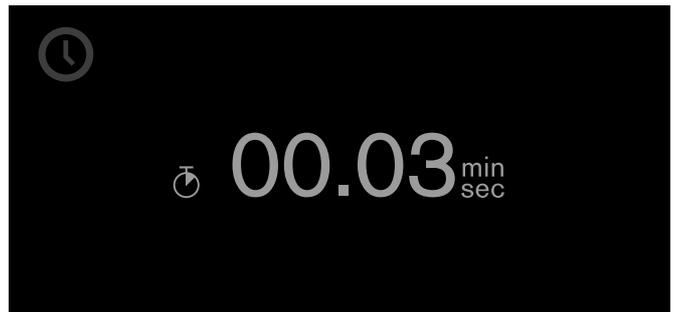
**Démarrer le chronomètre**

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



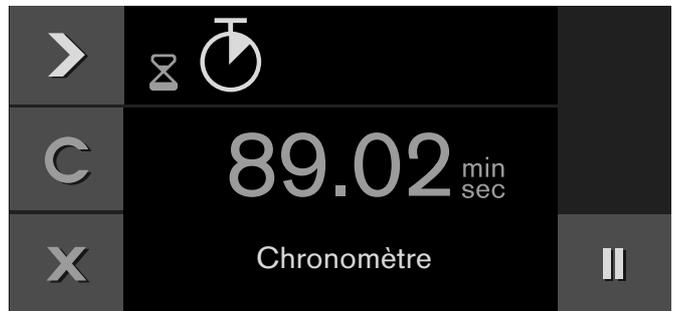
- 3 Démarrer avec ▶.

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



**Arrêter le chronomètre et le redémarrer**

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



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

- 4 Démarrer à l'aide de ▶.

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

**Eteindre le chronomètre :**

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

## Temps de cuisson

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

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

**Réglage du temps de cuisson**

Vous avez choisi le mode de cuisson et la température, puis placé le plat dans le four.

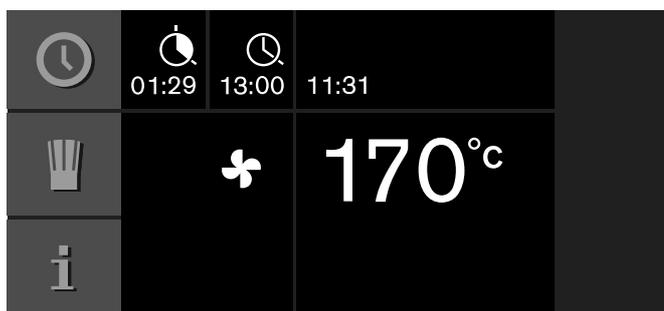
- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de >, appeler la fonction "Temps de cuisson" ⌚.

- 3 Sélectionner le temps de cuisson souhaité au moyen du sélecteur rotatif.

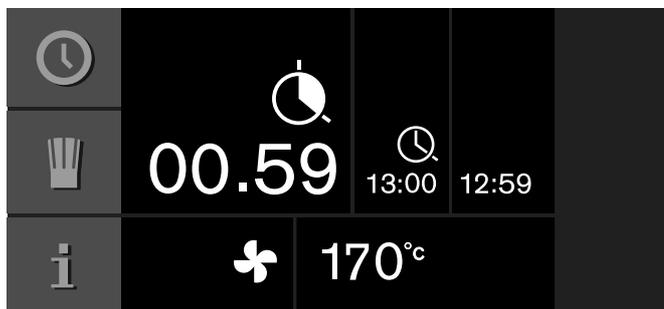


- 4 Démarrer au moyen de ►.

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



Une minute avant la fin de la cuisson, le temps restant s'affiche en plus grands caractères.



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

#### Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. Au moyen de ►, appeler 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 Minuterie. Au moyen de ►, appeler la fonction "Temps de cuisson" . Effacer le temps de cuisson au moyen de C. Revenir au mode normal au moyen de X.

#### Annuler toute l'opération :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Vous pouvez aussi modifier le mode et la température pendant le temps 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 31 :  
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.

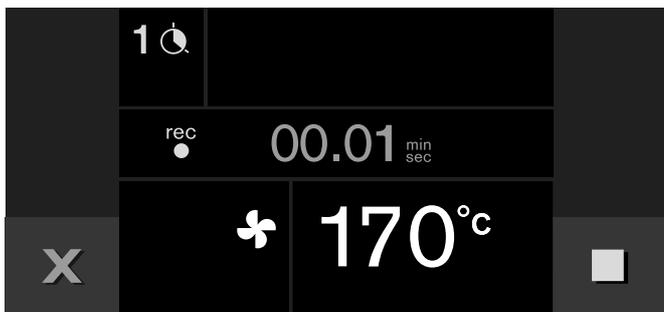
## Recettes personnelles

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 sélectionner successivement et d'enregistrer jusqu'à 5 phases.

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



- 5 Choisir la température voulue moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson s'enregistre.
- 7 Enregistrer une autre phase : placer le sélecteur de fonction sur le mode souhaité. Choisir la bonne température au moyen du sélecteur rotatif. Une nouvelle phase commence.
- 8 Une fois que le résultat de cuisson recherché est atteint, effleurer le symbole  pour mettre fin à la recette.
- 9 Entrer le nom sous la mention "ABC" (voir le chapitre *Entrer un nom*).

#### Remarques

- L'enregistrement d'une phase ne commence 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 changer de mode de cuisson ou modifier la température.

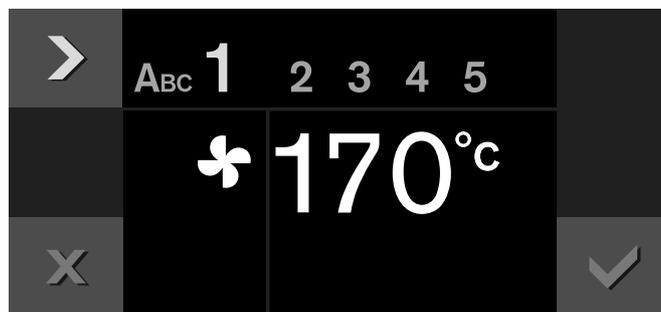
#### Entrée de la température à cœur pour une phase :

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.

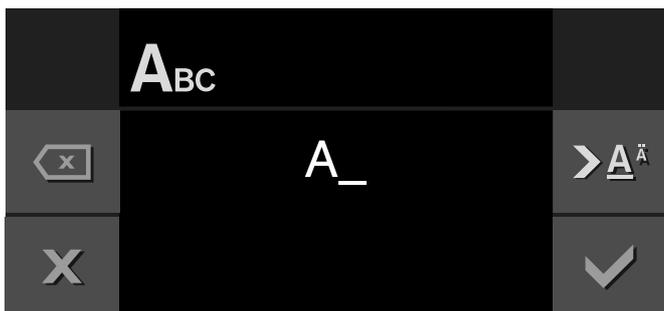
#### Entrer la température à cœur pour une phase :

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".



