

EB 333 610

Four encastrable

Table des Matières

Définitions de sécurité	3
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
Installation et entretien corrects	4
Sécurité-incendie	4
Prévention des brûlures	5
Sécurité des enfants	6
Consignes en matière de nettoyage	6
Sécurité pour la batterie de cuisine	7
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie	7
Causes des dommages	8
Protection de l'environnement	8
Conseils d'économie d'énergie	8
Découvrir l'appareil	9
Four	9
Afficheur et commandes	10
Symboles	10
Couleurs et visualisation	11
Informations supplémentaires i et i [®]	11
Ventilateur de refroidissement	11
Positions du sélecteur de fonction	12
Accessoires	14
Accessoires spéciaux	14
Avant la première utilisation	15
Choix de la langue	15
Ajuster l'heure	15
Choisir le format de la date	16
Ajuster la date	16
Réglage de l'unité de température	16
Fin de la première mise en service	16
Préchauffage du four	16
Nettoyage des accessoires	16
Activer l'appareil	17
Veille	17
Activer l'appareil	17
Utilisation de l'appareil	18
Enceinte du four	18
Insertion de la grille	18
Mise en marche	19
Préchauffage rapide	19
Coupure de sécurité	19

Fonctions de la minuterie	20
Appeler le menu de la minuterie.	20
Minuterie courte durée	20
Chronomètre	20
Temps de cuisson	21
Fin de cuisson	22
Mode Sabbat et mode Yom Tov	23
Mode Sabbat	23
Mode Yom Tov	23
Recettes personnelles	25
Enregistrement de recettes	25
Programmation de recettes	25
Taper un nom	26
Lancement d'une recette	26
Effacement de recettes	26
Sonde thermométrique	27
Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	27
Réglage de la température à cœur	27
Valeurs indicatives pour la température à cœur	28
Tournebroche	30
Préparation	30
Allumage du tournebroche	31
Arrêt du tournebroche	31
Mode rissolage	32
Sécurité enfants	32
Activation de la sécurité enfants	32
Désactiver la sécurité enfants	32
Réglages de base	33
Nettoyage et entretien	35
Produit de nettoyage	35
Retirer la grille	36
Pyrolyse (autonettoyage)	37
Préparer la pyrolyse	37
Activer la pyrolyse	38
Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse	38
Anomalies, que faire ?	39
Panne d'électricité	39
Mode démonstration	39
Remplacement de la lampe du four	40

Service après-vente	41
Tableaux et conseils	42
Légumes	43
Accompagnements et mets	45
Poisson	48
Viande	49
Volailles	52
Griller et rôtir	53
Pâtisseries	55
Fermentation (faire lever la pâte)	59
Desserts	60
Décongélation	61
Stérilisation	62
Désinfecter	63
Déshydrater	63
Pierre à pain et à pizzas	64
Cocotte	65
L'acrylamide dans l'alimentation	67

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

Définitions de sécurité



AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pour éviter une blessure, éteindre l'éclairage intérieur avant de nettoyer le four pour permettre aux ampoules de refroidir. Les ampoules peuvent devenir très chaudes lorsqu'elles sont allumées. Maintenir le système d'éclairage éteint lorsque vous nettoyez le four.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
 - b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
 - c) **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - d) Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Toujours utiliser des maniques quand le four est chaud. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité pour la batterie de cuisine

AVIS : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

L'utilisation d'une sonde thermométrique non conforme peut entraîner la détérioration de l'isolation. Utiliser exclusivement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Causes des dommages

AVIS:

- Accessoires, films plastiques, papier de cuisson ou ustensiles de cuisson se trouvant sur le fond du four : ne rien déposer sur le fond du four. Ne pas recouvrir le fond du four de films ou autres papiers de cuisson quelqu'ils soient. Ne pas déposer d'ustensiles de cuisson sur le fond du four lorsque la température est réglée à plus de 122°F (50 °C), car cela génère une accumulation de chaleur, une modification des temps de cuisson et une détérioration de l'émail.
- Eau dans le four chaud : ne jamais verser d'eau dans le four chaud, car cela produit de la vapeur qui peut endommager l'enceinte émaillée sous l'effet du changement de température.
- Ne pas laisser pendant une période prolongée dans le four fermé des produits alimentaires humides, car cela peut favoriser l'apparition de corrosion dans le four.
- Le jus de fruit peut tacher l'enceinte du four. Toujours enlever le jus de fruit sans attendre, quand il est sûr de toucher, en utilisant d'abord un chiffon mouillé, puis un chiffon sec.
- Refroidissement avec la porte ouverte : laisser le four refroidir sans ouvrir la porte. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut à la longue endommager les façades des meubles voisins.
- Joint de porte très encrassé : lorsque le joint est très sale, la porte ne se ferme plus correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Faire en sorte que le joint de la porte soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme siège ou desserte : ne pas monter sur la porte du four, ni s'asseoir dessus ou s'y suspendre. Ne pas déposer sur la porte des accessoires ou ustensiles de cuisson quelconques.
- Montage des accessoires : selon le type de four, les accessoires peuvent rayer la porte lors de la fermeture de cette dernière. Toujours mettre les accessoires entièrement dans le four.
- Ne pas tenir ni porter l'appareil en le prenant par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage dans le respect de l'environnement.

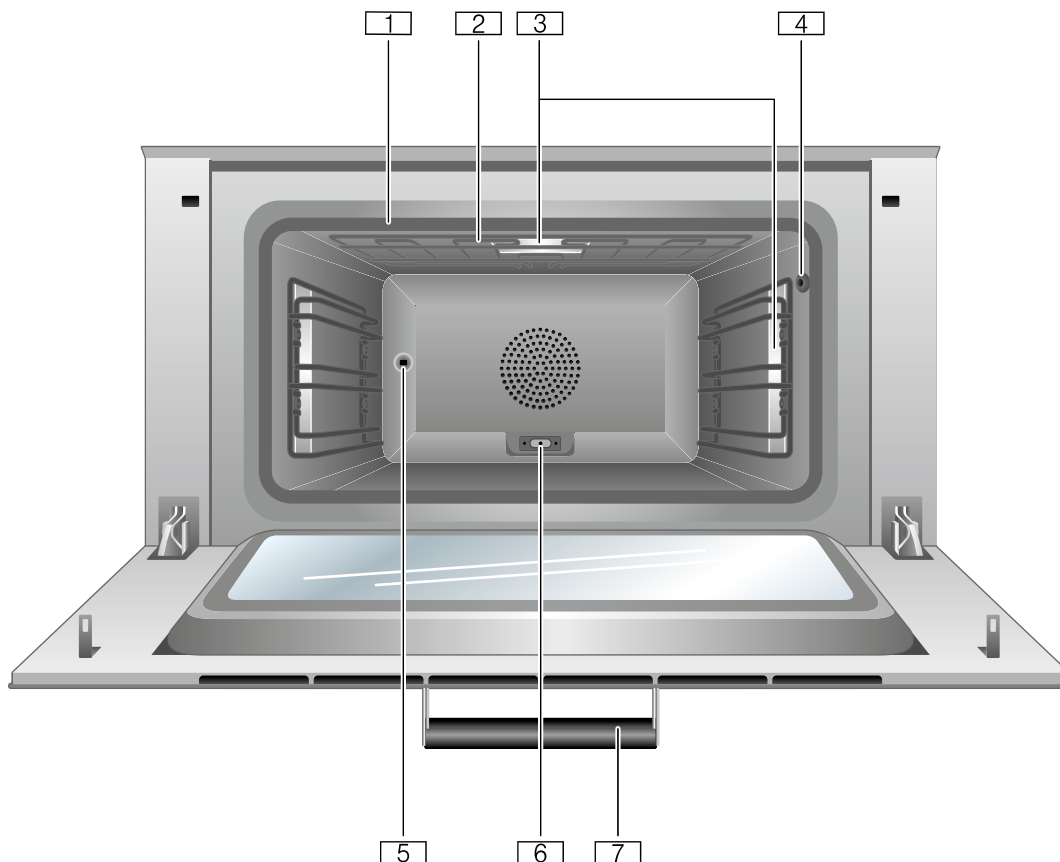
Conseils d'économie d'énergie

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

Découvrir l'appareil

Découvrez maintenant votre appareil. Vous trouverez ici des explications sur le bandeau de commande et les différentes commandes de l'appareil ainsi que des informations sur le four et ses accessoires.

Four



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

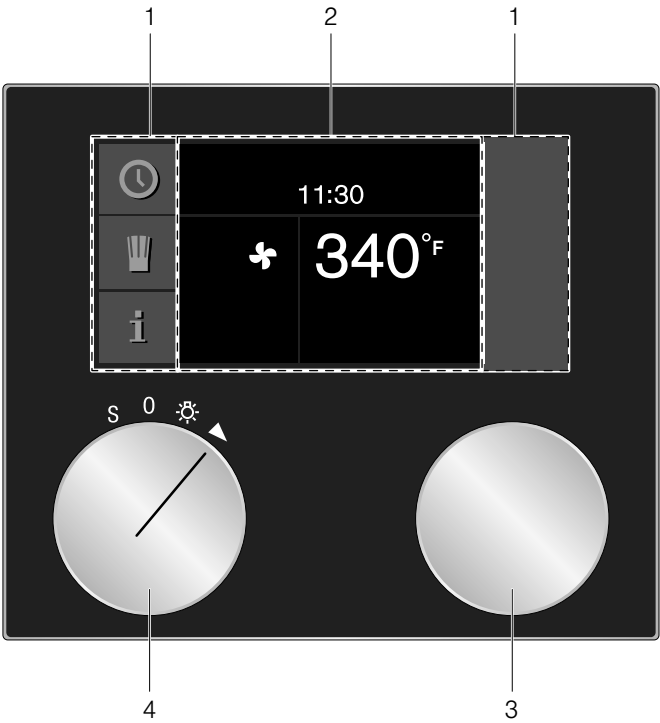
AVIS : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Ne pas obstruer les événements du four.

Afficheur et commandes

Cette notice concerne plusieurs versions de l'appareil. Des différences légères sont possibles selon le type.

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.



1	Bandeau de commande	Ces zones sont tactiles. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction concernée.
2	Afficheur	L'afficheur montre par exemple les réglages actuels et les possibilités de sélection.
3	Sélecteur rotatif	Le sélecteur rotatif vous permet de choisir la température et de faire d'autres réglages.
4	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de choisir le type de cuisson, la fonction de nettoyage et les réglages de base.

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Démarrage
■	Stop
	Pause/fin
X	Annuler
C	Effacer
✓	Confirmer/enregistrer les réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
>>	Chauffage rapide avec affichage de l'état
🗑️	Appel de recettes personnelles
rec ●	Enregistrer le menu
🔧	Modifier des réglages
>A ^A	Taper le nom
✕	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu de la minuterie.
🕒	Appel de la minuterie longue durée
🔧	Mode démonstration
🔧	Sonde thermométrique
🔧	Démarrage du tournebroche
🔧	Arrêter le tournebroche
>>	Démarrer le niveau de cuisson à feu vif
>>	Arrêter le niveau de cuisson à feu vif

Couleurs et visualisation

Couleurs

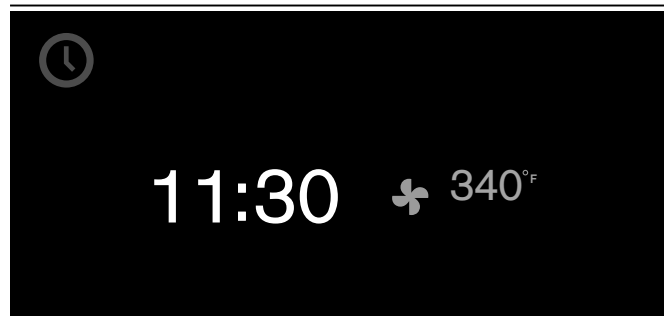
Les couleurs permettent à l'utilisateur de mieux s'y retrouver dans les configurations de réglage.

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

Visualisation

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

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



Informations supplémentaires i et i^①

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^①** 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

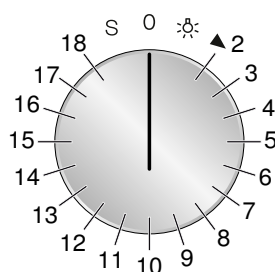
Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement. À plus hautes températures et pour certains modes de chauffage, le ventilateur fonctionne avec un régime plus élevé, ce qui le rend plus bruyant. L'air chaud s'échappe 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 cela peut endommager les meubles attenants. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.

ATTENTION

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sans quoi, l'appareil surchauffe.

Positions du sélecteur de fonction



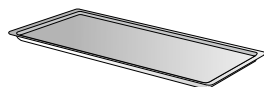
Position	Fonction/Type de chauffage	Plage de température Température par défaut	Application
0	Position d'arrêt		
☀	Éclairage		
2	Convection 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Convection : Pour distribuer les gâteaux, les biscuits et les plats casseroles sur plusieurs niveaux dans le four. Le ventilateur de la paroi arrière du four distribue uniformément la chaleur dans le compartiment de cuisson.
3	Faible consommation 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Mode de cuisson par convection à faible consommation pour les gâteaux, la viande, les plats en casserole au four et les gratins. Les fonctions pratiques (p. ex., l'éclairage du four) et le catalyseur demeurent éteints. La température du four s'affiche uniquement s'il chauffe. Aucun préchauffage du four requis. Déposer les aliments dans le compartiment de cuisson vide et froid puis démarrer le minuteur avec le temps de cuisson. Au cours de la cuisson, garder la porte du four fermé pour empêcher la chaleur de s'échapper.
4	Chaleur de voûte + de sole --- ---	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Pour les gâteaux en moule ou les galettes, les plats en casseroles au four, le rôtissage.
5	Chaleur de voûte + 1/3 de sole --- —	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Pour les galettes, les biscuits, les meringues, les grillades et les plats en casserole à gratiner. Convient très bien au moment où les aliments doivent être chauffés par la voûte vers la fin de la cuisson.
6	Chaleur de voûte ---	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Chaleur ciblée provenant de la voûte pour griller les gâteaux garnis de fruits et de meringue.
7	1/3 Chaleur de voûte + de sole — ---	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Pour les gâteaux au fromage, le pain dans un moule à pain, les plats au bain-marie (p. ex., flan, crème brûlée). Pour le rôtissage sans couvercle et le maintien d'aliments chauds (les aliments séchent moins). Convient très bien au moment où les aliments doivent être chauffés par la voûte vers la fin de la cuisson.
8	Chaleur de sole ---	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Pour la dernière étape de cuisson (pour la plupart des gâteaux moelleux garnis de fruits), pour les conserves, les plats au bain-marie.
9	Convection + chaleur de sole  ---	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Chaleur supplémentaire provenant de la sole pour les gâteaux moelleux comme les gâteaux garnis de fruits.

