Gaggenau
Notice d'utilisation

BX 480/481 112

Four double

Table des matières

Conformité d'utilisation 3

Consignes de sécurité importantes 4

Causes de dommages 6

Protection de l'environnement 6
Économies d'énergie 6
Elimination écologique 6

Présentation de l'appareil 7
Four 7
Afficheur et éléments de commande 8
Symboles 8
Couleurs et représentation 9
Veille 9
Activer l'appareil 9
Informations supplémentaires i et i 9
Ventilateur de refroidissement 9
Positions du sélecteur de fonction 10
Accessoires 12
Accessoires spéciaux 12

Avant la première utilisation 13
Réglage de la langue 13
Régler le format de l'heure 13
Régler l'heure 13
Réglage du format de la date 13
Réglage de la date 13
Régler l'unité de température 13
Terminer la première mise en service 13
Chauffer le four 13
Nettoyer les accessoires 13

Utiliser l'appareil 14
Enceinte du four 14
Insertion de l'accessoire 14
Réglage du mode de cuisson et de la température 14
Chauffe rapide 15
Coupure de sécurité 15

Fonctions de minuterie 15
Accéder au menu Minuterie 15
Minuterie 15
Chronomètre 16
Temps de cuisson 16
Fin de la cuisson 17
Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément 18

Minuterie longue durée 18
Réglage de la minuterie longue durée 18

Sonde thermométrique 19
Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire 19
Régler la température à cœur 20
Valeurs indicatives pour la température à cœur 21

Tournebroche 22
Préparation 22
Mise en marche du tournebroche 22
Arrêt du tournebroche 22

Mode de cuisson pour saisir 23

Sécurité-enfants 23
Activer la sécurité enfants 23
Désactiver la sécurité enfants 23

Réglages de base 24

Nettoyage et entretien 26
Produit de nettoyage 26
Retirer les grilles 27

Pyrolyse (autonettoyage) 27
Préparer la pyrolyse 27
Démarrer la pyrolyse 28
Réglage de la pyrolyse pour les deux fours 28
Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse 28

Que faire en cas de problème 29
Panne de courant 29
Mode démonstration 29
Changer la lampe du four 30

Service après-vente 30
Numéro E et numéro FD 30

Tableaux et conseils 31
Légumes 32
Accompagnements et mets 33
Poisson 36
Viandes 37
Volailles 40
Griller et rôtir 41
Pâtisseries 42
Fermentation (Faire lever la pâte) 47
Desserts 47
Décongeler 48
Mettre en conserves 49
Désinfecter 49
Déshydratation 50
Pierre à pain et à pizzas 50
Faitout 51
L'acrylamide dans l'alimentation 53

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**

Conformité d’utilisation

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

⚠ Consignes de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- La face intérieure de la porte de l'appareil devient très chaude pendant le fonctionnement. Ouvrez toujours la porte de l'appareil jusqu'en butée. Assurez-vous que la porte de l'appareil ne bascule pas. Évitez tout contact avec la face intérieure de la porte de l'appareil.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil. Éteignez la lumière pendant le nettoyage.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Attendre, avant de changer les ampoules, qu'elles aient entièrement refroidi.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Causes de dommages

Attention !

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

Protection de l'environnement

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

Économies d'énergie

- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four est encore chaud, donc le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- En mode chaleur tournante, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