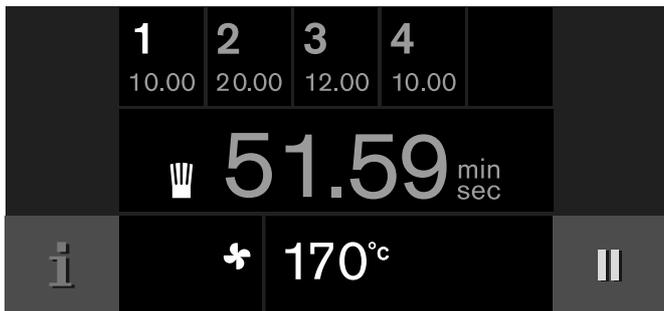
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
➤ Ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
➤ ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour aux caractères normaux pression double : retour à la ligne
⊞	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 !

### ⚠ Mise en garde – 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.

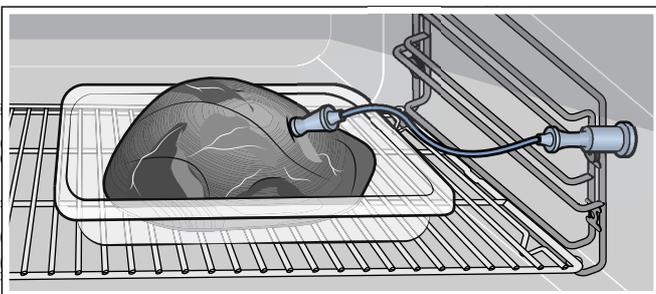
### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

## Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire avant de l'enfourner.

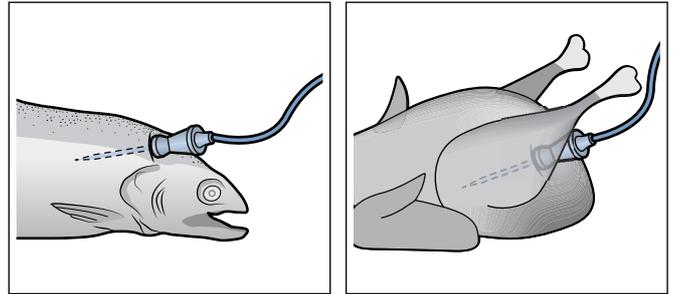
Piquez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse de la pièce à cuire. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe se trouve à peu près au centre. Elle ne doit pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.



Avec plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond.

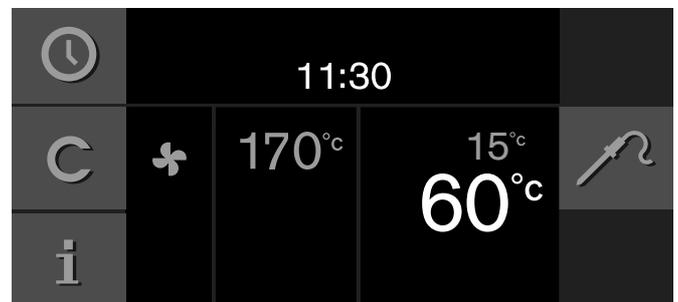
Lors de la cuisson de volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique ou ne soit pas en contact avec un os, mais qu'elle soit piquée dans la viande entre le ventre et la cuisse.



Pour la cuisson du pain, si vous souhaitez utiliser la sonde thermométrique, cuisez votre pain 10 à 15 minutes. Puis, placez la sonde au point le plus froid du pain. Grâce à la croûte formée, elle restera en place. Continuez la cuisson en indiquant la température à cœur souhaitée.

## Réglage de la température à cœur

- 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.
- Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
- Régler la température du four à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 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.



- 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 de 80 - 85°C.

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
<b>Boeuf</b>	
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
<b>Porc</b>	
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

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
<b>Veau</b>	
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
<b>Gibier</b>	
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
<b>Volaille</b>	
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
<b>Agneau</b>	
Gigot d'agneau	
rosé	60 – 65°C
bien cuit	70 – 80°C
Selle d'agneau	
rosé	55 – 60°C
bien cuit	65 – 75°C
<b>Mouton</b>	
Gigot de mouton	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80 – 85°C
Selle de mouton	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80°C
<b>Poisson</b>	
Filet	62 – 65°C
Entier	65°C
Terrine	62 – 65°C
<b>Divers</b>	
Pain	96°C
Pâté en croûte	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".

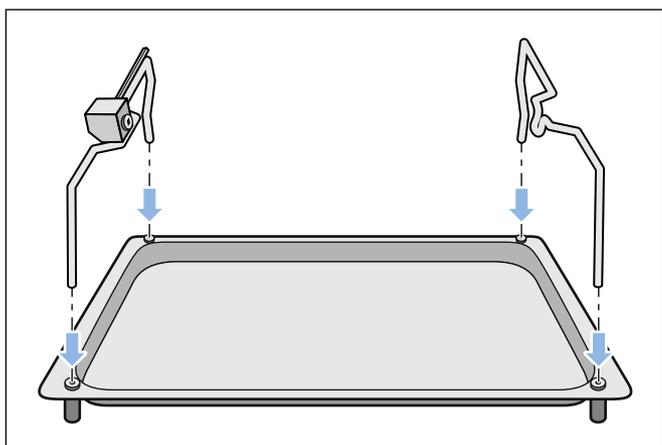
### Attention !

Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.

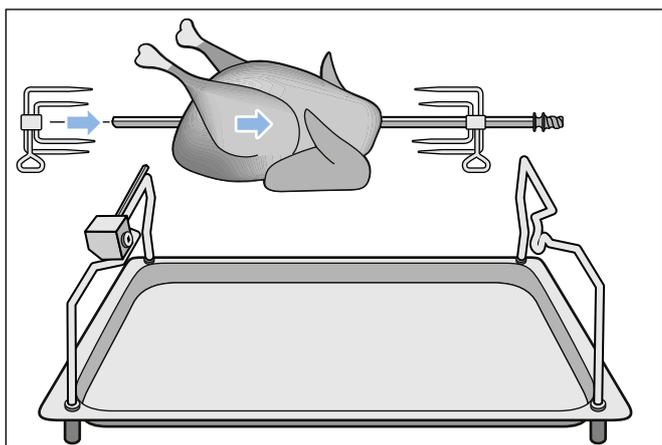
## Préparation

- 1 Insérer les deux supports dans les orifices de la lèchefrite prévus à cet effet. L'entraînement se trouve à gauche.