Position	Fonction/Type de chauffage	Plage de température Température par défaut	Application
10	Convection + $\frac{1}{3}$ chaleur de sole 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 340 °F (170 °C)	Pour les plats à longue cuisson, les lasagnes, les pizzas, les plats aux œufs (p. ex., tortillas, omelettes rustiques).
11	Gril + circulation d'air 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 430 °F (220 °C)	Chauffage uniforme dans tout le four pour la viande, le poulet et le poisson entier.
12	Gril 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 430 °F (220 °C)	Pour griller les morceaux de viande plats, les saucisses ou les filets de poissons. Cuisson au gratin
13	Gril à faible consommation 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 430 °F (220 °C)	Seule la section centrale de la résistance chauffante du gril fonctionne. Gril économique pour les petites quantités.
14	Fonction pierre à pain 	120 à 550 °F (50 à 300 °C) 480 °F (250 °C)	Pierre à pain disponible uniquement comme accessoire spécial Pierre à pain chauffée par la sole pour des pizzas, du pain ou des petits pains à croûte croustillante cuits sur la pierre.
15	Fonction faitout 	120 à 430 °F (50 à 220 °C) 360 °F (180 °C)	Rôtissoire disponible uniquement comme accessoire spécial Plat de fonte allant au four pour les grandes quantités de viande, les plats en casserole ou les rôtis des Fêtes.
16	Fermentation panaire 	85 à 120 °F (30 à 50 °C) 100 °F (38 °C)	Fermentation : Pour la pâte levée et le pain au levain. La pâte fermentera beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante. Le réglage idéal de la température pour la pâte levée est de 100 °F (38 °C).
17	Décongélation 	100 à 140 °F (40 à 60 °C) 115 °F (45 °C)	Décongélation uniforme en douceur. Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits.
18	Maintien au chaud 	85 à 250 °F (30 à 120 °C) 160 °F (70 °C)	Maintien les aliments chauds, préchauffe la vaisselle.
S	Réglages de base 		Il est possible de personnaliser les réglages de base de l'appareil.
	Nettoyage par pyrolyse 	905 °F (485 °C)	Autonettoyage

Accessoires

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie émaillée



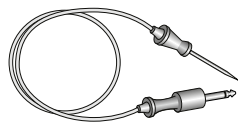
Grille



Lèche-frite avec grille



Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- | | |
|------------|---|
| BA 018 165 | 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 038 165 | Grille chromée, sans ouverture, avec pieds |
| BA 058 115 | Résistance pour pierre à cuire et sauteuse |
| BA 058 133 | Pierre à cuire
avec support et pelle à pizza
(commander la résistance 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. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Enlever les accessoires inutiles pendant le fonctionnement du compartiment de cuisson. Fiche pour l'élément chauffant supplémentaire au fond du compartiment de cuisson : en fonctionnement normal sans élément chauffant 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 entièrement monté et branché.

Après le branchement, le menu "Premiers réglages" s'affiche. Vous pouvez maintenant paramétrer votre nouvel appareil :

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

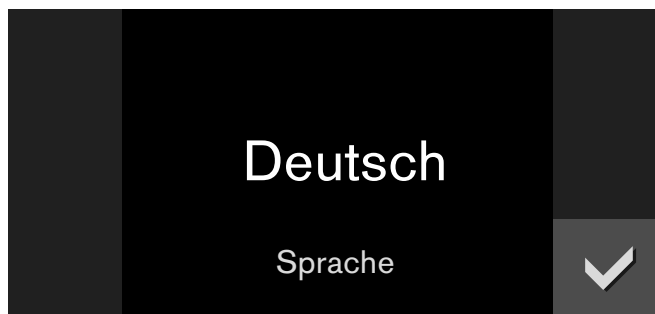
Remarques

- 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).

Choix de la langue

La langue préréglée s'affiche.

- 1 Sélectionner la langue d'affichage au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



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

Ajuster l'heure

L'heure s'affiche.

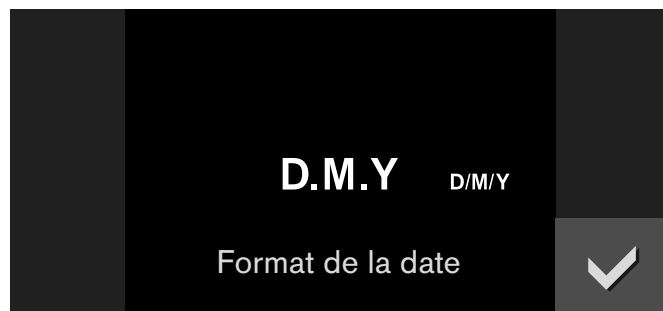
- 1 Ajuster l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Choisir le format de la date

Les trois formats possibles s'affichent : D.M.Y, D/M/Y et M/D/Y. Le format présélectionné est D.M.Y.

- 1 Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Réglage de l'unité de température

Les deux formats possibles, soit °C et °F s'affichent. Le format présélectionné est °C.

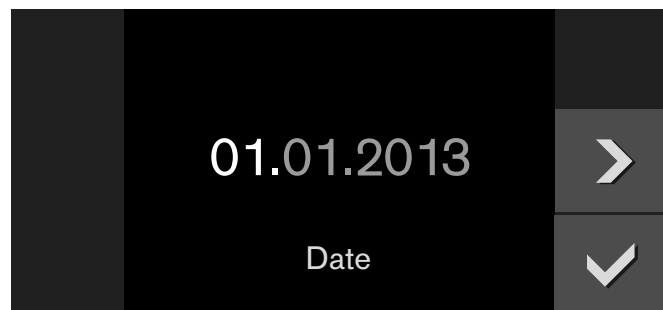
- 1 Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Ajuster la date

La date préréglée s'affiche. L'ajustage du jour est déjà actif.

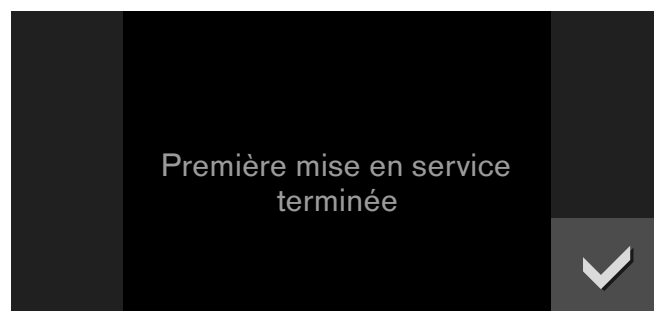
- 1 Choisir le jour au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Passer au choix du mois au moyen du symbole >.
- 3 Choisir le mois au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Passer au choix de l'année au moyen du symbole >.
- 5 Choisir l'année au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Confirmer au moyen de ✓.



Fin de la première mise en service

"Première mise en service terminée" s'affiche.

Confirmer au moyen de ✓.



L'appareil passe en mode veille et l'affichage de veille apparaît. 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 390° F (200°C). Pour savoir comment obtenir ce mode, consultez le chapitre **Utilisation de l'appareil**.

Nettoyage des accessoires

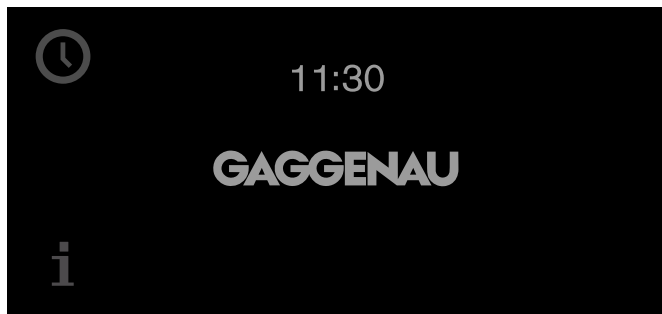
Avant d'utiliser des accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau de vaisselle chaude et avec une lavette douce.

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.

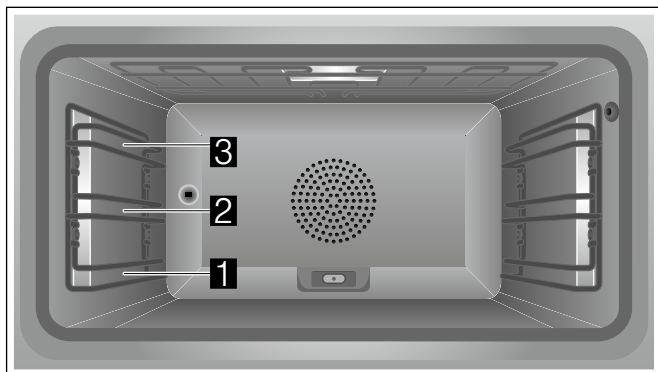
Remarques

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

Utilisation de l'appareil

Enceinte du four

Le compartiment de cuisson est doté de trois niveaux de grille. Les niveaux se comptent de bas en 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 ou peut provoquer des blessures.

⚠ ATTENTION

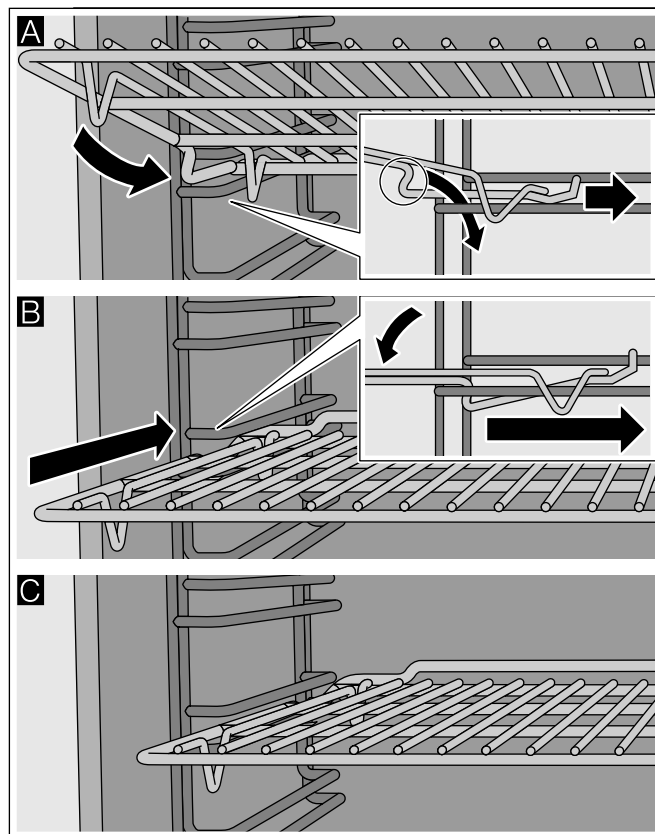
N'insérez pas d'accessoire entre les glissières des différents niveaux ; l'accessoire risquerait de basculer.

Insertion de la grille

Les accessoires comportent une fonction d'arrêt pour la grille. Elle empêche les accessoires de basculer lorsque vous les retirez. Vous devez insérer correctement les accessoires dans la cavité du four de sorte que la protection anti-basculement fonctionne bien.

Insertion de la grille

- 1 Inclinez la grille pour que la butée passe entre les rails des supports de la grille **A**. La butée de la grille doit être orientée vers le bas.
- 2 Abaissez la grille et glissez-la dans la cavité du four de sorte que la butée puisse s'introduire **B**. Assurez-vous que la barre de sécurité de la grille est à l'arrière et au-dessus du **C**.



Mise en marche

- 1 Choisir le mode de cuisson au moyen du sélecteur de fonction. Le mode cuisson choisi s'affiche, avec la proposition de température.
- 2 Si vous souhaitez modifier la température :
Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

Le symbole de préchauffage  s'affiche. La barre indique l'avancement du préchauffage. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore est émis et le symbole  s'éteint.

Remarque : Si la température réglée est inférieure à 160° F (70°C), l'éclairage intérieur du four reste éteint.

Arrêt :

Tournez le sélecteur de fonction sur **0**.

Préchauffage rapide

Avec la fonction « Préchauffage rapide », votre appareil atteint particulièrement vite la température souhaitée dans les modes de cuisson Chaleur de voûte, chaleur de sole et Chaleur de voûte + Chaleur de sole.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, n'enfournez votre plat que lorsque le « Préchauffage rapide » est terminé et que le symbole de préchauffage  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 Préchauffage .

Coupure de sécurité

L'appareil est équipé d'un dispositif de coupure de sécurité garantissant votre protection. Tout processus de chauffe est stoppé au bout de 12 heures, si aucune intervention n'est faite entre-temps. Un message s'affiche.

Exception :

programmation au moyen de la minuterie longue durée.

Tournez le sélecteur de fonction en position **0**, afin de pouvoir à nouveau vous servir de l'appareil de manière habituelle.

Fonctions de la minuterie

Dans le menu de la minuterie, réglez :

⌚ la minuterie courte durée

⌚ chronomètre

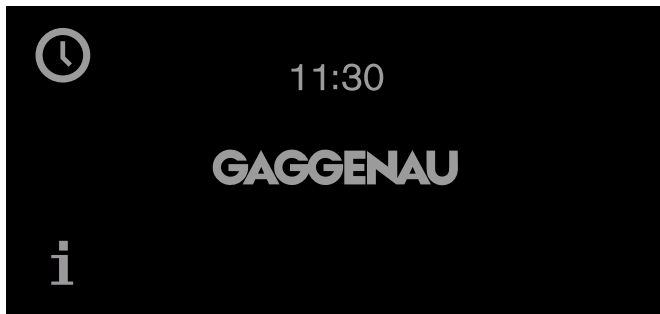
⌚ le temps de cuisson (pas au repos)

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

Appeler le menu de la 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 ⌚.



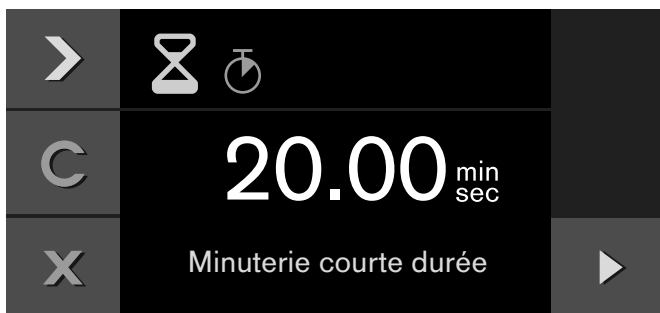
Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie courte durée

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

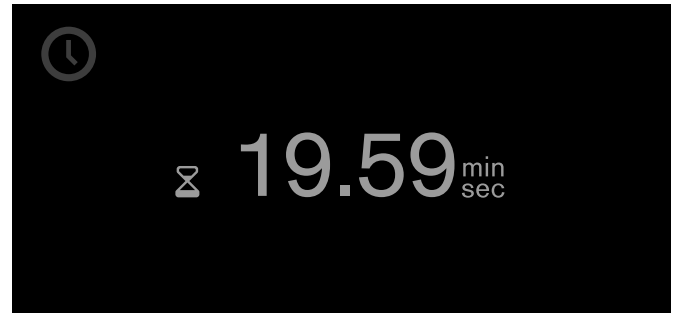
Réglage de la minuterie courte durée

- 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 **II**. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ▶.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

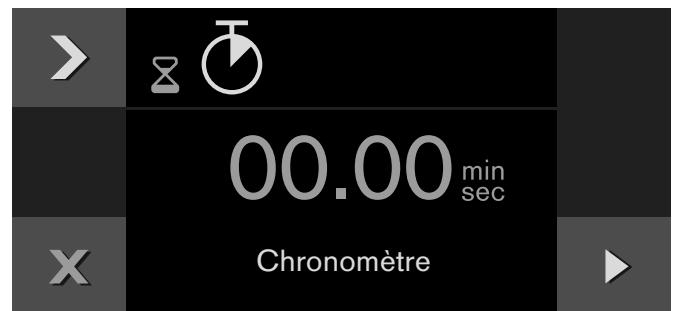
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

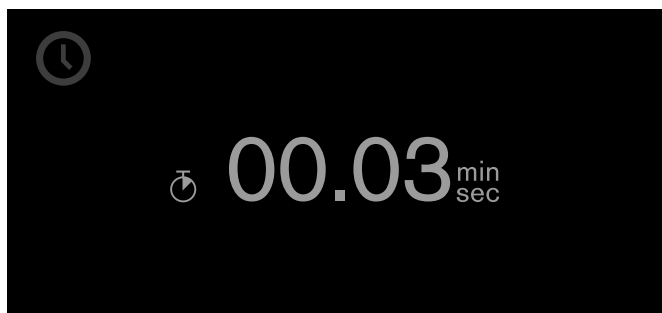
Lancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu de la minuterie.
- 2 Au moyen de ▶, choisissez la fonction "chronomètre" ⌚.