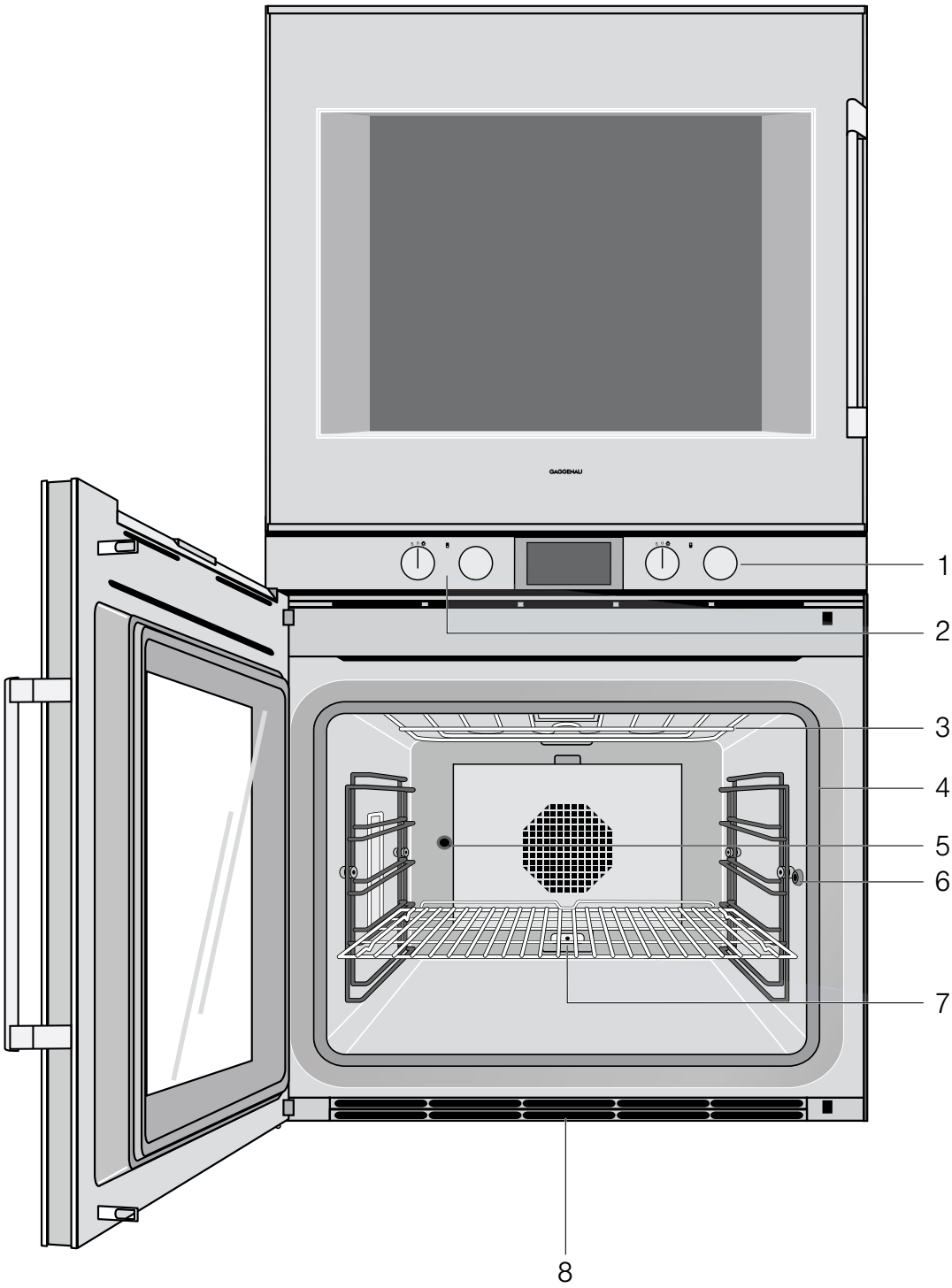
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