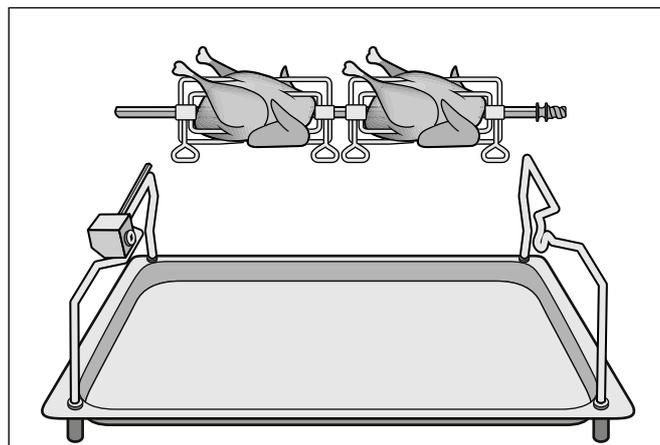
**Remarque :** Veiller à un positionnement correct des supports.



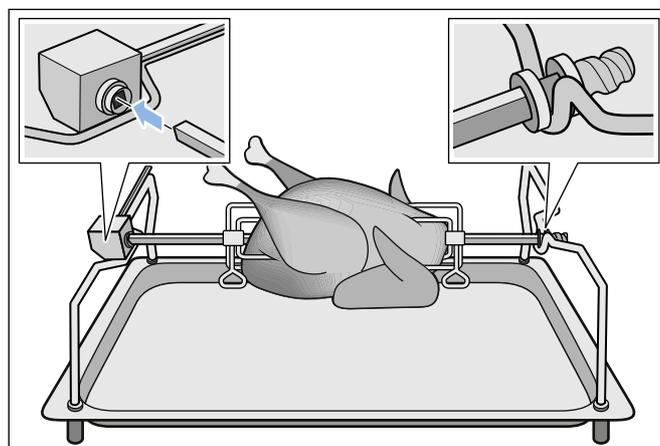
- 2 Glisser l'attache de retenue droite sur le tournebroche et la serrer.
- 3 Placer le met au centre du tournebroche. Fixer les parties saillantes (par ex. ailes), afin que celles-ci n'entrent pas en contact avec la résistance chauffante du gril. Glisser l'attache de retenue gauche sur le tournebroche et la serrer.



- 4 Si deux petits poulets (1,5 kg/poulet max.) doivent être rôtis en même temps, fixer chaque poulet avec deux attaches de retenue.

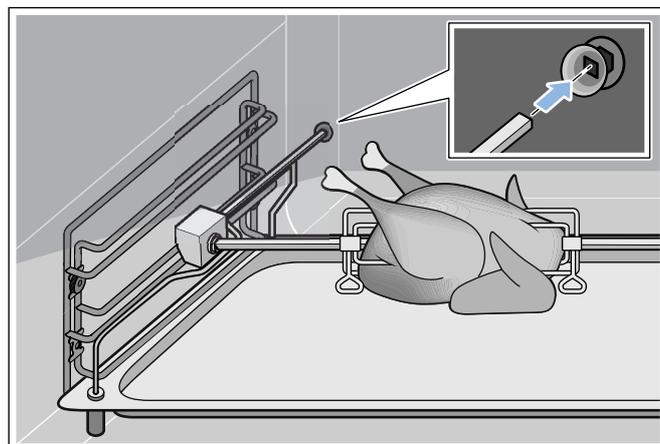


- 5 Poser le tournebroche sur les supports. Le carré doit s'enclencher dans le dispositif d'entraînement.



- 6 Insérer la lèchefrite avec le tournebroche au niveau d'enfournement le plus bas dans le four.

**Remarque :** L'axe d'entraînement doit s'enclencher dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four. Tourner légèrement le tournebroche si nécessaire.



## Activer le tournebroche

- 1 Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
- 2 Effleurez le symbole . Le mode tournebroche est activé.



## Arrêt du tournebroche

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

### Remarques

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

## Mode Saisir

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

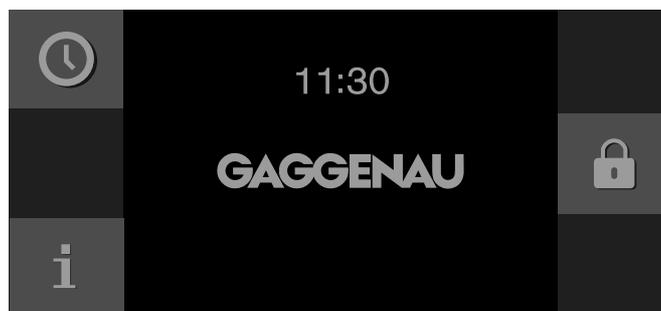
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base (voir chapitre « Réglages de base »).
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

### Activer la sécurité enfants

#### Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

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



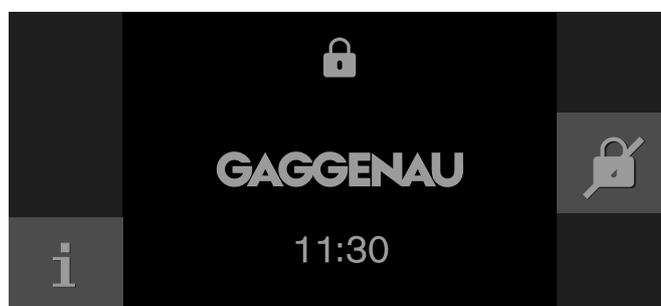
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole **🔒** est affiché en haut dans l'afficheur.

### 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 <b>Remarque :</b> 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 ✕. <b>Remarque :</b> 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.
	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.

### ⚠ Mise en garde – 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.

### ⚠ Mise en garde – 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.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

### ⚠ Mise en garde – 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.

Surface	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibrés. Ne pas utiliser de racloir à verre !
Affichage	Essuyer avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé !
En 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 fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des nettoyeurs spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium, noir mat (Cadre de porte intérieur, caches latéraux à côté du compartiment de cuisson)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  Éliminer les saletés carbonisées et grasses avec du dégraissant (référence 00311781 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Respecter les indications d'utilisation du produit nettoyant !  <b>Attention !</b> <b>Dommages au niveau de la surface dus à l'utilisation de nettoyeurs inappropriés !</b> Ne pas utiliser de produits nettoyeurs agressifs ni récurants.
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 nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne).  <b>Important :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ne pas appliquer sur les joints de porte !</li> <li>● Laisser agir au maximum 12 heures !</li> <li>● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes !</li> <li>● Rincer soigneusement à l'eau !</li> <li>● Respecter les indications du fabricant.</li> </ul>
Couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas retirer !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage !
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !