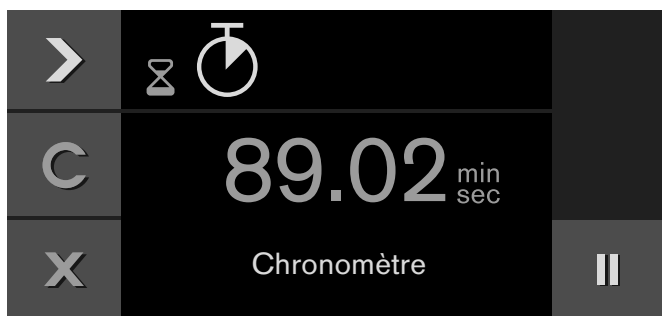
- 3 Démarrer au moyen de ▶

Le menu Minuterie se ferme et le temps commence à s'écouler. Le symbole  et le temps sont affichés.



Arrêter puis relancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu de la minuterie.
- 2 Au moyen de , choisissez la fonction "chronomètre" .
- 3 Effleurer le symbole .



Le temps s'arrête de défiler. Le symbole revient au démarrage .

- 4 Démarrer au moyen de .

Le temps continue à défiler. Au bout de 90 minutes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit. Il s'arrête dès que vous effleurez le symbole . Le symbole  s'éteint. L'opération est terminée.

Arrêt du chronomètre :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de , choisir la fonction "Chronomètre"  et effleurer le symbole .

Temps de cuisson

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

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

Réglage du temps de cuisson

Vous avez réglé le mode de cuisson et la température et vous avez placé la nourriture dans le four.

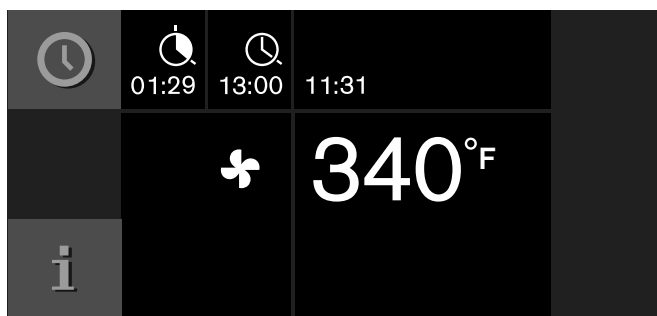
Vous avez réglé le mode de cuisson et la température et vous avez placé la nourriture dans le four.

- 1 Touchez le symbole .
- 2 À l'aide de la fonction , choisissez  « temps de cuisson ».
- 3 Réglez le temps de cuisson de votre choix à l'aide de la molette.

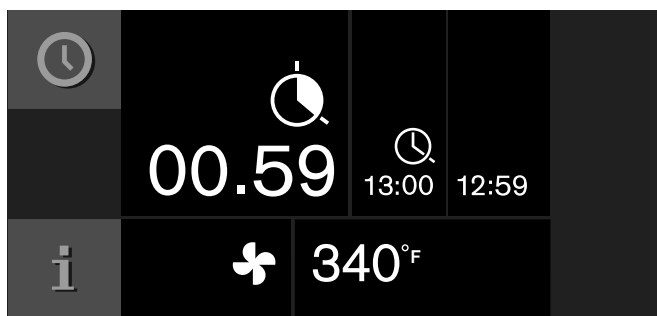


- 4 Activez avec .

L'appareil s'activera. Le menu de la minuterie disparaîtra. L'écran affichera la température, le mode, le temps restant et la fin du temps de cuisson.



Une minute avant la fin du temps de cuisson, le temps restant sera agrandi à l'écran.



L'appareil s'éteindra après la fin du temps de cuisson. Le symbole  clignotera et un signal sonore retentira. Il cessera si vous touchez le symbole , si vous ouvrez la porte de l'appareil ou si vous réglez la sélection de programme à 0.

Modifier le temps de cuisson :

Accédez au menu de la minuterie. À l'aide de la fonction , choisissez  « temps de cuisson ». Modifiez le temps de cuisson à l'aide de la molette. Activez avec .

Effacer le temps de cuisson :

Accédez au menu de la minuterie. À l'aide de la fonction **>**, choisissez **🕒** « temps de cuisson ». Effacez le temps de cuisson avec **C**. Revenez à l'utilisation normale avec **X**.

Annuler tout le processus :

Réglez la sélection de programme à **0**.

Fin de 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.

Reporter la fin du temps de cuisson

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

- 1 Touchez le symbole **🕒**.
- 2 À l'aide de **>**, choisissez **🕒** « fin du temps de cuisson ».



- 3 À l'aide de la molette, choisissez la fin du temps de cuisson désiré.
- 4 Activez avec **▶**.



L'appareil se mettra en mode veille. L'écran affichera le mode, la température, le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson. L'appareil s'activera au temps calculé et s'éteindra automatique à la fin du temps de cuisson..

Remarque : Si le symbole **🕒** clignote : un temps de cuisson n'a pas été réglé. Réglez toujours un temps de cuisson en premier lieu.

L'appareil s'éteindra après la fin du temps de cuisson. Le symbole **🕒** clignotera et un signal sonore retentira. Il cessera si vous touchez le symbole **✓**, si vous ouvrez la porte de l'appareil ou si vous réglez la sélection de programme à **0**.

Modifier la fin du temps de cuisson :

Accédez au menu de la minuterie. À l'aide de **>**, choisissez **🕒** « fin du temps de cuisson ». À l'aide de la molette, choisissez la fin du temps de cuisson désiré. Activez avec **▶**.

Annuler tout le processus :

Réglez la sélection de programme à **0**.

Mode Sabbat et mode Yom Tov

Mode Sabbat

Grâce à cette fonction, l'appareil maintient une température entre 120 et 450 °F (50 et 230 °C) avec la fonction de chauffage par convection.

Vous pouvez garder des plats au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil.

Veuillez noter que les aliments facilement périssables ne devraient pas être laissés dans le four trop longtemps.

Remarque : Vous devez activer le mode Sabbat dans les préréglages pour utiliser ce mode.

Suivez les étapes ci-après :

- 1 Réglez le sélecteur de programme à **S**.
- 2 Choisissez "préréglage" avec le sélecteur rotatif.
- 3 Confirmez votre choix en touchant le symbole ✓.
- 4 Tournez le sélecteur au mode Sabbat .
- 5 Confirmez votre choix en touchant le symbole ✓.
- 6 Tournez le sélecteur à "activer".
- 7 Confirmez votre choix en touchant le symbole ✓.
- 8 Éteignez le four.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Tournez la sélection de programme à . Pour régler le mode Sabbat pour les deux jours, tournez les deux sélections de programme à .
- 2 Touchez le symbole .
La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage. Activez avec ►
- ou -
Changez le temps de cuisson et la température.



- 3 Changement du temps de cuisson  :
Touchez le symbole . Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide du sélecteur rotatif. Vous pouvez aller jusqu'à 74 heures. Confirmez votre choix en touchant le symbole ✓. La modification de la température devient ensuite une option.

- 4 Modification de la température :
Réglez la température requise à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Activez avec ►.

L'appareil s'activera.  et la température apparaîtront sur l'affichage. L'écran du mode Sabbat apparaîtra tel qu'illustré.



L'éclairage du four et de l'affichage sont désactivés. Le bandeau de commande est verrouillé et aucun son n'est émis lorsqu'il est touché.

L'appareil cessera de chauffer une fois le temps de cuisson écoulé. L'affichage sera vide. Réglez le sélecteur de programme à **0**.

Désactiver le mode :

Pour annuler l'opération, réglez le sélecteur de programme à **0**.

Mode Yom Tov

Avec cette fonction, l'appareil est programmé pour fonctionner en trois étapes.

Les étapes 1 et 2 peuvent être programmées pour une durée maximale de 74 heures. La durée de l'étape 3 est de 1 heure et elle ne peut pas être modifiée.

Étape 1 : maintient d'une température chaude de 122 °F (50 °C) dans la fonction de chauffage par convection. L'éclairage à l'intérieur du four demeure éteint tout au long de cette étape.

Étape 2 : la température de l'appareil augmente pour atteindre le réglage désiré et la température est maintenue entre 120 et 450 °F (50 et 230 °C). Vous pourrez ainsi maintenir au chaud ou faire cuire des aliments grâce à la fonction de chauffage par convection. Le temps de cuisson désiré peut être ajusté à cette étape. L'éclairage à l'intérieur du four sera allumé au cours de cette étape.

Étape 3 : maintient d'une température chaude de 122 °F (50 °C) dans la fonction de chauffage par convection pendant 1 heure après la fin de l'étape 2. L'éclairage à l'intérieur du four sera allumé au cours de cette étape.

Veillez noter que les aliments facilement périssables ne devraient pas être laissés dans le four trop longtemps.

Réglage du mode Yom Tov

- 1 Tournez la sélection de programme à . Pour régler le mode Yom Tov pour les deux fours, tournez les deux sélections de programme à .
- 2 Touchez le symbole .
La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage.



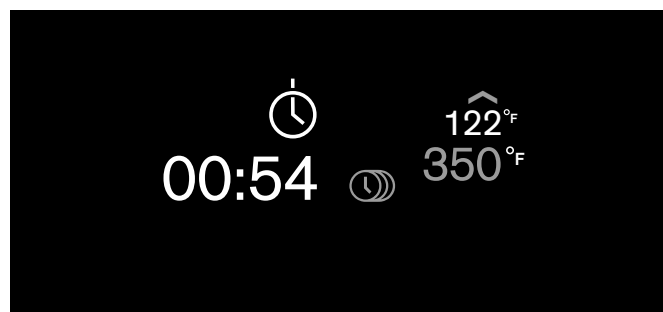
Pour régler le temps de cuisson de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif :

- 1 Touchez le symbole  pour ajuster la durée du temps de cuisson de l'étape 2 .
- 2 Réglez le temps de cuisson désiré de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3 Touchez le symbole  pour ajuster la fin du temps de cuisson de l'étape 2 .
- 4 Choisissez le temps de fin avec le sélecteur rotatif.
- 5 Changez la date au besoin en touchant le symbole  jusqu'au symbole .
- 6 Tournez le sélecteur à la date désirée.
- 7 Confirmez les réglages en touchant le symbole .

Pour régler la température de l'étape 2 :

- 1 Tournez le sélecteur à la température désirée pour l'étape 2.
- 2 Activez avec .

Les températures de l'étape 1 et 2 apparaîtront sur l'affichage. Le temps restant avant le début de l'étape 2 sera indiqué sur l'affichage. L'écran du mode Yom Tov apparaîtra tel qu'illustré.



Le programme commencera avec la température chaude pré-réglée et l'éclairage éteint, avant de passer à l'étape de la température programmée avec l'éclairage activé jusqu'à la fin de la date et de l'heure choisies, et maintiendra ensuite la température chaude pré-réglée pendant 60 minutes supplémentaires.

L'appareil cessera de chauffer une fois le temps de cuisson écoulé. L'affichage sera vide. Réglez le sélecteur de programme à 0.

Désactiver le mode :

Pour annuler l'opération, réglez le sélecteur de programme à 0.

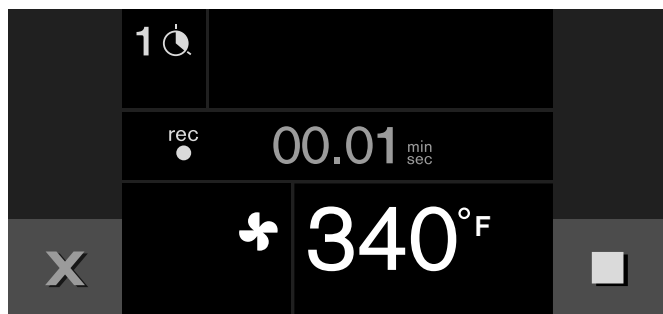
Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer en mémoire jusqu'à 50 recettes personnalisées. Vous pouvez enregistrer une recette et lui donner un nom afin de pouvoir la retrouver facilement et rapidement lorsque vous en avez besoin.

Enregistrement de recettes

Vous pouvez sélectionner et mémoriser jusqu'à cinq phases successives.

- 1 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .



- 5 Régler à la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson est enregistré.
- 7 Enregistrement d'une autre phase :
Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu. Régler à la température voulue au moyen du sélecteur rotatif. Une nouvelle phase commence.
- 8 Lorsque la cuisson est conforme au résultat souhaité, effleurez le symbole  pour terminer la recette.
- 9 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre « Entrée du 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 modifier le mode de cuisson ou la température.

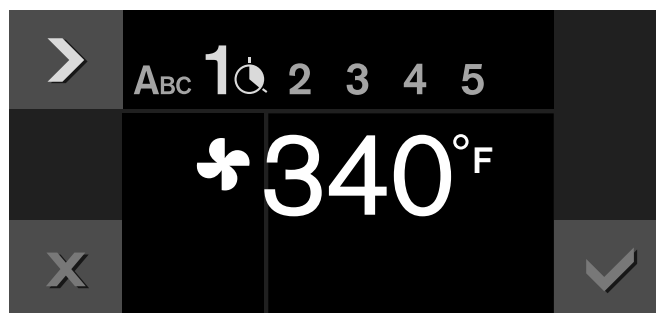
Entrée de la température à cœur pour une phase :

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

Programmation de recettes

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

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité. Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
Le symbole  s'affiche.
 - 2 Effleurer le symbole .
 - 3 Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner un emplacement de mémoire libre.
 - 4 Effleurer le symbole .
 - 5 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre « Entrer le nom »).
 - 6 Sélectionner la première phase au moyen du symbole .
- Le mode de cuisson et la température sélectionnés au début s'affichent. Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température au moyen des sélecteurs rotatifs.



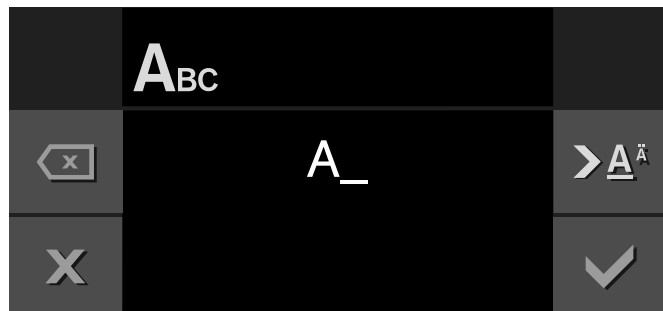
- 7 Sélectionner le réglage du temps au moyen du symbole .
- 8 Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 9 Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole .
- ou -
la préparation est complète, terminer l'entrée des paramètres.
- 10 Enregistrer au moyen de .
- ou -
annuler au moyen de  et quitter le menu.

Entrer la température à coeur 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 coeur désirée au moyen du sélecteur rotatif et valider avec 🍴.

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

Taper un nom

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



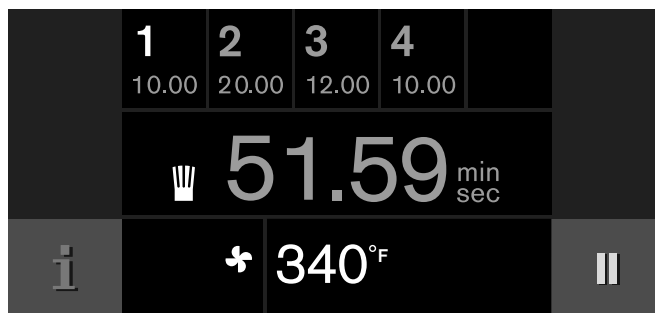
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
➤ A	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
➤ Ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour 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 pouvez utiliser les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres.