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

Four

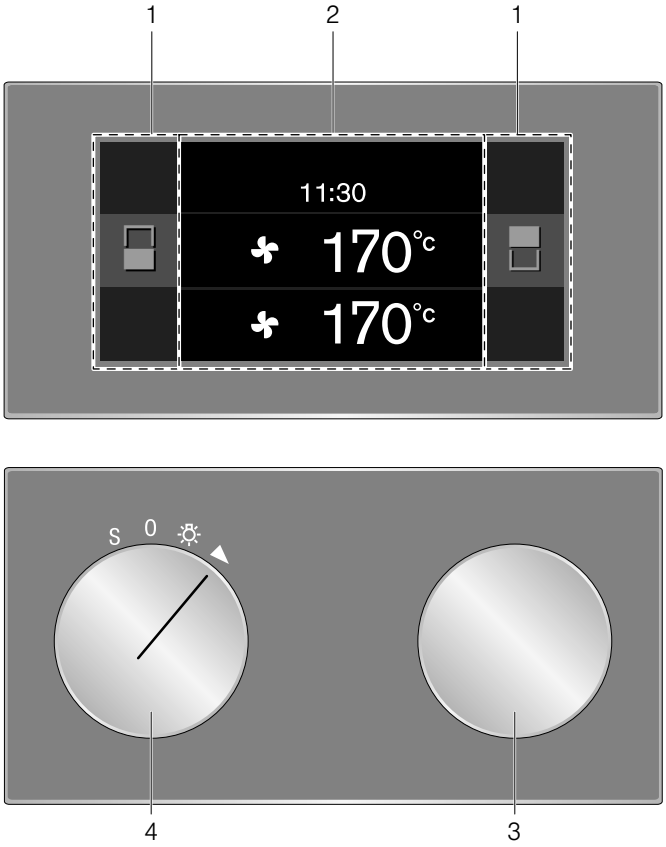


1	Eléments de commande du four du haut
2	Eléments de commande du four du bas
3	Résistance chauffante du gril
4	Joint de porte
5	Entraînement du tournebroche
6	Prise pour la sonde thermométrique
7	Prise pour une résistance chauffante supplémentaire (pour les accessoires en option pierre à pain et à pizzas, et faitout)
8	Fente d'aération

Afficheur et éléments de commande

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

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



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

Symboles

Symbole	Fonction
⬒	Four supérieur
⬓	Four inférieur
■	Affichage des réglages des deux fours
▶	Marche
■	Arrêt
⏸	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
›	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
»	Chauffe rapide avec affichage de l'état
	Editer des réglages
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Appeler la minuterie longue durée
	Mode démonstration
	Sonde thermométrique
	Démarrage du tournebroche
	Arrêter le tournebroche
»	Lancer le mode rissolage
»	Mettre fin au mode rissolage

Couleurs et représentation

Couleurs

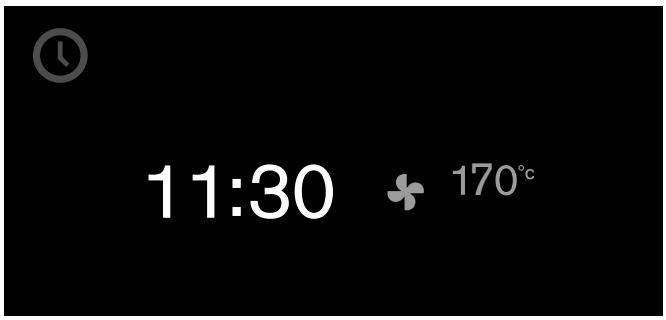
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

Représentation

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

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



Veille

L'appareil est en mode veille lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée.

La luminosité du bandeau de commande est réduite en mode veille.

Remarques

- Il existe différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés.
- La luminosité de l'affichage est fonction de l'angle visuel vertical.
- L'affichage et la luminosité peuvent à tout moment être modifiés dans les réglages de base.
  ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

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

Informations supplémentaires i et i⓵

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

Ventilateur de refroidissement

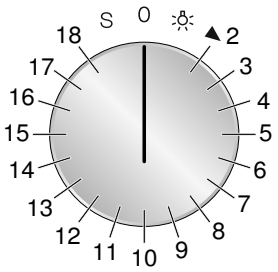
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.

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

Attention !