Surface	Nettoyants
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grilles	Lave-vaisselle, voir le chapitre "Retirer les grilles d'introduction"
Tournebroche	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper le moteur du tournebroche ni le nettoyer au lave-vaisselle!
Rail télescopique (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni laver au lave-vaisselle !
Pierre de cuisson (Accessoire en option)	Éliminer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre de cuisson à grande eau !
Cocotte (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer la cocotte au lave-vaisselle !

### Chiffon microfibrés

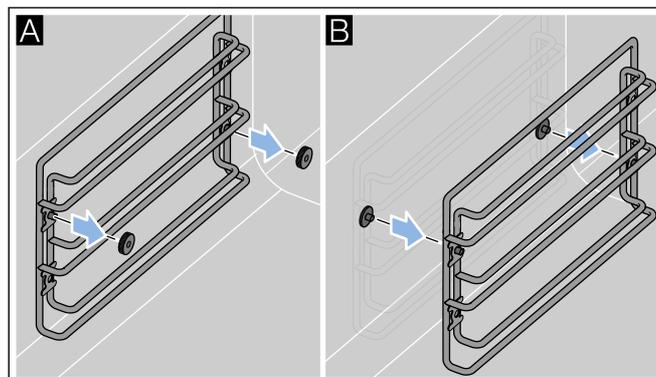
Le chiffon microfibrés alvéolé s'avère idéal pour le nettoyage des surfaces fragiles, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inox ou l'aluminium (référence 00460770 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne). En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

## Retirer la grille

Vous pouvez retirer la grille pour la nettoyer.

### Retirer la grille

- 1 Posez un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'émail contre les éraflures.
- 2 Desserrez les écrous moletés **A**.
- 3 Retirez la grille **B**.



Vous pouvez nettoyer la grille au lave-vaisselle.

### Fixer la grille

**Remarque :** La grille de droite et celle de gauche sont identiques.

- 1 Fixez la grille. Assurez-vous que le niveau d'enfournement 3 se trouve au-dessus (voir l'illustration).
- 2 Serrez les écrous moletés.

---

## Pyrolyse (autonettoyage)

---

Lors de la pyrolyse, le four chauffe à 485°C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

La pyrolyse dure 3 heures. Vous pouvez différer l'heure d'arrêt de la pyrolyse (par ex. si vous souhaitez que la pyrolyse se déroule la nuit).

### **Mise en garde – 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.

### **Mise en garde – 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.

### **Mise en garde – 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.

## Préparer la pyrolyse

### Attention !

Risque d'incendie ! Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

- Retirez les salissures grossières et les résidus d'aliments du four.
- Nettoyez à la main les joints de porte l'intérieur de la porte et les vitres, car ces éléments ne sont pas nettoyés par pyrolyse.
- Retirez toutes les parties internes amovibles du compartiment de cuisson. Les grilles sont pyrolysables. Plus aucun objet ne doit se trouver dans le compartiment de cuisson !
- Fiche pour la résistance chauffante supplémentaire au fond du compartiment de cuisson : assurez-vous que le couvercle se trouve dans la fiche.
- Fermez la porte du four.

## Lancer la pyrolyse

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



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

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

## Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites de Gaggenau sont toutes recouvertes d'émail résistant à la pyrolyse. Afin d'obtenir des résultats de nettoyage optimaux de votre four, nous vous recommandons toutefois d'en retirer d'abord tous les accessoires. Cela permet une répartition homogène de la chaleur.

Si vous souhaitez retirer les dépôts brûlés de votre plaque à pâtisserie ou de votre lèchefrite avec la pyrolyse, veuillez impérativement respecter les instructions suivantes :

### Remarques

- Retirez les salissures grossières, le jus de cuisson et les résidus d'aliments avant de procéder à la pyrolyse. Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture peuvent s'enflammer au cours de la pyrolyse.
- Placez une seule plaque à pâtisserie ou une lèchefrite dans la rainure d'encastrement inférieure du four !
- Poussez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'en butée.
- La grille, le tournebroche, le faitout en fonte, la pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ou tout autre accessoire ne doivent pas être nettoyés avec la pyrolyse.
- Les lèchefrites avec des orifices en inox pourraient se décolorer pendant la pyrolyse ! Cela n'influe en rien sur l'usage du four.

## Dérangements, que faire si ...

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

### Mise en garde – 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 <b>0</b> ; 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 SAV 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

### ⚠ Mise en garde – 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.

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Attendez, avant de changer les ampoules, qu'elles aient entièrement refroidi.

**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

- Préchauffez toujours l'appareil. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent 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 et/ou des plages de temps. Commencez par la valeur la plus basse. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez un temps de cuisson plus long.  
Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez une température plus haute.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour quatre à six personnes.
- La taille du four permet de préparer des quantités plus importantes. Si vous souhaitez préparer une plus grande quantité, allongez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.
- 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 lèche-frite.
- 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 retirer les grilles latérales amovibles. Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson, puis placez l'aliment à cuire ou le faitout sur la grille. Ne placez pas l'aliment à cuire ni le faitout 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.
- Chaleur tournante éco:  
Le mode Chaleur tournante éco économise de l'énergie pour des gâteaux, viandes, clafoutis et gratins. La chaleur résiduelle est utilisée de façon optimale. Des fonctions de confort sont désactivées (par exemple, la lumière du four et le catalyseur). L'affichage de la température de l'espace de cuisson n'est disponible que durant le chauffage. Ne préchauffez pas le four.  
Placer les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et démarrer la cuisson avec les indications de temps et température de la table de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur.
- Lorsque le mode de cuisson Chaleur tournante éco est sélectionné, l'éclairage du compartiment de cuisson et le catalyseur restent éteints. Ne préchauffez pas le four. Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur.
- Les données relatives au niveau se rapportent au niveau d'enfournement depuis le bas.
- 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.
- Vous avez besoin d'accessoires spéciaux pour les modes Fonction faitout et Fonction pierre à pain.