Lancement d'une 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 défilér.
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 avec le sélecteur rotatif pendant qu'une recette s'exécute. Cela ne change rien à la recette mémorisée.

Effacement de recettes

- 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 480°F (250°C), la sonde sera endommagée. Ne l'utilisez donc pas si vous cuisez à une température supérieure à 445°F (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 !

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

L'utilisation d'une sonde thermométrique non conforme peut entraîner la détérioration de l'isolation. Utiliser exclusivement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil.

AVERTISSEMENT

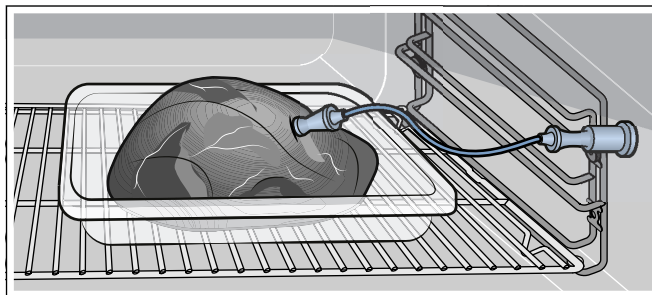
Risque de brûlure

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

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire

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

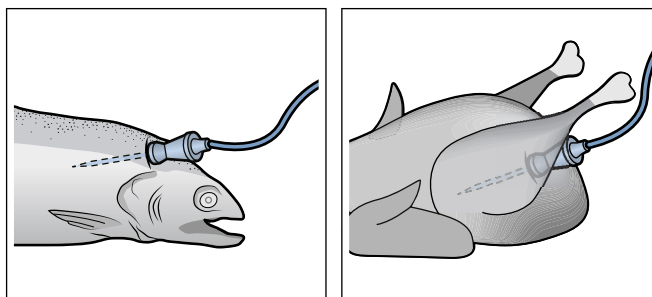
Enfoncez la pointe métallique à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que la pointe soit à peu près au milieu de l'aliment. Il ne faut pas qu'elle soit dans la graisse, ni qu'elle soit en contact avec le récipient ou un os.



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

Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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

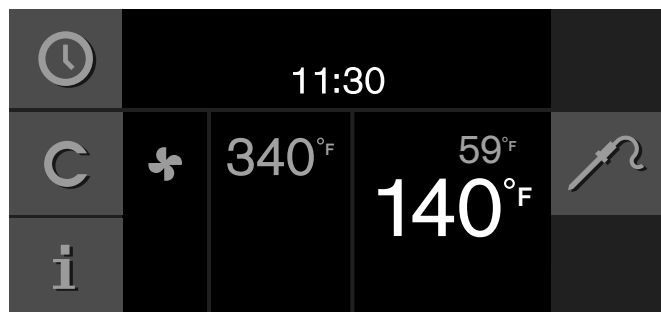


En cas d'utilisation pour cuire du pain, enfoncer la sonde thermométrique seulement au bout de 10 à 15 minutes de cuisson dans le point le plus froid du pain. La croûte empêche la sonde thermométrique de s'enfoncer dans la pâte. Continuer de cuire le pain jusqu'à obtenir la température désirée au cœur.

Réglage de la température à cœur

- 1 Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire puis, placer ce dernier dans le four. Brancher la sonde thermométrique dans la prise située à l'intérieur du four et fermer la porte.
Ne pas coincer le câble de la sonde de température.
Le signe  et la température à cœur actuelle s'affichent.
- 2 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu.

- 3 Régler le four à la température requise au moyen du sélecteur rotatif.
 - 4 Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température à cœur et confirmer au moyen de .
- La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.



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

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur programmée est atteinte. Le mode de cuisson s'arrête automatiquement. Confirmer au moyen de  et tourner le sélecteur de programme en position 0.

Remarques

- La plage de mesure est comprise entre 59 et 210° F (15 et 99 °C). En dehors de cette plage, l'affichage « --°F » apparaît pour la température à cœur.
- Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.
- Si vous programmez une cuisson en utilisant simultanément la sonde de température à cœur et le minuteur de temps de cuisson, la programmation arrête l'appareil dès que la première des deux valeurs réglées est atteinte.

Modifier la température à cœur programmée :

Effleurez le symbole . À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur désirée, puis confirmez en effleurant le symbole .

Supprimer la température à cœur programmée :

Effleurez le symbole . Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole . 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 143 - 158° F (62 - 70 °C), celle des volailles et de la viande hachée d'au moins 176 - 185° F (80 - 85 °C).

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
bleu	113 - 117°F (45 - 47 °C)
saignant	122 - 126°F (50 - 52 °C)
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Rôti de bœuf	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Porc	
Rôti de porc	162 - 176°F (72 - 80 °C)
Longe de porc	
rosé	149 - 158°F (65 - 70 °C)
bien cuit	167°F (75 °C)
Rôti de viande hachée	185°F (85 °C)
Filet mignon de porc	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Poitrine de veau, farcie	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Selle de veau	
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	149 - 158°F (65 - 70 °C)

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Filet de veau	
saignant	122 - 126°F (50 - 52 °C)
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Gibier	
Selle de chevreuil	140 - 157°F (60 - 70 °C)
Cuissot de chevreuil	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Steaks de cerf	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Râble de lièvre, de lapin	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Volaille	
Poulet	185°F (85 °C)
Pintade	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Oie, dinde, canard	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Magret de canard	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Steak d'autruche	140 - 149°F (60 - 65 °C)
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	140 - 149°F (60 - 65 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Selle d'agneau	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	149 - 167°F (65 - 75 °C)

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Selle de mouton	
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 °F (80 °C)
Poisson	
Filet	144 - 149°F (62 - 65 °C)
Entier	149°F (65 °C)
Terrine	144 - 149°F (62 - 65 °C)
Divers	
Pain	205°F (96 °C)
Pâté en croûte	162 - 167°F (72 - 75 °C)
Terrine	140 - 158°F (60 - 70 °C)
Foie gras	113°F (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".



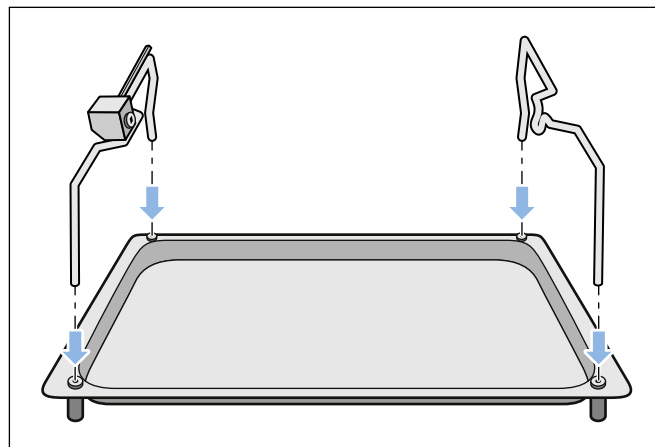
ATTENTION

Ne pas utiliser la sonde thermométrique associée au tournebroche.

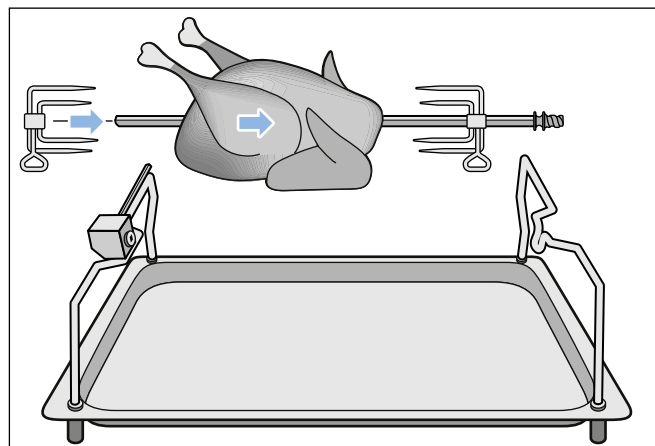
Préparation

- 1 Emboîter les deux supports dans les douilles de la lèche-frite à grille. Le moteur est situé du côté gauche.

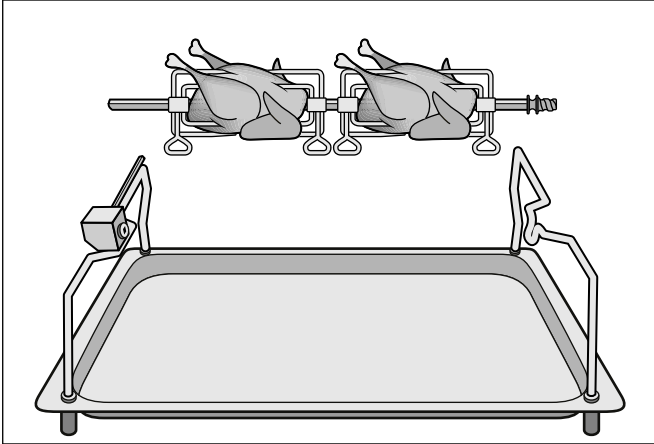
Remarque : Veiller à un positionnement correct des supports.



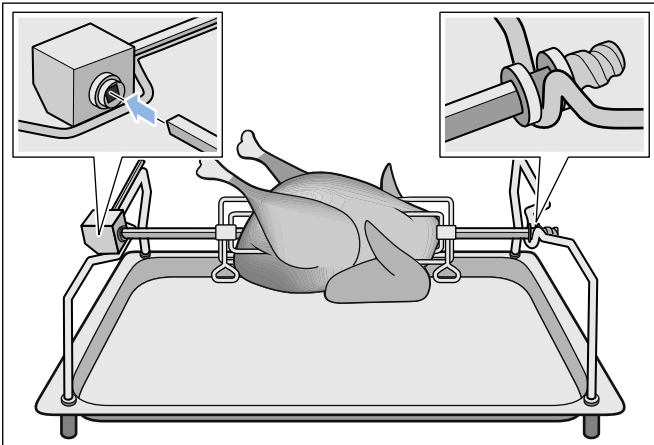
- 2 Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.
- 3 Placer l'aliment à cuire au milieu du tournebroche. Fixer les parties qui retombent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril. Emboîter la griffe gauche sur le tournebroche et visser à fond.



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

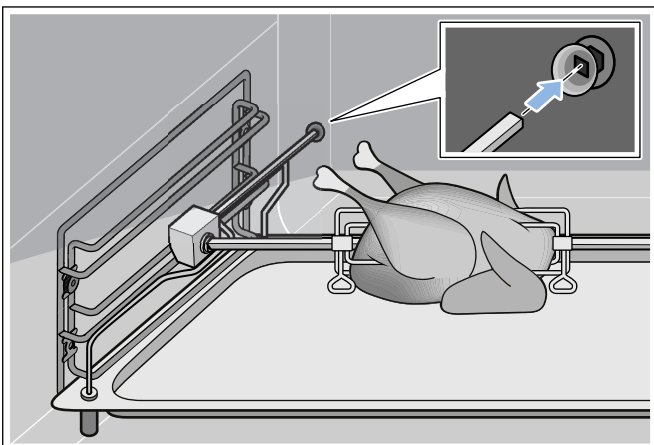


- 5 Insérer au niveau le plus bas du four la lèche-frite à grille avec le tournebroche. L'axe d'entraînement doit se verrouiller dans l'orifice situé au fond du four.



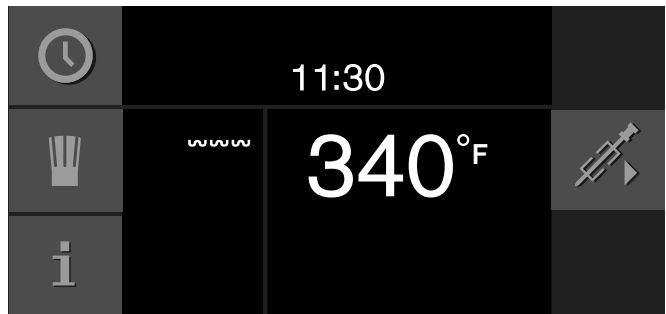
- 6 Insérer la lèche-frite avec le tournebroche au niveau d'enfournement le plus bas dans le four.

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



Allumage du tournebroche

- 1 Régler à la température voulue et sélectionner le mode.
- 2 Effleurer le symbole . Le tournebroche est allumé.



Arrêt du tournebroche

- 1 Effleurer le symbole . Le moteur du tournebroche s'arrête.
- 2 Arrêter le four au moyen du sélecteur de fonction.
- 3 Sortir la lèche-frite à grille avec le tournebroche et la poser sur un support stable et résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Utiliser un gant.

- 4 Visser la poignée sur le côté pour retirer le tournebroche.

Remarques

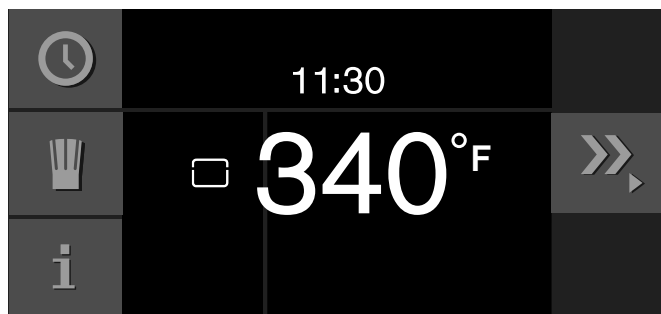
- Utilisez le tournebroche seulement jusqu'à des températures maximales de 480° F (250°C).
- Ne nettoyez pas au lave-vaisselle le mécanisme d'entraînement du tournebroche.

Mode rissolage

Uniquement avec le mode de cuisson "Fonction Sauteuse" :

À ce niveau de cuisson, le four chauffe à pleine puissance pendant environ 3 minutes. Cela permet par exemple de saisir des steaks à feu vif.

Effleurez le symbole **»**. Le niveau de cuisson à feu vif démarre. Vous pouvez utiliser ce niveau de cuisson plusieurs fois d'affilée.



Pour arrêter prématurément ce niveau de cuisson, effleurez le symbole **»**.

Sécurité enfants

L'appareil est doté d'une sécurité pour empêcher que les enfants ne puissent le mettre en marche accidentellement.

Remarques

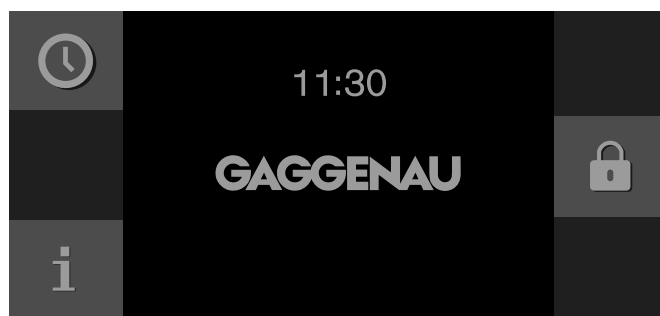
- Dans les réglages de base, choisissez l'option "disponible" pour la sécurité enfant (voir le chapitre 'Réglages de base').
- Si une panne d'électricité se produit alors que la sécurité enfant est activée, il est possible que cette dernière soit désactivée au moment du retour du courant.