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

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☼	Éclairage		
2	Chaleur tournante	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
3	Chaleur tournante éco*	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour les gâteaux, la viande, les soufflés et les gratins. La chaleur résiduelle sera optimisée. Les fonctions confort restent désactivées (par ex. l'éclairage du compartiment de cuisson). L'affichage de la température du compartiment de cuisson n'est possible que pendant le chauffage. Ne préchauffez pas le four. Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi les pertes de chaleur.
4	Chaleur de voûte + chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, des soufflés ou des rôtis.
5	Chaleur de voûte + ⅓ chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés. Idéal lorsque le mets doit être chauffé encore une fois de manière ciblée par le haut vers la fin de la cuisson.
6	Chaleur de voûte	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Chaleur ciblée par le haut, par ex. pour meringuer un gâteau aux fruits.
7	⅓ chaleur de voûte + chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des gâteaux au fromage blanc, du pain moulé, des plats au bain-marie (par ex. flan, crème brûlée). Pour braiser sans couvercle et réchauffer des mets (les mets se dessécheront moins). Idéal lorsque le mets doit encore être chauffé de manière ciblée par le bas vers la fin de la cuisson.
8	Chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie.
9	Chaleur tournante + chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. gâteaux aux fruits.
10	Chaleur tournante + ⅓ chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne).

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

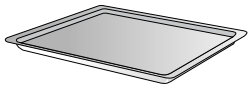
Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
11	Gril grande surface + air pulsé	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Chauffage uniforme pulsé pour de la viande, de la volaille et du poisson entier.
12	Gril grande surface	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Griller des morceaux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

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

Accessoires

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

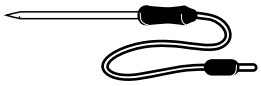


Plaque à pâtisserie émaillée

Grille

Lèchefrite à grille

Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BA 018 105	Système de rail télescopique Rail télescopique et cadre en fonte résistant à la pyrolyse
BA 028 115	Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm
BA 038 105	Grille chromée, sans ouverture, avec pieds
BA 058 115	Résistance de chauffe pour pierre à pain et à pizzas et cocotte
BA 058 133	Pierre à pain et à pizzas avec support et pelle à pizza (commander la résistance de chauffe séparément)
BS 020 002	Pelle à pizza, jeu de 2
GN 340 230	Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, Hauteur 165 mm, anti-adhérent (La résistance chauffante et le système télescopique sont à commander séparément)

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

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

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Lisez auparavant le chapitre ⟶ *"Consignes de sécurité importantes" à la page 4*.

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

Le menu « Premiers réglages » apparaît une fois les branchements électriques effectués. Vous pouvez à présent régler votre nouvel appareil pour la première mise en service.

Remarques

- Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement 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 modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Réglage de la langue

La langue préréglée apparaît dans l'afficheur.

1 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner la langue d'affichage désirée.

2 Confirmer avec ✔.

Régler le format de l'heure

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

1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.

2 Confirmer avec ✔.

Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.

2 Confirmer avec ✔.

Réglage du format de la date

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

1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.

2 Confirmer avec ✔.

Réglage de la date

La date préréglée apparaît dans l'afficheur. Le réglage du jour est déjà actif.

1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.

2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole ❯.

3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.

4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole ❯.

5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.

6 Confirmer avec ✔.

Régler l'unité de température

Les deux unités possibles °C et °F apparaissent dans l'affichage. L'unité °C est présélectionnée.

1 Sélectionnez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

2 Confirmez avec ✔.

Terminer la première mise en service

Dans l'affichage apparaît « Première mise en service terminée ».

Confirmez avec ✔.

L'appareil se met en mode veille et l'affichage apparaît en veille. Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Chauffer le four

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante ✣ à 200°C.