## 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.
- 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. Dans la lèchefrite, les mets risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- 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	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	3	300	~~~~~	6 - 10*	Conseil recette : assaisonnez-les avec des oignons, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre. Adaptez le temps de cuisson en fonction de la taille.
Légumes racines	Lèchefrite	2	200	✿	30*	Conseil recette : assaisonnez les carottes, les céleris, les navets, les betteraves rouges avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre.
Quartiers de courge	Lèchefrite	2	200	✿	30*	Conseil recette : assaisonnez-les avec de l'huile, de l'ail, du gingembre, du cumin, du sel et du poivre.
Antipasti	Lèchefrite	3	250	~~~~~	15 - 20*	Conseil recette : tant que les légumes sont encore chauds, arrosez-les de vinaigre balsamique et assaisonnez.
Escalivada (légumes au four méditerranéens)	Plat à gratin + grille	3	280	~~~~~	15 - 20*	Conseil recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons, huile. Se déguste chaud ou froid.
Ratatouille	Lèchefrite	2	200	--- ---	35 - 40*	Conseil recette : parsemez ensuite de parmesan.
Tomates au four	Plat à gratin + grille	2	120	✿	60	Conseil recette : placez les tomates cerises ou les tranches de tomates avec du romarin et de l'ail dans le plat, puis arrosez d'un filet d'huile et d'un peu de miel. Si vous le préférez, blanchissez auparavant les tomates et pelez-les.
Endives	Plat à gratin + grille	2	180	✿	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	180	✿ <sup>e</sup>	60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Gratin de légumes	Plat à gratin + grille	2	200	--- ---	30	Précueillez/blanchissez les légumes et les autres ingrédients.

\* Retournez les aliments à cuire 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. Dans la lèchefrite, les petites portions risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- 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
<b>Accompagnements</b>						
Pommes de terre sur lit de sel	Plat à gratin + grille	2	200	---	60*	Recouvrez le fond du plat à gratin de 1,5 cm de sel marin. Déposez-y de petites pommes de terre non pelées et badigeonnez-les d'huile.
Quartiers de pommes de terre	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	✿	20 - 25*	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 de cuisson	3	200	✿	15 - 30*	Conseil recette : huilez-les légèrement, assaisonnez-les après la cuisson avec du sel, du paprika ou de la poudre de curry.
Frites, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220	✿	14 - 16*	Répartissez les frites surgelées sur la plaque à pâtisserie.
Gratin dauphinois	Plat à gratin + grille	2	180	✿	45	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
		2	180	✿ <sup>e</sup>	75	
Galettes de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	2	175	✿	30*	Huilez bien la plaque avant d'y placer les galettes de pomme de terre, puis badigeonnez-les d'huile.
Fromage de chèvre enrobé de lard	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	220	✿	6	Utilisez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert.
Fromage de chèvre au miel	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	✿	6	Conseil recette : mélangez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert avec du miel de lavande et parsemez la préparation de pignons de pin.
Camembert cuit, pané, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	180	✿	20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Sticks de mozzarella, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	180	✿	8	
Féta	Plat à gratin + grille	2	250	☼	12	Conseil recette : placez la féta 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	180	✿	20	Après 10 minutes, incisez le fromage à pâte molle en forme de croix et ouvrez-le. Si possible, le plat doit ne pas être beaucoup plus grand que le fromage pour que ce dernier ne coule pas.
<b>Plats</b>						
Tortilla	Plat à gratin + grille	2	160	✿	40	Conseil recette : avec des poivrons, des olives, des oignons, du jambon Serrano et du fromage Manchego.
Omelette paysanne	Plat à gratin + grille	2	160	✿	40	Conseil recette : avec des asperges vertes et blanches, et du saumon mariné.
Frittata	Plat à gratin + grille	2	190	---	40 - 45	Conseil recette : avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinées	Plat à gratin + grille	2	200	---	10 - 15	
Lasagnes	Plat à gratin + grille	2	175	✿	40	Conseil recette : classiques ou végétariennes avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne.
		2	175	✿ <sup>e</sup>	70	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Macaroni au fromage	Plat à gratin + grille	2	180 / 220	✿	20	Pour obtenir une croûte de fromage, augmentez la température après 10 minutes de cuisson à 220 °C et laissez dorer 10 min.
Spätzle au fromage	Plat à gratin + grille	2	180 / 220	✿	30	Disposez les Spätzle cuites à l'eau en couches dans un plat en recouvrant chaque couche de fromage.  Terminez par du fromage et des oignons grillés et augmentez la température à 220 °C pendant 5 minutes.
Nems, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	210	✿	15*	
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2	250	---	8 - 12	Huilez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Pizza, surgelée	Grille	2	200	✿	13	
Pizza américaine (fond épais), surgelés	Plaque à pâtisserie	2	200	---	20 - 24	Sans préchauffage ! Réduire le temps de cuisson de 4 minutes si le four est préchauffé.
Tarte flambée, fraîches	Plaque à pâtisserie	2	250	---	7 - 9	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelés	Grille	2	220	✿	10 - 12	

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Quiche	Moule à tarte + grille	2	200	---	15 + 20	Piquez le fond à plusieurs reprises avec une fourchette et précuisez pendant 15 min. Ajoutez les ingrédients et cuisez pendant 20 autres minutes.
Tarte à l'oignon	Moule à tarte + grille	2	200	---	40 - 50	Piquez le fond à plusieurs reprises avec une fourchette.

\* 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. → "Sonde thermométrique" à la page 23
- Ne salez le poisson qu'après la cuisson. Il conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- Huilez légèrement la grille et la plaque ou utilisez du papier de cuisson. Ainsi, le poisson ne colle pas à la grille.
- 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.
- Si vous utilisez la lèchefrite avec la grille d'insertion : versez environ 100 ml d'eau dans la lèchefrite de façon à recueillir le jus et à maintenir le four propre. Si vous ajoutez trop d'eau, la quantité trop importante de vapeur d'eau ainsi générée risque d'altérer le résultat de cuisson.
- 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 + Lèchefrite	3	180	~~~~~	10*	
Crevettes, éviscérées, surgelés	Grille + Lèchefrite	2	180	✿	14*	
Brochettes de poisson	Grille + Lèchefrite	3	200	~~~~~	12 - 14*	Utilisez du poisson à chair ferme, par ex. du colin, du saumon, du sébaste, du cabillaud.
Truite, entière	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	220	~~~~~	16*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du persil.
Dorade, entière	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	175	✿	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.
Bar (1 kg)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	175	✿	30 - 35*	
Pavé de saumon	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	200	✿	10 - 12	Conseil recette : faites-le mariner avec du citron vert, du sel, du poivre et de l'ail.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Steak de thon	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	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 rouge et des graines de coriandre.
Anneaux de calamars, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	220		12	