Activation de la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

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



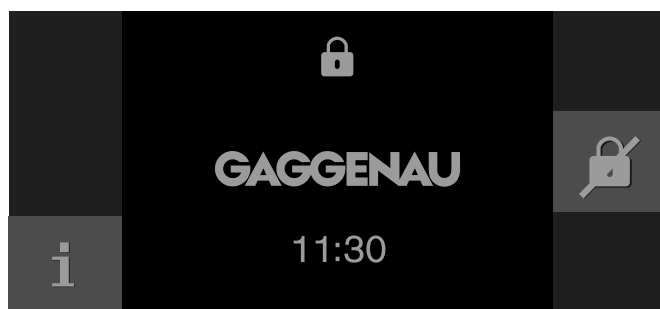
La sécurité enfants est activée. L'écran de veille s'affiche. Le symbole **🔒** apparaît en haut de l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

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



La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez régler l'appareil de manière habituelle.

Réglages de base

Les réglages de base vous permettent d'adapter l'appareil à vos besoins et à vos souhaits.

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Effleurer le symbole .
- 4 Sélectionner le réglage de base souhaité au moyen du sélecteur rotatif.

- 5 Effleurer le symbole .
 - 6 Choisir le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
 - 7 Enregistrer au moyen de  ou annuler au moyen de **X** et quitter le réglage de base actuel.
 - 8 Tourner le sélecteur de fonction en position **0** afin de quitter le menu des réglages de base.
- Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage de la luminosité de l'afficheur
	Affichage de veille	Allumé* / éteint - horloge - horloge+ logo GAGGENAU* - date - date + logo GAGGENAU - heure + date - heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'affichage de veille Éteint : aucun affichage. Ce choix vous permet de réduire la consommation de votre appareil en veille. Allumé : plusieurs possibilités, confirmer "Allumé" au moyen de  et sélectionner au moyen du sélecteur rotatif l'affichage voulu. Le choix effectué s'affiche.
	Afficheur	Réduit* / standard	Si le réglage 'Réduit' est choisi, seuls les éléments les plus importants resteront visibles.
	Couleur de la zone tactile	Gris* / blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les zones tactiles
	Type de son de la zone tactile	Son 1* / son 2 / arrêt	Sélectionner un son en effleurant une zone tactile
	Volume sonore de la zone tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son de la zone 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 sonore	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 heures ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Ajuster l'heure
	Changement d'heure	Manuel* / automatique	Passage automatique à l'heure d'été et à l'heure d'hiver Si le passage est automatique : choix du mois, du jour, de la semaine du changement d'heure. Paramétrage à faire pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.

	Format de la date	D.M.Y* (J.M.A.) D/M/Y (J/M/A) M/D/Y (M/J/A)	Choisir le format de la date
	Date	Date du jour	Ajuster la date. Pour alterner entre année, mois et jour, utiliser le symbole ➤.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue, le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu Réglages de base est 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 ✕. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine, vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé / éteint*	Seulement à des fins de présentation. En mode démonstration, l'appareil ne chauffe pas, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Eteint" doit être activé pour le mode normal. Ce réglage n'est possible que dans les 3 minutes suivant le branchement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible* / disponible	Disponible : il est possible de régler la minuterie longue durée. voir le chapitre 'Minuterie longue durée'.
	Sécurité enfants	Non disponible* / disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre 'Sécurité enfants').

* Réglage d'origine

Nettoyage et entretien

Bien entretenu et nettoyé, votre appareil restera longtemps beau et en bon état. Nous allons vous expliquer comment bien l'entretenir et le nettoyer.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

- Pour éviter des blessures, ne jamais toucher aux surfaces internes de la cavité du four ni les éléments chauffants. Ces surfaces sont extrêmement chaudes après une utilisation. Toujours laisser l'appareil électroménager refroidir avant de toucher ou de nettoyer les sections internes.
- Toujours éteindre l'éclairage intérieur avant de nettoyer le four pour permettre aux ampoules de refroidir. Les ampoules peuvent devenir très chaudes lorsqu'elles sont allumées. Maintenir le système d'éclairage éteint lorsque vous nettoyez le four.
- Tenir les enfants éloignés.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux ou un chiffon de microfibre. Ne pas utiliser de racloir à verre!
Écran	Essuyer avec un chiffon de microfibre ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé!
Acier inoxydable	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des nettoyants 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 à la boutique en ligne). Respecter les indications d'utilisation du produit nettoyant!
 ATTENTION Dommages au niveau de la surface dus à l'utilisation de nettoyants inappropriés! Ne pas utiliser de produits nettoyants puissants ni récurants.	
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.

Surface	Nettoyants
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel nettoyant en pulvérisateur pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou à la boutique en ligne). Important : ● Ne pas appliquer sur le joint de la porte! ● Laisser agir au maximum 12 heures! ● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes! ● Rincer soigneusement à l'eau! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe 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 racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage!
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle!
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grille	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)	Nettoyer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre de cuisson à l'eau!
Cocotte (faitout) (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 microfibras

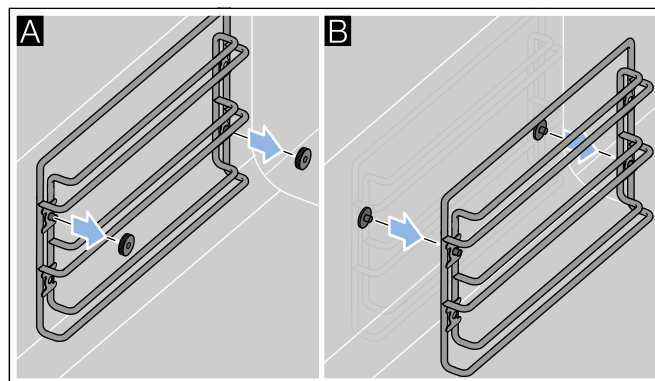
Le chiffon microfibras alvéolé s'avère idéal pour le nettoyage des surfaces fragiles, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inox ou l'aluminium (référence 00460770 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne). En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et grasses.

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)

En mode pyrolyse, le four chauffe jusqu'à 905° F (485°C), brûlant ainsi les résidus de cuisson, si bien qu'il ne vous reste plus qu'à enlever les cendres .

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

AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures pendant l'autonettoyage, de faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se former et de très petites quantités de formaldéhyde pourraient se dégager de l'isolant en fibre de verre pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation de la pièce en ouvrant une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte aspirante.

Essayez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Pendant le autonettoyage par pyrolyse, l'extérieur de l'appareil devient très chaud. Ne jamais accrocher à la poignée des objets inflammables (torchons par exemple). Laisser dégagé l'avant de l'appareil. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

Risques potentiels pour la santé

Pendant le autonettoyage par pyrolyse, l'appareil devient très chaud. La pyrolyse détruit le revêtement anti-adhésif de plaques et de moules, ce qui provoque le dégagement de gaz toxiques. Ne jamais laisser dans le four des plaques et moules à revêtement anti-adhésif pendant la pyrolyse. Seuls les accessoires émaillés peuvent être nettoyés par pyrolyse.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Préparer la pyrolyse

ATTENTION

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

- Retirer les salissures grossières et les résidus d'aliments du four.
- Nettoyer à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et les vitres, car ces éléments ne sont pas nettoyés par la pyrolyse.
- Retirer toutes les parties internes amovibles du compartiment de cuisson. Les grilles résistent à la pyrolyse. Plus aucun objet ne doit se trouver dans le compartiment de cuisson!
- Couvercle sur la fiche pour l'élément chauffant supplémentaire au fond de l'appareil : Assurez-vous que le couvercle soit inséré dans la fiche.
- Fermer la porte du four.

Activer la pyrolyse

- 1 Réglez la sélection de programme à **S**.
- 2 Le symbole + sera affiché. Confirmez votre choix avec .
- 3 Le temps de désactivation pour la fin de la pyrolyse sera affiché. Au besoin, le temps de désactivation peut être modifié avec la molette. Confirmez votre choix avec .
- 4 Retirez tous les accessoires du four et les grosses saletés. Confirmez votre choix avec .
- 5 Activez avec . Le compte à rebours du temps de nettoyage s'affichera à l'écran. Si le temps de désactivation a été modifié, le compte à rebours avant l'activation de la pyrolyse s'affichera à l'écran. L'éclairage du four demeurera éteint.



Après 3 heures, un signal sonore retentira. Un message apparaîtra à l'écran. Lorsque l'appareil aura refroidi, vous pourrez essuyer les cendres restantes dans le four avec un linge humide.

Remarque : La porte du four sera verrouillée pour votre sécurité. Au cours de la période de refroidissement, la porte se déverrouillera lorsque la température sera inférieure à 390° F (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'optimiser les résultats de nettoyage de votre four, nous vous recommandons toutefois de retirer d'abord tous les accessoires du four. Cela permet une répartition homogène de la chaleur.

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

Remarques

- Retirer 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.
- Placer une seule plaque à pâtisserie ou la lèchefrite dans la rainure d'encastrement inférieure du four!
- Pousser la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'en butée.
- La grille, le tournebroche, la cocotte en fonte, la pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ou tout autre accessoire ne doivent pas être nettoyés par pyrolyse.
- Les lèchefrites avec des orifices en inox pourraient se décolorer pendant la pyrolyse! Cela n'influe en rien sur l'usage du four.

Anomalies, que faire ?

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



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Les réparations non conformes sont sources de danger. Les réparations et le remplacement des câbles endommagés doivent être confiés exclusivement à des techniciens de S.A.V. formés par nous. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche d'alimentation secteur ou désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique. Appeler le S.A.V.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur électrique
	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
	Erreur d'utilisation	Désactiver le fusible de l'appareil sur le tableau électrique, puis le réactiver après environ 10 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Sur l'afficheur apparaît	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le 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, et le symbole s'affiche	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, mettre le sélecteur de fonction sur 0 ; si l'affichage disparaît, il s'agissait d'un problème ponctuel. Si l'erreur persiste, ou si l'indication reste présente, veuillez contacter le service après-vente et lui indiquer le code du défaut.

Panne d'électricité

Votre appareil peut résister à une panne d'électricité de quelques secondes pendant lesquelles il continue donc à fonctionner.

Si la panne de courant dure plus longtemps, un message s'affiche. L'appareil s'arrête de fonctionner.

Tournez le sélecteur de fonction en position 0 pour pouvoir ensuite remettre l'appareil en marche de manière habituelle.

Mode démonstration

Si le symbole s'affiche, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Mette brièvement l'appareil hors tension (au moyen du coupe-circuit ou du disjoncteur sur le tableau électrique). Ensuite, dans les réglages de base, désactiver le mode démonstration dans un délai de 3 minutes (voir le chapitre 'Réglages de base').

Remplacement de la lampe du four

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

- Lampe du haut :
60 W/230 V/G9
- Lampe latérale : 10 W/12 V/G4

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Au moment de remplacer la lampe du four, ne pas oublier que les contacts de la douille de lampe sont sous tension. Pour cette raison, débrancher la fiche d'alimentation secteur avant de changer la lampe ou bien désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique.

AVERTISSEMENT

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 les remplacer.

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

Remplacement de la lampe située en haut du four

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

Remplacement d'une lampe latérale du four

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

Remplacement du cache en verre

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

Service après-vente

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

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎

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



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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436

toll-free

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

- Faites toujours préchauffer l'appareil. Voici comment obtenir des résultats de cuisson optimaux. Les temps de cuisson indiqués sont pour des appareils préchauffés.
- Les valeurs indiquées sont à titre de référence seulement.
Les temps de cuisson actuels varient en fonction de la qualité et de la température des aliments avant la cuisson, en plus du poids et de l'épaisseur des aliments à cuire.
- Le tableau indique des gammes de températures et de durées de cuisson.
Commencez toujours par la valeur la plus basse. Vous pourrez toujours ajuster le temps et la température une prochaine fois.
Une température moins élevée peut donner un brunissement plus marqué. Au besoin, réglez la température à un niveau plus élevé.
- Les valeurs indiquées correspondent à des quantités de nourriture moyennes pour quatre à six personnes.
- La taille du four permet de cuire de grandes quantités de nourriture. Si vous souhaitez cuire de plus grandes quantités de nourriture, ajoutez de 5 à 10 minutes à votre temps de cuisson.
- Utilisez les ustensiles de cuisine indiqués. Si vous utilisez d'autres types d'ustensiles, les temps de cuisson pourraient varier.
- Vous pouvez utiliser tout type d'ustensile résistant à la chaleur. Placez l'ustensile au centre de la grille. Pour les rôtis volumineux, vous pouvez également utiliser la tôle à griller ou le plat de cuisson en verre.
- Ne placez pas trop d'aliments rapprochés sur les grilles ou les tôles de cuisson. C'est la seule façon d'assurer une circulation optimale de la chaleur.
- Pour préparer des aliments encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales insérables. Placez la grille directement dans le fond du compartiment de cuisson et placez les aliments ou les plats de rôtissage directement sur la grille. Ne placez pas les aliments ou les plats de rôtissage directement sur le fond émaillé.
- Ouvrez la porte du four en préchauffage rapidement et uniquement pour déposer les aliments à cuire dans le compartiment de cuisson.
- Avec la fonction Eco Hot Air (Air chaud écologique), l'éclairage intérieur et le catalyseur demeureront éteints. Ne faites pas préchauffer le four. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est froid et que rien ne s'y trouve déjà avant de placer la nourriture à l'intérieur. Activez ensuite le temps de cuisson indiqué. Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque vous cuisinez. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur.
- Les chiffres indiqués pour les niveaux se rapportent au niveau des grilles en comptant à partir du bas.
- Lorsque vous retirez des ustensiles en verre du four, placez-les sur un trépied sec, et jamais sur une surface froide ou mouillée. Sinon, le verre pourrait se fendre.
- Pour les fonctions plat de rôtissage et cuisson sur pierre, vous devrez utiliser des accessoires en option.