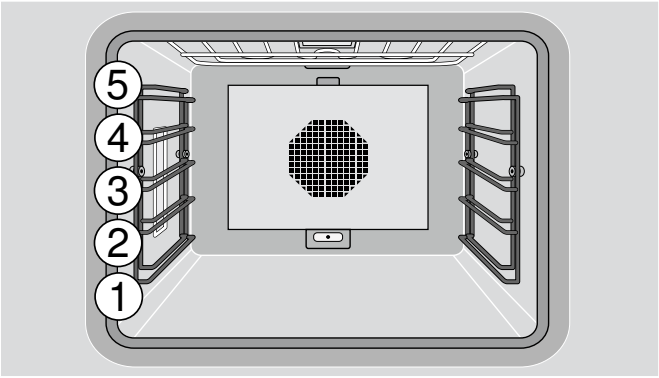
Nettoyer les accessoires

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

Utiliser l'appareil

Enceinte du four

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



Attention !

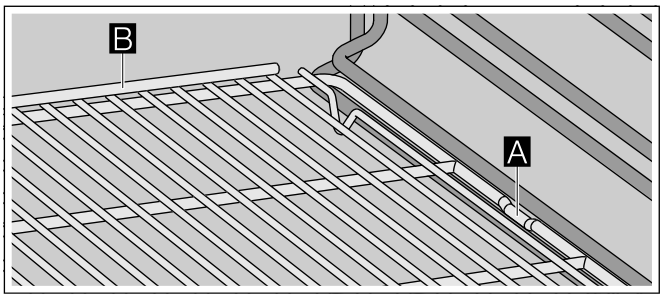
- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.

Insertion de l'accessoire

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

En enfournant la grille, veillez à ce que

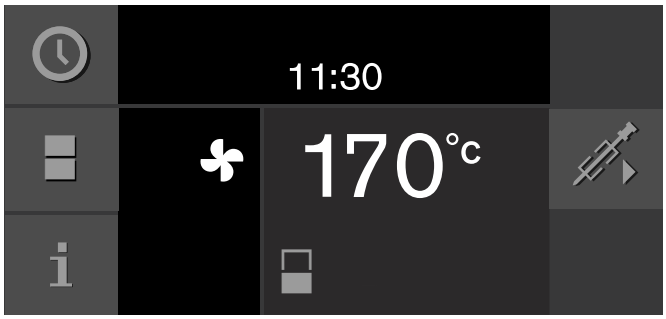
- le taquet d'arrêt A soit orienté vers le bas
- l'étrier de sécurité B de la grille soit à l'arrière et en haut.



Réglage du mode de cuisson et de la température

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

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

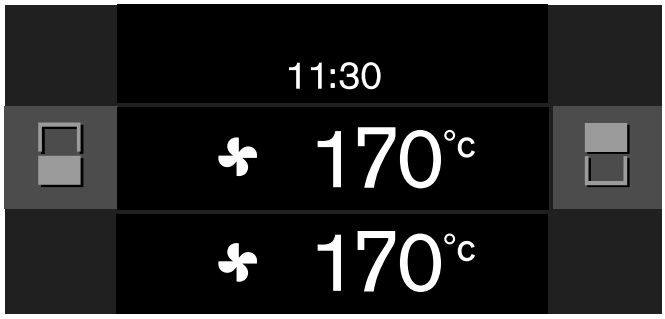


2 Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.

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

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

Si les deux fours sont allumés, le réglage des deux fours est affiché dans l'afficheur. Au moyen de ▄ ou de ▀ vous sélectionnez l'affichage pendant quelques secondes du four correspondant, avec ▄▀ vous retournez à l'affichage des deux fours.



Eteindre :
Réglez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Chauffe rapide

Avec la fonction « Préchauffage rapide » votre appareil atteint la température souhaitée en très peu de temps dans les modes de cuisson Chaleur de voûte, Chaleur de sole et Chaleur de voûte + de sole.