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

## Viandes

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. → "Sonde thermométrique" à la page 23
- Si vous n'utilisez pas la lèchefrite avec la grille d'insertion : 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 quantité trop importante de vapeur d'eau ainsi générée risque d'altérer le résultat de cuisson.
- Viande au repos : laissez reposer la viande encore 10 à 15 minutes après la cuisson. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et 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. Il est conseillé de laisser reposer les morceaux de viande plus petits, par ex. les steaks, enveloppés 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 le faitout pour les gros rôtis ou pour les modes de préparation nécessitant beaucoup de liquide lors de la cuisson.
- Laissez pénétrer la marinade de préférence pendant toute une nuit et retirez-la avant de rôtir ou de griller vos mets, par 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
<b>Bœuf</b>						
Rôti de bœuf (1,5 kg)	Lèchefrite	2	180		60 - 90*	
Rumsteck, rosé (450 g)	Lèchefrite	2	200		28	Température à cœur 65 °C
		2	200		43	Température à cœur 65 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Rosbif/rôti de bœuf (1 kg)	Lèchefrite	2	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.
		2	230 / 180		30 - 40**	
		2	230 / 180		50 - 60**	

\* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle/un faitout 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
<b>Porc</b>						
Filet mignon de porc, entier	Lèchefrite	2	230 / 180	✚	25**	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de l'ail et du persil.
Filet mignon de porc (260 g)	Lèchefrite	2	180	✚	28	Température à cœur 70 °C.
		2	180	✚ <sup>e</sup>	41	Température à cœur 70 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Rôti de porc, cuis-sot (1 kg)	Lèchefrite	2	230 / 180	✚	45 - 50**	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante.
Rôti de porc, échine (1,5 kg)	Lèchefrite	2	230 / 180	✚	95**	
Rôti de porc avec couenne/rôti avec couenne (1,5 kg)	Grille + Lèchefrite	2	180 / 200	☼	70 - 80***	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante. Faites préalablement cuire le rôti avec sa couenne dans l'eau pendant 10 minutes.
Jarret de porc	Grille + Lèchefrite	2	150 / 200	☼	50***	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante. Faites préalablement cuire le rôti avec sa couenne dans l'eau pendant 90 minutes.
Rôti roulé	Lèchefrite	2	180 / 230	✚	70***	
<b>Veau</b>						
Rôti de veau (1,5 kg), rosé	Lèchefrite, faitout	2	180	✚	50 - 55*	
Jarret de veau	Lèchefrite, faitout	2	150 / 180	☼	70***	
Filet de veau	Lèchefrite, faitout	2	170	✚	40	
<b>Gibier</b>						
Selle d'agneau	Lèchefrite, faitout	2	165	✚	20	
Râble de lapin	Lèchefrite, faitout	2	180	✚	20 - 25*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'ail, du romarin, de l'huile d'olive et dans du vinaigre balsamique de grande qualité.
Gigot d'agneau (2,5 kg) - rosé	Lèchefrite, faitout	2	180	✚	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.
		2	180	✚	120*	
Gigot d'agneau	Lèchefrite, faitout	2	180	✚	45	
<b>Divers</b>						
Boulettes de viande, saisies (de 80 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	200	✚	20	Pour des boulettes de viande bien dorées mais fondantes : saisissez-les d'abord à la poêle, puis passez-les au four.
Boulettes de viande, saisies (de 25 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	✚	15	Conseil recette : piquez les boulettes de viande d'agneau ou de lapin sur des brochettes et servez-les avec du yaourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.

\* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle/un faitout 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
Terrine de viande, fraîche (700 g)	Grille + Lèchefrite	2	160	✿	60	Utilisez la sonde thermométrique (température à cœur 67 °C).
Tranches de bacon (tranche de lard), fine	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	180	✿	8 - 10	Une fois retirées, égouttez-les sur du papier absorbant.
Poivrons farcis avec de la viande hachée	Moule à soufflé	2	175	✿	30 - 40	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/un faitout 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 (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse. → "Sonde thermométrique" à la page 23
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou d'huile 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 un faitout ou un autre plat résistant à la chaleur pour les mets qui nécessitent beaucoup de liquide lors de la cuisson. Il en va de même pour les aliments qui rendent beaucoup de graisse, par ex. de l'oie rôtie.
- Si vous utilisez la lèchefrite avec la grille d'insertion : 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 quantité trop importante de vapeur d'eau ainsi générée risque d'altérer le résultat de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (1,5 - 2 kg)	Grille + Lèchefrite	2	160 / 180	---	80*	Conseil recette : fourrez-le avec des oranges, des pommes ou des fruits secs.
Oie, entière (3,5 kg)	Grille + Lèchefrite	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Conseil recette : fourrez-la avec des pommes, des oignons et de la marjolaine et refermez-la.
Dinde, entière (5 kg)	Grille + Lèchefrite	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Poulet, entier (1 kg)	Grille + Lèchefrite	2	180	✿	50 - 60	Enduisez-le d'huile, ajoutez du sel, du poivre, du paprika et du curry. Préchauffer. Le tournebroche peut être utilisé.
		2	180	🌀	50	Le tournebroche peut être utilisé.
Poulet, pilon	Grille + Lèchefrite	3	220	🌀	30 - 35**	Conseil recette : marinade asiatique avec sauce soja, miel, piment rouge, ail, gingembre, carvi, citron vert, coriandre.
Cuisse de poulet	Grille + Lèchefrite	3	220	🌀	30 - 35**	Une fois retournée, le côté présentant le plus de peau doit être orienté 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

\* 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
Blanc de poulet	Grille + Lèchefrite	2	200		20 - 25	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori. Le temps de cuisson dépend de la taille.
		2	200		45	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Nuggets de poulet, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200		15**	
Caille, entière (de 150 g)	Grille + Lèchefrite	3	200		25	Badigeonnez-la avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier, de l'ail.

\* Cuissez 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.
- Pour griller, utilisez 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 quantité trop importante de 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 doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses. Grillez toujours la viande sans la saler. Déposez les pièces à griller directement sur la grille.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, celles-ci peuvent se carboniser. Pour éviter cela, coupez-les le plus court possible, placez-les toute une nuit dans de l'eau avant d'embrocher les ingrédients ou utilisez des brochettes en métal.
- Pour de petites quantités, utilisez le mode de cuisson écoénergétique « Gril compact ». Seule la surface centrale du gril est alors chauffée. Posez les pièces à griller au centre de la grille.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de viande	Grille + Lèchefrite	3	190		14 - 16*	
Saucisse	Grille + Lèchefrite	3	270		10*	
Merguez	Grille + Lèchefrite	3	250		10 - 12*	
Travers de porc	Grille + Lèchefrite	3	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.
Poulet saté	Grille + Lèchefrite	3	250		14*	Servez avec une sauce aux arachides.
Pain grillé	Grille	3	200		1:30 - 2	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le toast ne brunisse pas trop. Grillez uniquement avec la porte du four fermée.