Légumes

- Les légumes cuits au four sont une bonne option de rechange pour les légumes frits dans la poêle. Les différentes saveurs deviennent beaucoup plus concentrées et puisque les légumes sont rôtis, ils conservent leurs goûts distincts. De plus, la préparation au four nécessite l'utilisation de très peu de gras.
- Nettoyez et préparez les légumes et mélangez-les dans un bol avec un peu d'huile. Placez-les dans un plat de cuisson résistant à la chaleur ou sur une tôle à griller en les étalant de façon uniforme.
- Mélangez-les bien au moins une fois au cours du processus de cuisson. Une fois qu'ils sont cuits, assaisonnez-les et ajoutez un peu d'herbes fraîches au goût.
- Les légumes sont parfaits comme entrées chaudes ou froids, comme plats principaux végétariens ou encore comme accompagnements pour des plats de viande ou de poisson.
- Pour de petites portions (2 - 3 personnes), utilisez un plat allant au four sur la grille. Si vous utilisez un plat en verre ou une tôle à griller, la nourriture pourrait sécher ou brûler.
- Suivez toujours les instructions du fabricant pour les produits précuits ou surgelés.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Brochettes de légumes	Grille + Tôle à griller	3	430 (220)		24*	Pour éviter de brûler les brochettes en bois, coupez-les pour qu'elles soient courtes ou laissez-les tremper dans de l'eau pendant toute une nuit. Truc pour la recette : poivrons, oignons, maïs, (précuit), tomates cerises et zucchini.
Asperges vertes, grillées	Tôle à griller	3	570 (300)		6 - 10*	Truc pour la recette : Assaisonner d'un mélange d'oignons, d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre. Ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille.
Légumes racines	Tôle à griller	2	390 (200)		30*	Truc pour la recette : Assaisonner de carottes, de céleri, de rutabagas et de betteraves rouges avec de l'huile, du sel et du poivre.
Morceaux de citrouille	Tôle à griller	2	390 (200)		30*	Truc pour la recette : Assaisonner d'un mélange d'huile, d'ail, de gingembre, de cumin, de sel et de poivre.
Antipasti	Tôle à griller	3	480 (250)		15 - 20*	Truc pour la recette : Verser du vinaigre balsamique sur les légumes pendant qu'ils sont encore chauds et les assaisonner.
Escalivada (légumes cuits au four à la façon méditerranéenne)	Plat allant au four + grille	3	535 (280)		15 - 20*	Truc pour la recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons et huile. Tout aussi délicieux chaud que froid.
Ratatouille	Tôle à griller	2	390 (200)		35 - 40*	Truc pour la recette : Garnir de parmesan juste avant de servir.
Tomates cuites	Plat allant au four + grille	2	250 (120)		60	Truc pour la recette : Placer les tomates cerises ou les tomates tranchées, le romarin et l'ail dans le plat de cuisson arroser avec de l'huile et un peu de miel. Si vous le souhaitez, vous pouvez blanchir les tomates et les peler avant de les faire rôtir au four.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Chicorée	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✿	30	Truc pour la recette : Couper en deux, assaisonner, enrober de jambon cuit et garnir de crème ou de sauce béchamel et recouvrir de fromage.
		2	355 (180)	✿ ^e	60	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Soufflé aux légumes	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	---	30	Précuire/blanchir les légumes et les autres ingrédients.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Accompagnements et mets

- Les accompagnements les plus connus sont les plats cuits au four à base de pommes de terre comme les gratins de pommes de terre. Vous pouvez toutefois obtenir d'excellents résultats en faisant cuire au four des plats qui sont normalement cuits dans une poêle, comme les crêpes de pommes de terre et les pommes de terre frites. Cette méthode de préparation offre plusieurs avantages : Vous pouvez préparer de grandes quantités de nourriture en même temps, les odeurs de cuisson se répandent beaucoup moins et la nourriture peut être préparée en utilisant une plus petite quantité de gras.
- Un autre accompagnement polyvalent fréquemment préparé au four est le fromage. Le fromage est le compagnon tout indiqué des plats végétariens, et selon la façon dont il est préparé, il peut également être servi comme entrée ou amuse-gueule.
- Les plats grillés comme les gratins et les soufflés sont particulièrement appropriés pour la préparation au four. Les plats à base de pâte ou de pâte feuilletée, comme la pizza, les flans, les plats garnis aux oeufs et les tortillas, conviennent également parfaitement à une préparation au four.
- Pour de petites portions (2 - 3 personnes), utilisez un plat allant au four sur la grille. Si vous utilisez un plat en verre ou une tôle à griller, les petites portions pourraient sécher ou brûler.
- Suivez toujours les instructions du fabricant pour les produits précuits ou surgelés.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Accompagnements						
Pommes de terre sur un lit de gros sel	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	---	60*	Remplir le plat allant au four de $\frac{9}{16}$ po (1,5 cm) de sel de mer. Placer les petites pommes de terre dans le plat avec leur peau et les brosser avec de l'huile d'olive.
Quartiers de pommes de terre	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✱	20 - 25*	Truc pour la recette : Couper les pommes de terre en quartiers, assaisonner avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Frites, fraîches	Tôle à cuisson + papier parchemin	3	390 (200)	✱	15 - 30*	Truc pour la recette : Couvrir avec un peu d'huile et assaisonner de sel, de paprika ou de poudre de cari après la cuisson.
Frites, surgelées	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	430 (220)	✱	14 - 16*	Répartissez bien les frites surgelées sur la tôle de cuisson.
Gratin de pommes de terre	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✱	45	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
		2	355 (180)	✱ ^e	75	
Crêpes de pommes de terre	Tôle à cuisson	2	345 (175)	✱	30*	Bien huiler la tôle de cuisson, éliminer l'excès de liquide du mélange à crêpes de pommes de terre et brosser avec un peu d'huile.
Fromage de chèvre enrobé de bacon	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	430 (220)	✱	6	Le fromage de chèvre ou le camembert de chèvre frais convient pour cette recette.
Fromage de chèvre au miel	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✱	6	Truc pour la recette : Verser un peu de miel de lavande sur le fromage ou le camembert de chèvre et garnir de pignons de pin.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Camembert cuit au four pané, surgelé	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	355 (180)	✿	20	Faire cuire jusqu'à ce que la panure se sou- lève au centre.
Bâtonnets de mozzarella, surgelés	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	355 (180)	✿	8	
Fromage feta	Plat allant au four + grille	2	480 (250)	☼	12	Truc pour la recette : Placer les cubes de feta dans un plat avec de l'huile, d'ail, des tomates, des oignons, de l'ail et du romarin, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
Fromage cuit au four, frais	Tôle à cuisson	2	355 (180)	✿	20	Après 10 minutes de cuisson, découper une croix dans le fromage mou pour l'ouvrir. Dans la mesure du possible, le plat de cuisson ne devrait pas être beaucoup plus grand que le fromage pour éviter que le fromage ne s'écoule.
Plats						
Tortillas	Plat allant au four + grille	2	320 (160)	✿	40	Truc pour la recette : Avec paprika, olives, oignons, jambon Serrano et fromage Manchego.
Omelette fermière	Plat allant au four + grille	2	320 (160)	✿	40	Truc pour la recette : Avec des asperges blanches et vertes, servir avec du saumon mariné.
Frittata	Plat allant au four + grille	2	375 (190)	---	40 - 45	Truc pour la recette : Avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinés	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	---	10 - 15	
Lasagne	Plat allant au four + grille	2	345 (175)	✿	40	Truc pour la recette : Classique ou végétarienne avec des légumes grillés et du mozzarella di Bufala.
		2	345 (175)	✿ ^e	70	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Macaroni et fromage	Plat allant au four + grille	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	20	Pour une croûte bien fromagée, augmenter la température à 430 °F (220 °C) après 10 minutes et laisser griller pendant 10 minutes.
Spätzle au fromage (plat souabe de nouilles)	Plat allant au four + grille	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	30	Placer graduellement en étages les spätzle fraîchement cuits dans le plat de cuisson, garnir chaque couche avec du fromage. Pour terminer, garnir avec du fromage et des oignons rôtis et augmenter la température à 430 °F (220 °C) pendant 5 minutes.
Petits rouleaux de printemps, surgelés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	410 (210)	✿	15*	
Pizza, fraîche	Tôle à cuisson	2	480 (250)	---	8 - 12	Graisser légèrement la tôle à cuisson ou la tapisser d'un papier parchemin.
Pizza, surgelée	Grille	2	390 (200)	✿	13	

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Pizza de style américaine (croûte épaisse) surgelée	Tôle à cuisson	2	390 (200)	---	20 - 24	Ne pas préchauffer. Si le four a été préchauffé, réduire le temps de cuisson de 4 minutes.
Tarte flambée, fraîche	Tôle à cuisson	2	480 (250)	---	7 - 9	Truc pour la recette : Version classique ou avec du fromage de chèvre, du jambon de Parme, des figues et des oignons verts.
Tarte flambée, surgelée	Grille	2	430 (220)	✱	10 - 12	
Quiche	Moule à tarte + grille	2	390 (200)	---	15 + 20	Piquer la croûte plusieurs fois avec une fourchette et précuire pendant 15 minutes. Verser le mélange dans la croûte et cuire pendant 20 minutes supplémentaires.
Tarte aux oignons	Moule à tarte + grille	2	390 (200)	---	40 - 50	Piquer la croûte plusieurs fois avec une fourchette.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Poisson

- Pour des raisons d'hygiène, le poisson doit avoir une température interne d'au moins 144 - 158 °F (62 - 70 °C) après la cuisson. Ces températures sont également les points de cuisson idéaux.
- Salez le poisson uniquement après la cuisson. Vous conserverez ainsi les arômes naturels tout en évitant d'assécher le poisson.
- Graissez légèrement la grille ou la tôle à cuisson ou tapissez-la d'un papier parchemin. Cela empêchera le poisson de coller à la grille.
- Pour les filets avec de la peau : Placez le poisson sur la grille ou la tôle avec la peau vers le haut. Cela permet de maintenir le poisson en un seul morceau et de conserver toute la saveur.
- Pour éviter de brûler les brochettes en bois, coupez-les pour qu'elles soient courtes ou laissez-les tremper dans de l'eau pendant toute une nuit avant de les utiliser.
- Si vous utilisez la tôle à griller avec la grille insérable, versez environ 1/2 tasse (100 ml) d'eau dans la tôle à griller, vous pourrez ainsi recueillir le jus de cuisson du poisson et éviter de salir votre four. Si vous versez trop d'eau dans la tôle, vous pourriez modifier le résultat de cuisson en générant trop de vapeur.
- Suivez toujours les instructions du fabricant pour les produits précuits ou surgelés.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Brochette de crevettes, fraîches	Grille + Tôle à griller	3	355 (180)		10*	
Crevettes, décortiquées, surgelées	Grille + Tôle à griller	2	355 (180)		14*	
Brochettes de poisson	Grille + Tôle à griller	3	390 (200)		12 - 14*	Utilisez des poissons à chair ferme comme le saumon, la perche d'océan ou la morue.
Truite, entière	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	430 (220)		16*	Truc pour la recette : Garnir de citron, d'ail et de persil.
Dorade, entière	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	345 (175)		25*	Truc pour la recette : Garnir de citron, d'ail et de thym, ou utiliser de la menthe pour une touche estivale. Faire une incision en diagonale dans la peau de la dorade.
Bar (1 kg)	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	345 (175)		30 - 35*	
Darne de saumon	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	390 (200)		10 - 12	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange de lime, de sel, de poivre et d'ail.
Darne de thon	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	480 (250)		8 - 10	Truc pour la recette : Assaisonner à l'asiatique avec de la sauce soya, de l'huile de sésame, du miel, de l'ail, du chili et des graines de coriandre.
Calmar en anneaux surgelé	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	430 (220)		12	

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Viande

- Utilisez le capteur de température interne pour surveiller facilement la température interne.
- Si vous utilisez la tôle à griller avec la grille insérable, versez environ 1/2 tasse (100 ml) d'eau dans la tôle à griller, vous pourrez ainsi recueillir le jus de cuisson de la viande et éviter de salir votre four. Si vous versez trop d'eau dans la tôle, vous pourriez modifier le résultat de cuisson en générant trop de vapeur.
- Laissez la viande reposer pendant 10 à 15 min après la cuisson. Cela permet à la viande de reposer un peu. La circulation du jus de viande ralentit, ce qui permet à la viande de demeurer juteuse une fois coupée. Les morceaux volumineux, comme les rôtis, peuvent reposer dans le four. Les morceaux de viande plus petits devraient être enrobés de papier aluminium et être placés à l'extérieur du four pour laisser reposer.
- Pour des petites portions (2 à 3 personnes), utilisez une poêle résistante à la chaleur pour éviter de brûler ou d'assécher la nourriture.
- Utilisez la grille ou le plat de rôtissage pour les rôtis de grande taille et les préparations qui produisent beaucoup de liquide au cours du rôtissage.
- Pour des résultats optimaux, laissez la viande mariner toute la nuit et retirez la marinade avant le rôtissage ou la cuisson à l'aide du dos d'un couteau ou d'une cuillère. Sinon, les herbes et les épices de la marinade pourraient brûler.
- Si le rôti est trop foncé et que la croûte est brûlée par endroits, réduisez la température la prochaine et vérifiez le niveau de la grille.
- Si le rôti est bien cuit mais que la sauce est brûlée, utilisez un plat de rôtissage plus petit et ajoutez davantage de liquide la prochaine fois. Si la sauce est trop liquide, utilisez un plus grand plat de rôtissage et ajoutez moins de liquide la prochaine fois.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Boeuf						
Rôti de boeuf, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller	2	355 (180)	✿	60 - 90*	
Steak de filet rosé, 15,9 oz (450 g)	Tôle à griller	2	390 (200)	✿	28	Température interne 150 °F (65 °C)
		2	390 (200)	✿ ^e	43	Température interne 150 °F (65 °C) Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Rôti de boeuf/sur-longe 2,2 lb (1 kg) - saignant	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	25 - 35**	Truc pour la recette : Délicieux avec de la sauce béarnaise ou servi froid avec de la remoulade et des patates rôties.
- rosé	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	30 - 40**	
- bien cuit	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	50 - 60**	
Porc						
Filet de porc, entier	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	25**	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange d'huile, d'ail et de persil.
Filet de porc, 0,6 lb (260 g)	Tôle à griller	2	355 (180)	✿	28	Température interne 160 °F (70 °C)
		2	355 (180)	✿ ^e	41	Température interne 160 °F (70 °C) Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Rôti de porc - morceau, 2,2 lb (1 kg)	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	45 - 50**	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante.

* Faites d'abord saisir la viande sur tous les côtés sur le brûleur dans une poêle ou un plat de rôtissage.

** Faites brunir la viande à température élevée, réduisez ensuite la température après 15 à 20 minutes de cuisson.

*** Faites cuire la viande à basse température, augmentez la température pour les 15 à 20 dernières minutes de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Rôti de porc - cou, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)		95**	
Rôti de porc avec croûte, 3,3 lb (1,5 kg)	Grille + Tôle à griller	2	355 / 390 (180 / 200)		70 - 80***	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante. Avant la cuisson, faites bouillir le rôti avec croûte dans de l'eau pendant 10 minutes.
Jarret de porc	Grille + Tôle à griller	2	300/ 390 (150 / 200)		50***	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante. Avant la cuisson, faites bouillir le rôti avec croûte dans de l'eau pendant 90 minutes.
Roulé de porc	Tôle à griller	2	355 / 445 (180 / 230)		70***	
Veau						
Rôti de veau, rosé, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)		50 - 55*	
Jarret de veau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	300/ 355 (150 / 180)		70***	
Longe de veau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	340 (170)		40	

* Faites d'abord saisir la viande sur tous les côtés sur le brûleur dans une poêle ou un plat de rôtissage.

** Faites brunir la viande à température élevée, réduisez ensuite la température après 15 à 20 minutes de cuisson.

*** Faites cuire la viande à basse température, augmentez la température pour les 15 à 20 dernières minutes de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Gibier						
Selle d'agneau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	340 (165)	✿	20	
Râble de lapin ou de lièvre	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✿	20 - 25*	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange d'ail, de romarin, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique de haute qualité.
Gigot d'agneau, 5,5 lb (2,5 kg) - rosé	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✿	100*	Truc pour la recette : Mariner toute une nuit dans un mélange d'huile d'olive, d'ail, de romarin et de pelures de citron.
- bien cuit	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✿	120*	
Jarret d'agneau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✿	45	
Divers						
Boulettes de viande, légèrement frites, 2,8 oz chaque (80 g chaque)	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	390 (200)	✿	20	Pour des boulettes bien cuites et bien juteuses : Faites-les d'abord frire légèrement dans une poêle à frire avant de les mettre au four.
Boulettes de viande, légèrement frites, 0,9 oz chaque (25 g chaque)	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✿	15	Truc pour la recette : Placer les boulettes de viande faites de lapin ou d'agneau haché sur une brochette et servir avec du yogourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.
Pain de viande, frais, 24,7 oz (700 g)	Grille + Tôle à griller	2	320 (160)	✿	60	Utiliser le capteur de température interne (température interne 155 °F (67 °C)).
Tranches de bacon (Bacon frit), minces	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	355 (180)	✿	8 - 10	Une fois que vous avez retiré le bacon du four, placez-le sur une serviette en papier pour absorber le gras.
Poivrons farcis à la viande hachée	Plat allant au four	2	345 (175)	✿	30 - 40	Truc pour la recette : Farcir de viande hachée et cuire dans une sauce aux tomates.

* Faites d'abord saisir la viande sur tous les côtés sur le brûleur dans une poêle ou un plat de rôtissage.