\* 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
Toast Hawaii	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	3	190		8 - 11**	
Croûtons	Plaque à pâtisserie	2	180		12*	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 (sur gâteau)	Moule démontable + grille	2	220		2**	Restez près de l'appareil pour veiller à ce que la meringue ne brunisse pas trop.

\* 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 au centre de la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez ou beurrez légèrement la plaque.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. les choux, petits gâteaux ou les chaussons en pâte feuilletée simultanément sur deux niveaux. Utilisez les niveaux 1 et 3 et le mode de cuisson Chaleur tournante.
- 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.
- Laissez refroidir les pâtisseries sur la grille avant de les déguster.
- Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous : enfournez un niveau au-dessus et sélectionnez une température plus basse.  
Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus : enfournez à un niveau plus bas, sélectionnez une température plus basse et augmentez légèrement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez légèrement la température et raccourcissez le temps de cuisson. Si le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur, sélectionnez une température plus basse et augmentez le temps de cuisson.  
Il est préférable de sélectionner une température un peu plus basse pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.
- 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 chapelure.
- 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
<b>Gâteau</b>						
Gâteau au fromage blanc	Moule démontable + grille	1	165	☛	60 - 70	
		1	165	☛	65 - 75	
Génoise	Moule démontable + grille	1	165	☛	50 - 60	
Cake	Moule à cake + grille	2	160	☛	60	Pour une coloration uniforme, placez le cake dans le sens de la longueur dans le compartiment de cuisson.
		2	160	☛	60	Pour des gâteaux humides.
Kouglof, Brioche	Moule à brioche + grille	1	165	☛	40	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix.
		1	165	☛ <sup>e</sup>	70	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Gâteau cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2	165	☛	25 - 35	Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	190	☛	7 - 9	Renversez-le encore chaud sur un papier cuisson recouvert de sucre, puis roulez-le.
Génoise	Moule démontable + grille	2	165	☛	30 - 35	Tapissez le moule de papier cuisson.
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2	165	☛	30 - 40	Conseil recette : garnissez-le de prunes, de figes ou d'oignons et de lard. Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie ou utilisez du papier de cuisson.
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte + grille	2	165	☛	45 - 50	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et du massepain.
		2	165	☛	45 - 55	
Tarte	Moule à tarte + grille	2	190	☛	35	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2	190	☛	35	
Tourte aux pommes (selon EN60350-1)	Moule démontable Ø 20 cm + grille	2	160	☛	90 - 105	Préchauffage
Gâteau à base de biscuits à l'eau (selon EN60350-1)	Moule démontable Ø 26 cm + grille	2	150	☛	25 - 35	Préchauffage
<b>Petites pâtisseries</b>						
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	180	☛	35	Conseil recette : garnissez-les avec de la crème à la vanille, de la mousse au chocolat, de la crème au moka ou aux fruits.
		2	180	☛	30	
Petits gâteaux secs, biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2	160 - 170	☛	15	

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Chaussons en pâte feuilletée, garnis	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3	200	✿	15	Conseil recette : garnissez-les avec du jambon et du fromage ou des pommes et des raisins secs. Badigeonnez-les de jaune d'œuf.
Feuilletés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	✿	10	Conseil recette : avec du sésame, des graines de pavot, du sucre glace.
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	✿	15	Conseil recette : avec du pudding, des fruits.
Tuiles	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	140	✿	10 - 15	Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des tuiles. Donnez-leur une forme avant qu'elles ne refroidissent, par ex. en cornet à glace ou en rouleaux pour le dessert.
Gressins	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	160	✿	30 - 40	Parsemez-les de sel marin, de romarin, de curry, de sésame ou de cumin. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des gressins.
Cookies (de 20 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	175	✿	10 - 12	Avec du chocolat, des raisins secs, des noix ou du citron.
Brownies	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2	120	✿	60 - 65	Coupez-les en carrés une fois cuits. Grâce à la température basse, la consistance reste légèrement liquide à l'intérieur.
		2	180	✿ <sup>e</sup>	45	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Muffins	Plaque à muffins/ Ramequins en papier	2	180	✿	20	Avec du chocolat, des noix ou des raisins secs. Beurrez bien la plaque à muffins.
Cupcakes	Plaque à cupcakes/ Ramequins en papier	2	180	✿	15	Beurrez bien la plaque à cupcakes.
Small cakes (selon EN60350-1)	Plaque à pâtisserie	2	150	✿	25 - 35	Préchauffage
	Plaque à pâtisserie Lêchefrite	3 1	150	✿	28 - 32	Préchauffage Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	2	160	---	28 - 32	Préchauffage
biscuiterie dressée (selon EN60350-1)	Plaque à pâtisserie	2	140	✿	40 - 50	Préchauffage
	Plaque à pâtisserie Lêchefrite	3 1	140	✿	50 - 60	Préchauffage Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	2	160	---	30 - 35	Préchauffage

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
<b>Pain, petits pains</b>						
Pain bis	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	200 / 170*	☛	50 - 60	
Pain au levain	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	200 / 180*	---	50 - 60	
Pain, dans un moule à cake	Moule à cake + grille	2	175	---	45 - 50	
Baguette, précuite	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	220	---	10 - 12	
Fougasse	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	☛	25 - 30	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
Foccacia	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	210	---	20 - 25	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Baguette à l'ail/aux fines herbes	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	---	12 - 14	
Brioche tressée	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	165	☛	25	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
		2	165	☛ <sup>e</sup>	45	
Petits pains, surgelés	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	170	☛	12	
Petits pains, frais (de 50 g)	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	250 / 200*	---	20 - 25	
Produits de boulangerie salés, surgelés	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	200	☛	12 - 15	
Croissants, surgelés	Plaqué à pâtisserie + papier de cuisson	2	170	---	25 - 30	
* Préchauffez l'appareil à la température indiquée. Au moment d'enfourner les aliments, baissez la température au second niveau indiqué.						

## 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 et augmentez le temps de fermentation. 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 indiqué est purement indicatif. Laissez lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Si la pâte ne lève pas, vous n'avez peut-être pas suffisamment utilisé de levure ou malaxé la pâte.
- L'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint avec ce mode de cuisson.

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

## Desserts

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crumble de pommes	Plat à gratin + grille	2	200		25	Crumble aux pommes, également excellent avec des baies ou des mirabelles.
Pommes cuites au four	Plat à gratin + grille	2	200		30	Recommandation : utilisez des pommes à cuire, par ex. des Boskoop. Celles-ci conviennent particulièrement à la cuisson. Variante estivale : garnissez-les avec de la ricotta, du citron, du miel, du cardamome, de la vanille et des pignons de pin.
Compote	Lèchefrite	2	180		30 - 40	Par ex. abricots ou différentes baies Ajoutez de petites quantités de liquide, remuez plusieurs fois. Ajoutez du miel, de la vanille fraîche ou de la cannelle pour un goût plus fin. Le temps de cuisson dépend du type de fruits et de leur degré de maturité.
Clafoutis	Plat à gratin + grille	2	200		30	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies.
		2	200		55	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Soufflé sucré	Plat à gratin + grille	2	180		30	Par ex. semoule, fromage blanc ou riz au lait
Meringue (20 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	100		150	Faites de petites portions plates pour que la pâte puisse bien sécher.

## Décongeler

- Utilisez pour ce faire le mode de cuisson « Décongélation ».
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation dépend de la dimension, du poids et de la forme des aliments congelés : congelez vos aliments à plat ou individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Enfourez la grille avec l'aliment congelé au niveau deux. Placez la lèchefrite sur le niveau inférieur 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. Ne décongelez pas complètement le poisson, il suffit qu'il soit suffisamment mou en surface pour assimiler les épices. Le poisson peut ensuite finir de décongeler à température ambiante.
- Le four n'est pas adapté à la décongélation de poulets entiers et de pièces à rôtir, car cela 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.
- En cas de réglage d'une température inférieure à 70 °C, l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.

### Mise en garde – 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. Nettoyer la lèchefrite dans l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou 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	2	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Légumes (500 g)	Lèchefrite	2	55	* ◊	30 - 50	Le temps de décongélation varie selon les portions. Les petits légumes tels que les petits pois et les haricots décongèlent plus rapidement que les blocs d'épinards ou les bouquets de chou-fleur.
Cuisses de poulet (de 200 g)	Grille + lèchefrite	2	55	* ◊	50 - 55*	
Filet de poisson (de 150 g)	Grille + lèchefrite	2	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Crevettes	Grille + lèchefrite	2	50	* ◊	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.

## Mettre en conserves

- Mettez les aliments en conserves le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et facilite la fermentation.
- N'utilisez que des fruits et des légumes en parfait état.
- Le four ne convient pas pour la mise en conserves de la viande.
- Contrôlez et nettoyez soigneusement 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. Ne sortez les bocaux du compartiment de cuisson qu'une fois entièrement refroidis.
- Entrez 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	150 - 160	---	35 - 40	dans des bocaux à conserves fermés
Légumes	Grille	1	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	100	✿	20 - 25	Bocaux à conserves, biberons

## Déshydratation

- La déshydratation est un mode de conservation qui permet de retirer jusqu'à 50 % d'humidité 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.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en Heures	Remarques
Champignons en rondelles	Grille + papier cuisson	2	60	☛	3 - 4	
Pommes en rondelles	Grille + papier cuisson	2	60 - 70	☛	6 - 8	
Tomates coupées en huit	Grille + papier cuisson	2	70	☛	7 - 8	Épépinez les tomates, sinon la durée de séchage se rallonge.
Fines herbes	Grille + papier cuisson	2	60	☛	1:30 - 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 permet d'allonger le temps de cuisson par pizza d'environ 1 à 3 minutes.
- Nous vous recommandons d'utiliser la sonde thermométrique pour cuire le pain. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais de la pâte après 10 à 15 minutes de cuisson. Le capteur mesure la température à l'intérieur de l'aliment cuit et éteint le four lorsque la température réglée est atteinte.
- Les pâtes ont besoin de pouvoir se lever lors de la cuisson sans se déformer ni se fissurer. Pour éviter cela, piquez-les à l'aide du fourchette ou incisez-les avec un couteau.
- Les temps et les températures fournis dans le tableau des cuissons sont indicatifs. Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

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	☞☞☞	20 - 25	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Focaccia	Pierre à pain et à pizzas	1	210		20	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Pain bis	Pierre à pain et à pizzas	1	200		35 - 45	
Pain au levain	Pierre à pain et à pizzas	1	250 / 200*		50 - 60	
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 garniture.
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, fraîches	Pierre à pain et à pizzas	1	300		2 - 4	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelés	Pierre à pain et à pizzas	1	250		8 - 10	

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

## Faitout

- Vous avez besoin d'un faitout et de la résistance de chauffe (accessoires en option).
- Le faitout vous permet de préparer de grosses pièces de viande sans problème et de braiser de grandes quantités.
- Vous pouvez préparer des mets à l'avance 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 le faitout, 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.
- Lors de la cuisson dans des sauces, gardez ces dernières toujours liquides et rajoutez du liquide de cuisson, si nécessaire.
- Respectez les indications de la notice d'utilisation du faitout.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blancs de poulet	Faitout	1	200		Saisir + 15 - 20	Utilisez la sonde thermométrique. Ne mettez pas le couvercle sur le faitout.
Goulasch de bœuf	Faitout	1	220 / 130*		Saisir + 60 - 90	Saisissez les oignons et la viande, utilisez pour cela le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température. Selon le type de viande, cuisez pendant 60 à 90 minutes.  Mettez le couvercle.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Ossobucco	Faitout	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisissez la viande et les légumes, utilisez pour cela le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température, poursuivez la cuisson à couvert pendant 60 à 90 minutes. Retournez les tranches de jarret une fois. Mettez le couvercle.
Pot-au-feu	Faitout	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 200 - 220	Faites revenir les oignons coupés en deux puis les légumes brièvement et remplissez de liquide. Portez le bouillon à ébullition, assaisonnez et ajoutez la pointe de culotte de bœuf. La viande doit être complètement recouverte d'eau. Couvrez et poursuivez la cuisson à 130 °C. Mettez le couvercle.
Paupiettes	Faitout	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 80	Saisissez les paupiettes par portion, utilisez pour cela le mode de cuisson pour saisir. Mettez le couvercle.
Tortilla	Faitout	1	175	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans le faitout, puis ajoutez les œufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la tortilla prenne. Mettez le couvercle.
Omelette paysanne	Faitout	1	175	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans le faitout, puis ajoutez les œufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette paysanne prenne. Mettez le couvercle.
Couscous	Faitout	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 90 - 120	Saisissez la viande et les légumes, puis ajoutez le liquide et poursuivez la cuisson. Mettez le couvercle. Préparez la semoule de couscous dans une casserole sur la table de cuisson.
Chili con carne	Faitout	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Saisir + 90	Mettez le couvercle.

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

## 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](http://www.gaggenau.com)

9001140008 (970601)  
fr

**GAGGENAU**