** Faites brunir la viande à température élevée, réduisez ensuite la température après 15 à 20 minutes de cuisson.

*** Faites cuire la viande à basse température, augmentez la température pour les 15 à 20 dernières minutes de cuisson.

Volailles

- Utilisez le capteur de température interne pour surveiller facilement la température interne. Insérez le capteur entre la poitrine et le haut de la cuisse plutôt qu'au centre de l'oiseau.
- La volaille sera particulièrement croustillante et bien cuite si vous la badigeonnez vers la fin du temps de rôti avec du beurre, de l'huile, de l'eau salée, du gras égoutté ou du jus d'orange.
- Lorsque vous cuisinez du canard ou de l'oie, percez la peau sous les ailes pour permettre au gras de s'échapper.
- Utilisez un plat de rôti ou un autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour les plats qui impliquent l'ajout de beaucoup de liquide au rôti. Appliquez le même conseil si beaucoup de gras risque de s'écouler des aliments, p. ex. en préparant un rôti d'oie.
- Si vous utilisez la tôle à griller avec la grille insérable, versez environ 1/2 tasse (100 ml) d'eau dans la tôle à griller, vous pourrez ainsi recueillir le jus de cuisson de la viande et éviter de salir votre four. Si vous versez trop d'eau dans la tôle, vous pourriez modifier le résultat de cuisson en générant trop de vapeur.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Canard, entier 3,3 - 4,4 lb (1,5 - 2 kg)	Grille + Tôle à griller	2	320 / 355 (160 / 180)	---	80*	Truc pour la recette : Farcir d'oranges, de pommes ou de fruits séchés.
Oie, entière 7,7 lb (3,5 kg)	Grille + Tôle à griller	2	320 / 375 (160 / 190)	✿	110 - 130*	Truc pour la recette : Farcir de pommes, d'oignons et de marjolaine et fermer l'ouverture pratiquée avec un bâtonnet à cocktail ou un autre instrument aiguisé du même genre.
Dinde, entière 11 lb (5 kg)	Grille + Tôle à griller	2	320 / 375 (160 / 190)	✿	120 - 180*	
Poulet, entier 2,2 lb (1 kg)	Grille + Tôle à griller	2	355 (180)	✿	50 - 60	Badigeonner d'huile, de sel, de poivre, de paprika et de poudre de cari. Préchauffer. Peut être cuit sur le tournebroche.
		2	355 (180)	☼	50	Peut être cuit sur le tournebroche.
Poulet, cuisses et pilons	Grille + Tôle à griller	3	430 (220)	☼	30 - 35**	Truc pour la recette : Marinade asiatique avec de la sauce soya, du chili, de l'ail, du gingembre, du cumin, de la lime écrasée et de la coriandre.
Cuisses de poulet	Grille + Tôle à griller	3	430 (220)	☼	30 - 35**	Une fois la cuisse retournée, le côté avec le plus de peau devrait être sur le dessus. Vous obtiendrez ainsi une peau tendre et croustillante. Marinez le poulet avec un mélange d'huile, de romarin, de citron tranché et d'ail.
Poitrine de poulet	Grille + Tôle à griller	2	390 (200)	✿	20 - 25	Truc pour la recette : Frotter avec de la pâte tandoori avant la cuisson. Le temps de cuisson dépend de la taille de la poitrine.
		2	390 (200)	✿ ^e	45	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.

* Faites cuire la viande à basse température, augmentez la température pour les 15-20 dernières minutes de cuisson.

** Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Croquettes de poulet, surgelées	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✱	15**	
Caille, entière, 5,3 oz (150 g chaque)	Grille + Tôle à griller	3	390 (200)	🔥	25	Badigeonner d'huile et d'assaisonnements et d'épices, comme du paprika, du thym, du genévrier et de l'ail.

* Faites cuire la viande à basse température, augmentez la température pour les 15-20 dernières minutes de cuisson.

** Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Griller et rôtir

- Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque vous faites griller des aliments.
- Utilisez la tôle à griller avec tablette intégrée pour griller (en fonction de la version de votre appareil, elle est un accessoire fourni ou un accessoire spécial). Versez environ $\frac{1}{2}$ tasse (100 ml) d'eau dans la tôle à griller, vous pourrez ainsi recueillir le jus de cuisson de la viande et éviter de salir votre four. Si vous versez trop d'eau dans la tôle, vous pourriez modifier le résultat de cuisson en générant trop de vapeur.
- Les pièces à griller devraient être toutes de la même épaisseur environ, au moins $\frac{13}{16}$ po à $1\frac{3}{16}$ po (2 à 3 cm). Cela permettra d'assurer que toutes les pièces soient bien brunes tout en demeurant succulentes et juteuses. N'ajoutez jamais de sel avant de griller de la viande. Placez les pièces à griller directement sur la grille.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, celles-ci peuvent brûler. Pour éviter de brûler les brochettes en bois, coupez-les pour qu'elles soient aussi courtes que possible ou laissez-les tremper dans de l'eau pendant toute une nuit avant de les utiliser pour embrocher les ingrédients. Vous pouvez également utiliser des brochettes en métal.
- Pour griller de petites quantités, utilisez la fonction de cuisson "Compact grill" (Grill compact) pour économiser l'énergie. Lorsque vous activez cette fonction, seule la partie centrale de la grille est chauffée. Placez les aliments à griller au centre de la grille.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Brochettes de kebab	Grille + Tôle à griller	3	375 (190)	🔥	14 - 16*	
Saucisses Bratwurst	Grille + Tôle à griller	3	520 (270)	🔥	10*	
Merguez (saucisses à griller)	Grille + Tôle à griller	3	480 (250)	🔥	10 - 12*	
Côtes levées	Grille + Tôle à griller	3	430 (220)	🔥	40*	Truc pour la recette : Placer dans un mélange d'huile, de moutarde, de vinaigre balsamique, de miel, d'ail, de sauce Worcester, de purée de tomates et de sauce Tabasco.
Poulet satay	Grille + Tôle à griller	3	480 (250)	🔥	14*	Servir avec de la sauce aux arachides.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

** Faites brunir à votre goût.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Sandwiches à une tranche à griller	Grille	3	390 (200)		1:30 - 2	Préchauffez le four pour une période allant jusqu'à 5 minutes. Demeurez près du four pour éviter que les sandwichs brûlent. Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque vous faites griller des aliments.
Toast Hawaï	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	375 (190)		8 - 10**	
Croque-monsieur	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	375 (190)		8 - 11**	
Croûtons	Tôle à cuisson	2	355 (180)		12*	Truc pour la recette : Mélanger 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 ne versez pas l'huile avant d'être prêt à les servir pour éviter que les croûtons ne deviennent mous. Retournez plusieurs fois.
Brunir la meringue (sur les tartes)	Moule à charnière pour gâteau + grille	2	430 (220)		2**	Demeurez près de l'appareil pour surveiller la meringue au cours du processus.

* Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

** Faites brunir à votre goût.

Pâtisseries

- Nous recommandons d'utiliser des moules de cuisson métalliques de couleur sombre étant donné qu'ils absorbent plus efficacement la chaleur. Placez le moule au centre de la grille.
- Pour les galettes sans papier parchemin, huilez légèrement le moule.
- Les petites viennoiseries comme les choux à la crème, les biscuits et les petites pâtes feuilletées peuvent être cuits sur deux niveaux en même temps. Utilisez les niveaux 1 et 3 et le type de chaleur "Hot air" (air chaud).
- Si vous cuisinez sur plus d'un niveau, il est normal que les aliments sur des tôles de cuisson placées dans le four en même temps soient prêts à des moments différents. Laissez les aliments sur les tôles de cuisson du niveau inférieur dans le four cuire un peu plus longtemps ou placez-les un peu en avance dans le four la prochaine fois.
- Avant de couper les viennoiseries, laissez-les refroidir sur une grille.
- Si les viennoiseries sont trop cuites à la base, placez-les à un niveau supérieur et réglez une température plus faible.
Si les viennoiseries sont trop cuites sur le dessus, placez-les à un niveau inférieur, réglez une température plus faible et allongez légèrement le temps de cuisson.
- Si les gâteaux sont trop secs, augmentez légèrement la température et réduisez le temps de cuisson. Si les gâteaux ne sont pas cuits à l'intérieur, réduisez légèrement la température et augmentez le temps de cuisson.
Pour obtenir des résultats de cuisson uniformes, il vaut mieux régler la température à un niveau légèrement inférieur.
- Si le gâteau s'effondre : utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 50 °F (10 °C). N'ouvrez pas la porte du four trop rapidement.
- Si les gâteaux lèvent seulement au centre, graissez les rebords du moule.
- Si les biscuits sont difficiles à enlever de la tôle, insérez de nouveau la tôle dans le four chaud et retirez les biscuits pendant qu'ils sont encore chauds.
- Si les gâteaux ne sortent pas du moule lorsque vous tentez de les retourner, faites glisser un couteau le long de l'intérieur des rebords pour les libérer. Retournez le moule à gâteau et recouvrez-le à plusieurs reprises avec un linge froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et saupoudrez-le d'un peu de chapelure.
- De plus, suivez toujours les instructions du fabricant pour les produits précuits ou surgelés.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Gâteau						
Gâteau au fromage	Moule à charnière de gâteau + grille	1	330 (165)	☼	60 - 70	
		1	330 (165)	☼	65 - 75	
Gâteau de Savoie	Moule à charnière pour gâteau + grille	1	330 (165)	☼	50 - 60	
Gâteaux dans un moule	Moule à pain + grille	2	320 (160)	☼	60	Pour assurer un brunissement uniforme, placer le moule dans le sens de la longueur dans le compartiment de cuisson.
		2	320 (160)	☼	60	Pour les gâteaux moelleux.
Kouglof, Gâteau en couronne	Moule à gâteau en couronne + grille	1	330 (165)	☼	40	Truc pour la recette : version classique ou kouglof avec bacon et noix.
		1	330 (165)	☼ ^e	70	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Galettes	Tôle à cuisson	2	330 (165)	☼	25 - 35	Graisser légèrement la tôle à cuisson ou la tapisser d'un papier parchemin.

* Faites préchauffer l'appareil à la température indiquée. Lorsque vous insérez les aliments à cuire, réglez la deuxième température indiquée.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Roulé suisse	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	375 (190)	✿	7 - 9	Placer la pâte sur du papier parchemin saupoudré de sucre, puis rouler.
Base de gâteau à éponge	Moule à charnière pour gâteau + grille	2	330 (165)	✿	30 - 35	Tapiser le moule à charnière pour gâteau de papier parchemin.
Galettes de levure	Tôle à cuisson	2	330 (165)	✿	30 - 40	Truc pour la recette : Garnir de prunes, de figues, d'oignons ou de bacon. Graisser légèrement la tôle à cuisson ou la tapiser d'un papier parchemin.
Flan aux fruits sur une base de shortcake	Moule à tarte + grille	2	330 (165)	✿	45 - 50	Truc pour la recette : Garnir de fraises ou d'abricots et de pâte d'amande.
		2	330 (165)	✿	45 - 55	
Tarte	Moule à tarte + grille	2	375 (190)	✿	35	Flan français sur une base de shortcake p ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2	375 (190)	✿	35	
Tarte aux pommes (selon EN 60350-1)	Moule à charnière pour gâteau de 7 ⁷ / ₈ po (20 cm) + grille	2	320 (160)	✿	90 - 105	Préchauffage
Base de gâteau (selon EN 60350-1)	Moule à charnière pour gâteau de 10 ¹ / ₄ po (26 cm) + grille	2	300 (150)	✿	25 - 35	Préchauffage
Petites viennoiseries						
Choux à la crème, éclairs	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	355 (180)	✿	35	Truc pour la recette : Remplir de crème à la vanille, de mousse au chocolat, de fruits ou de crème moka.
		2	355 (180)	✿	30	
Biscuits, Biscuits au beurre	Tôle à cuisson	2	320 - 340 (160 - 170)	✿	15	
Pâte feuilletée et fourrée	Tôle à cuisson + papier parchemin	3	390 (200)	✿	15	Truc pour la recette : Remplir de jambon et de fromage, ou de pommes et de raisins. Brosse avec du jaune d'oeuf.
Pâte feuilletée	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✿	10	Truc pour la recette : avec des graines de sésame, de pavot ou une garniture au sucre.
Tranches de pâte feuilletée	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✿	15	Truc pour la recette : avec du pudding ou des fruits.

* Faites préchauffer l'appareil à la température indiquée. Lorsque vous insérez les aliments à cuire, réglez la deuxième température indiquée.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Biscuits roulés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	285 (140)	✿	10 - 15	Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des biscuits. Façonnez la pâte pendant qu'elle est encore chaude, pour créer des cornes ou des rouleaux par exemple.
Bâtonnets de pain	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	320 (160)	✿	30 - 40	Saupoudrer de sel de mer, de romarin, de poudre de cari, de graines de sésame ou de graines de cumin. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des bâtonnets de pain.
Biscuits, 0,7 oz chaque (20 g chaque)	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	345 (175)	✿	10 - 12	Avec chocolat, raisins, noix ou citron.
Brownies	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	250 (120)	✿	60 - 65	Coupez-les en carrés après la cuisson. Une température moins élevée permet aux brownies de conserver une consistance légèrement collante à l'intérieur.
		2	355 (180)	✿ ^e	45	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Muffins	Moule à muffins/ Moule en papier	2	355 (180)	✿	20	Avec chocolat, des noix ou des raisins. Bien graisser le moule à muffins.
Cupcakes	Moule à cupcakes/ Moule en papier	2	355 (180)	✿	15	Bien graisser le moule à cupcakes.
Petits gâteaux (selon EN 60350-1)	Tôle à cuisson	2	300 (150)	✿	25 - 35	Préchauffage
	Tôle à cuisson	3	300 (150)	✿	28 - 32	Préchauffage
	Tôle à griller	1				Applications sur deux niveaux
	Tôle à cuisson	2	320 (160)	---	28 - 32	Préchauffage
Biscuits au beurre (selon EN 60350-1)	Tôle à cuisson	2	285 (140)	✿	40 - 50	Préchauffage
	Tôle à cuisson	3	285 (140)	✿	50 - 60	Préchauffage
	Tôle à griller	1				Applications sur deux niveaux
	Tôle à cuisson	2	320 (160)	---	30 - 35	Préchauffage
Petits pains						
Pain multigrain	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 - 340* (200 / 170*)	✿	50 - 60	
Pain au levain	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 - 355* (200 / 180*)	---	50 - 60	

* Faites préchauffer l'appareil à la température indiquée. Lorsque vous insérez les aliments à cuire, réglez la deuxième température indiquée.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Pain, dans un moule	Moule à pain + grille	2	345 (175)	---	45 - 50	
Baguette, précuite	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	430 (220)	---	10 - 12	
Pain plat	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	390 (200)	✿	25 - 30	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur du pain plat.
Focaccia	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	410 (210)	---	20 - 25	Garnir de divers ingrédient, comme des herbes, du sel de mer, des olives, des anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fro- mage.
Baguette à l'ail ou aux herbes	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	390 (200)	---	12 - 14	
Hallah	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	330 (165)	✿	25	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
		2	330 (165)	✿ ^e	45	
Rouleaux, surgelés	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	340 (170)	✿	12	
Rouleaux, frais 1,8 oz chaque (50 g chaque)	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	480 - 390* (250 / 200*)	---	20 - 25	
Produits de bretzel, surgelés	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	390 (200)	✿	12 - 15	
Croissants, surgelés	Tôle à cuis- son + papier par- chemin	2	340 (170)	---	25 - 30	

* Faites préchauffer l'appareil à la température indiquée. Lorsque vous insérez les aliments à cuire, réglez la deuxième tempé-
rature indiquée.

Fermentation (faire lever la pâte)

- Placez le bol contenant la pâte sur la grille. Choisissez la fonction de cuisson "Dough proving" (Faire lever la pâte).
- Pour de grandes quantités, p. ex. de pain, réglez la température à 100 - 104 °F (38 - 40 °C) et prolongez le temps de cuisson. Cela permettra à la pâte de lever de façon égale du centre vers les côtés.
- Pour les petites quantités de pâte, comme les nouilles et les rouleaux, vous pouvez régler la température à 104 - 113 °F (40 - 45 °C).
- Le temps de cuisson suggéré est à titre indicatif seulement. Laissez la pâte lever jusqu'à ce que son volume double.
- Si la pâte ne lève pas, c'est que vous n'avez pas utilisé suffisamment de levure ou que vous n'avez pas suffisamment pétri la pâte.
- En utilisant cette fonction, l'éclairage intérieur demeure éteint.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Pâte	Bol + grille	2	100 (38)		25 - 45	p ex. pâte levée, démarreur naturel de fermentation levain, quenelles

Desserts

- Les desserts cuits au four sont faciles à préparer, vous n'avez qu'à les mettre au four. Cette méthode de préparation convient parfaitement aux grandes quantités, si vous recevez des invités par exemple.
- Les desserts cuits au four sont généralement consommés chauds et sont particulièrement appréciés au cours des mois froids de l'année.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Crumble aux pommes	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	✿	25	Pommes cuites avec une garniture de crumble, tout aussi délicieux avec des baies ou des mirabelles.
Pommes cuites	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	✿	30	Recommandation : Utilisez des variétés de pommes qui conviennent pour la cuisson, p. ex. la belle de Boskop. Elles sont particulièrement appropriées pour la cuisson et la boulangerie. Variante estivale : Garnir de fromage ricotta, de citron, de miel, de cardamome, de vanille et de pignons de pin.
Compote	Tôle à griller	2	355 (180)	✿	30 - 40	p ex. abricots ou mélanges de baies. N'ajoutez pas de liquide et brassez à plusieurs reprises. Assaisonnez de miel, de vanille fraîche ou de cannelle. Le temps de cuisson dépend du type et de la maturité des fruits utilisés.
Clafoutis	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	✿	30	Dessert français : Servi classiquement avec des cerises, est également délicieux avec des baies ou des mirabelles.
		2	390 (200)	✿ ^e	55	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Produits sucrés	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✿	30	p. ex. semoule, quark ou pouding au riz.
Meringue, 0,7 oz (20 g)	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	210 (100)	✿	150	Lorsque vous séparez le mélange, assurez-vous que les portions soient réparties en portions les plus minces possible pour que le mélange puisse sécher adéquatement.

Décongélation

- Utilisez la fonction de chauffage "décongélation".
- Les temps de décongélation indiqués sont à titre de référence seulement. Le temps de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme de l'aliment à décongeler; faites congeler vos aliments à plat et en portions individuelles. Cela réduira le temps de décongélation.
- Faites glisser la grille avec l'aliment surgelé dans le deuxième niveau de grille. Insérez la tôle à griller sous la grille pour capter tout liquide qui pourrait tomber au cours de la décongélation.
- Retirez l'aliment de son emballage avant la décongélation.
- Faites seulement dégeler la quantité immédiatement requise.
- Rappel : Une fois qu'ils sont décongelés, les aliments pourraient ne pas se conserver aussi longtemps que des aliments frais. Préparez immédiatement les aliments décongelés et assurez-vous de bien les faire cuire.
- À la moitié du temps de décongélation, retournez la viande ou le poisson. Brisez les amas d'aliments surgelés comprenant plusieurs éléments différents, par ex. des baies et des morceaux de viande. Le poisson n'a pas à être entièrement décongelé, il suffit de le décongeler jusqu'à ce que la surface soit suffisamment tendre pour permettre aux assaisonnements ou aux épices de demeurer en

place. Laissez ensuite le poisson terminer la décongélation à la température de la pièce.

- Le four ne convient pas à la décongélation de poulets ou de rôtis entiers, étant donné que ces pièces de viande nécessitent un temps de décongélation considérable. Les fours à vapeur et les fours à vapeur combinés peuvent être utilisés pour décongeler beaucoup plus rapidement ces aliments.
- Lorsque le réglage de température se situe sous 158 °F (70 °C), l'éclairage du compartiment de cuisson demeure éteint.



AVERTISSEMENT

Risques pour la santé

Lorsque vous faites décongeler des produits de source animale, vous devez retirer tout liquide qui s'échappe au cours de la décongélation. Ce liquide ne doit pas entrer en contact avec d'autres aliments. Des bactéries pourraient se transférer aux autres aliments.

Insérez le plat en verre ou la tôle à griller sous l'aliment et à l'intérieur de l'appareil. Jetez le liquide qui s'accumule dans le plat ou la tôle au cours de la décongélation de la viande ou de la volaille. Nettoyez bien l'évier par la suite et rincez-le à l'eau vive. Nettoyez la tôle à griller dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Après la décongélation, activez le four pendant 15 minutes en mode Hot air (Air chaud) à une température de 356 °F (180 °C).

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Baies, 17,6 oz (500 g)	Tôle à griller	2	120 - 130 (50 - 55)	* ø	25 - 30	
Légumes, 17,6 oz (500 g)	Tôle à griller	2	130 (55)	* ø	30 - 50	Le temps de décongélation dépend des portions. Les petits légumes comme les pois et les fèves prennent moins de temps que les blocs d'épinards ou les bouquets de choux-fleurs.
Cuisses de poulet, 7,1 oz (200 g chaque)	Grille + tôle à griller	2	130 (55)	* ø	50 - 55*	
Filet de poisson, 5,3 oz (150 g chaque)	Grille + tôle à griller	2	115 - 120 (45 - 50)	* ø	45 - 50*	
Crevettes	Grille + tôle à griller	2	120 (50)	* ø	25	

* Ajouter un temps d'équilibrage : Une fois le temps de décongélation terminé, désactivez l'appareil et laissez la nourriture dans l'appareil avec la porte fermée pendant 10 à 15 minutes supplémentaires pour permettre au centre de se décongeler.

Stérilisation

- Dans la mesure du possible, cuisinez les aliments immédiatement après leur achat ou leur récolte. Un entreposage prolongé réduit la teneur en vitamines des aliments et peut cause leur détérioration.
 - Utilisez seulement des fruits et des légumes en bonne condition.
 - Le four n'est pas conçu pour la préservation de la viande.
 - Vérifiez et nettoyez les pots pour les conserves, les anneaux en caoutchouc, les pinces et les ressorts avec soin.
 - Placez les pots pour les conserves dans un récipient résistant à la chaleur avec de l'eau.
- Assurez-vous qu'ils ne se touchent pas. Le niveau d'eau doit atteindre au moins le trois quarts de la hauteur du contenu des conserves.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson une fois le temps de cuisson écoulé. Ne retirez pas les pots pour les conserves du compartiment de cuisson avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
 - Entrezposez les conserves dans un endroit frais, sombre et sec, comme un garde-manger. Une fois que les conservez ont été ouvertes, consommez rapidement leur contenu et entreposez-les au réfrigérateur.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Fruits	Grille	1	300 - 320 (150 - 160)	---	35 - 40	dans des conserves fermées
Légumes	Grille	1	375 - 390 (190 - 200)	---	60 - 120	dans des conserves fermées

Désinfecter

- Avant de commencer la mise en conserve, les contenants en verre doivent être désinfectés dans le four pour éviter la détérioration des aliments. C'est la seule façon d'assurer la préservation des conserves pour une période prolongée ou à l'extérieur du réfrigérateur.
- Désinfectez les pots vides à une température de 210 °F (100 °C) pendant au moins 20 minutes au réglage "Hot air" (Air chaud ou ventilateur de four). Les couvercles et les sceaux de conservation en caoutchouc peuvent être désinfectés en même temps dans de l'eau bouillante pour éviter de les assécher à la chaleur sèche du four.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Désinfection	Grille	2	210 (100)	✿	20 - 25	Pots pour les conserves, bouteilles pour bébé

Déshydrater

- Le séchage est une méthode pour préserver la nourriture qui élimine jusqu'à 50 % de l'humidité contenue dans les aliments par exposition à de la chaleur sèche. Le séchage permet également d'obtenir des saveurs plus intenses.
- Plus les aliments sont épais, plus le processus de séchage sera long. La façon la plus rapide de sécher les aliments, qui est également la façon la plus écoénergétique, est de les couper en tranches.
- Placez les aliments préparés sur la grille ou la tôle de cuisson recouverte de papier parchemin. Au cours du processus de séchage, retournez occasionnellement les aliments.
- La durée du processus dépend de l'épaisseur et du degré naturel d'humidité des aliments. p. ex. des tomates prennent plus de temps à sécher que des champignons.
- Si vous voulez faire sécher des aliments dans le four sur deux niveaux simultanément, utilisez les niveaux 1 et 3.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en heures	Observations
Champignons tranchés	Grille + papier parchemin	2	140 (60)	✿	3 - 4	
Rondelles de pommes	Grille + papier parchemin	2	140 - 160 (60 - 70)	✿	6 - 8	
Tomates en tranches	Grille + papier parchemin	2	160 (70)	✿	7 - 8	Enlever le centre des tomates, sinon le temps de séchage sera plus long.
Herbes	Grille + papier parchemin	2	140 (60)	✿	1:30 - 2	p ex. échalotes, 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 autres pâtisseries en même temps.
- Vous pouvez cuire plusieurs pizzas les unes après les autres. Cela signifie 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 d'une fourchette ou incisez-les avec un couteau.
- Les temps et les températures fournis dans le tableau des cuissons sont indicatifs. Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours également respecter les instructions du fabricant.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pains, frais (de 50 g)	Pierre à pain et à pizzas	1	480 / 390* (250 / 200*)		15 - 20	
Fougasse	Pierre à pain et à pizzas	1	410 (210)		20 - 25	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse
Focaccia	Pierre à pain et à pizzas	1	410 (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	390 (210)		35 - 45	
Pain au levain	Pierre à pain et à pizzas	1	480 / 390* (250 / 200*)		50 - 60	
Pizza, fraîche	Pierre à pain et à pizzas	1	525 (275)		5 - 8	Le temps de cuisson varie selon le type et l'épaisseur de la pâte et de la couche.
Pizza, surgelée	Pierre à pain et à pizzas	1	445 (230)		8 - 10	Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de la pâte. Respectez les indications du fabricant.
Tarte flambée, fraîche	Pierre à pain et à pizzas	1	570 (300)		2 - 4	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelée	Pierre à pain et à pizzas	1	480 (250)		8 - 10	

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

Cocotte

- Vous aurez besoin d'un plat de rôtissage et d'un élément chauffant, qui sont offerts comme accessoires en option.
- Dans le plat de rôtissage, vous pouvez également saisir facilement de grandes pièces de viande et cuire des aliments en grandes quantités.
- Les aliments sont faciles à préparer et peuvent demeurer au chaud dans le four. Votre cuisine sera propre et bien rangée, votre table de cuisson ne sera pas sale et vous aurez moins d'odeurs de cuisson étant donné que le plat sera cuit dans le four.
- Le revêtement anti-adhésif vous permet de rôtir en utilisant très peu de gras.

Truc : Plutôt que d'ajouter du gras dans le plat de rôtissage, huilez la viande. Cela permet d'assurer un transfert direct de la chaleur à la viande.

- Les liquides s'évaporent rapidement au cours de la cuisson. Assurez-vous de toujours maintenir une quantité adéquate de liquide pour la cuisson. Pour un temps de cuisson de 30 minutes, ajoutez environ 2 tasses (½ l) de liquide.
- Lorsque vous faites cuire un plat en sauce, assurez-vous que la sauce garde sa consistance en ajoutant du liquide au besoin.
- De plus, suivez les instructions du manuel d'instructions du plat de rôtissage.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Poitrine de poulet	Plat de rôtissage	1	390 (200)	☐	Saisir + 15 - 20	Utiliser le capteur de température interne. Ne pas couvrir.
Goulache de boeuf	Plat de rôtissage	1	430 / 265* (220 / 130*)	☐	Saisir + 60 - 90	Saisir les oignons et la viande; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Verser le liquide et réduire la température; cuire pendant 60 - 90 minutes selon le type de viande. Couvrir avec un couvercle.
Osso-buco	Plat de rôtissage	1	430 / 285* (220 / 140*)	☐	Saisir + 60 - 90	Saisir les légumes et la viande; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Verser le liquide et réduire la température; cuire à couvert pendant 60 - 90 minutes. Retourner les pièces de viande pendant la cuisson. Couvrir avec un couvercle.
Bœuf bouilli à la viennoise	Plat de rôtissage	1	430 / 265* (220 / 130*)	☐	Saisir + 200 - 220	Saisir les moitiés d'oignons, ajouter les légumes et faire rôtir brièvement, ajouter ensuite le liquide au plat. Amener à ébullition, assaisonner et ajouter le boeuf. La viande devrait être complètement recouverte de liquide. Placer le couvercle de rôtissage et poursuivre la cuisson à 265 °F (130 °C). Couvrir avec un couvercle.
Roulades	Plat de rôtissage	1	430 / 250* (220 / 120*)	☐	Saisir + 60 - 80	Saisir les roulades en portions; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Couvrir avec un couvercle.

* Faites brunir la viande à température élevée et réduisez ensuite la température pour poursuivre la cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Tortillas	Plat de rôtissage	1	345 (175)	☐	Saisir + 10 - 15	Saisir tous les ingrédients à part les oeufs dans le plat de rôtissage, verser ensuite les oeufs sur le dessus et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la tortilla soit ferme. Couvrir avec un couvercle.
Omelette fermière	Plat de rôtissage	1	345 (175)	☐	Saisir + 10 - 15	Saisir tous les ingrédients à part les oeufs dans le plat de rôtissage, verser ensuite les oeufs sur le dessus et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'omelette soit ferme. Couvrir avec un couvercle.
Plat de couscous	Plat de rôtissage	1	430 / 285* (220 / 140*)	☐	Saisir + 90 - 120	Saisir la viande et les légumes, ajouter ensuite le liquide au plat avant de poursuivre la cuisson. Couvrir avec un couvercle. Préparer le couscous dans une casserole sur le brûleur.
Chili à la viande	Plat de rôtissage	1	430 / 265* (220 / 130*)	☐	Saisir + 90	Couvrir avec un couvercle.

* Faites brunir la viande à température élevée et réduisez ensuite la température pour poursuivre la cuisson.

L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide est produit lorsque des produits tels que les céréales ou les pommes de terre sont cuisis à des températures élevées, par exemple pour les croustilles, les frites, les pains normaux ou grillés, les viennoiseries et les pâtisseries (biscuits, biscuits aux épices, biscuits de Noël).

Conseils pour cuisiner tout en conservant un bas taux d'acrylamide

Généralités	Limitez au maximum le temps de cuisson. Faites dorer les aliments sans trop les faire griller. Les aliments les plus grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	Avec la fonction Hot air (Air chaud) à un maximum de 355 °F (180 °C).
Biscuits	Les oeufs ou le blanc d'oeuf réduisent la quantité d'acrylamide produite par la cuisson. Répartissez bien les biscuits en une seule couche sur la tôle de cuisson.
Four Frites	Faites cuire au moins 7 oz (400 g) à la fois sur une tôle de cuisson pour que les frites ne sèchent pas.

Gaggenau

BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com

© 2017 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU

9001192511 fr-ca (970722)