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

Remarque : La fonction « Préchauffage rapide » est préréglée dans les réglages d'usine. Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner « Préchauffage rapide » » ou « Chauffe » ⌒.⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Coupure de sécurité

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

Exception :
Une programmation avec la minuterie longue durée.

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

Fonctions de minuterie

Dans le menu de la minuterie, réglez :

⧗ la minuterie courte durée

⏱ chronomètre

◔ le temps de cuisson (pas au repos)

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

Les chapitres suivants expliquent comment régler les fonctions de temps pour un seul four. Si vous souhaitez régler des fonctions de temps dans deux fours simultanément, veuillez en outre respecter les consignes du chapitre ⟶ *"Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément" à la page 18*.

Accéder au menu Minuterie

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

Effleurer le symbole ◷.

Le menu Minuterie s'affiche.

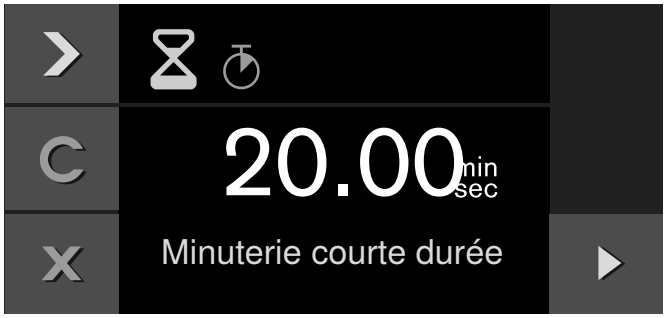
Minuterie

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

Réglage de la minuterie courte durée

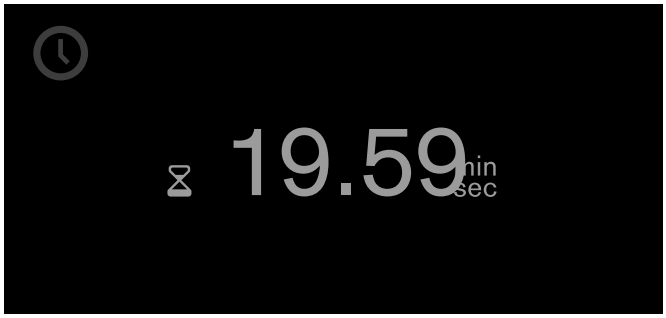
1 Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" ⧗ s'affiche.

2 Régler le temps souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.



3 Démarrer avec ▸.

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :
Appeler le menu Minuterie. Au moyen de ❯ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⧖ et effleurer le symbole ⏸. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ▸.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :
Appeler le menu Minuterie. Au moyen de ❯ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⧖ et effleurer le symbole C.

Chronomètre

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

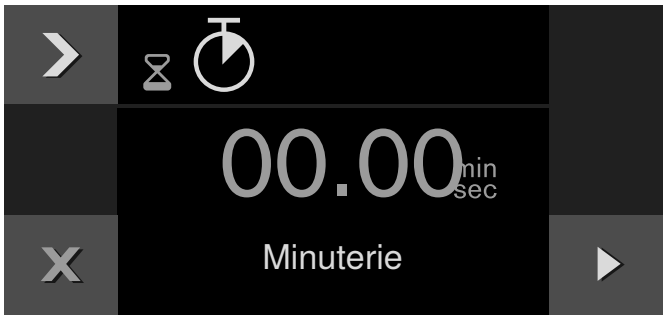
Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

Démarrer le chronomètre

1 Appeler le menu Minuterie.

2 A l'aide de ❯ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⏱.



3 Démarrer avec ▸.

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

Arrêter le chronomètre et le redémarrer

1 Appeler le menu Minuterie.

2 A l'aide de ❯ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⏱.

3 Effleurer le symbole ⏸.

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

4 Démarrer à l'aide de ▸.

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

Eteindre le chronomètre :
Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ❯ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⏱ et effleurer le symbole C.

Temps de cuisson

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

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

Réglage du temps de cuisson

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

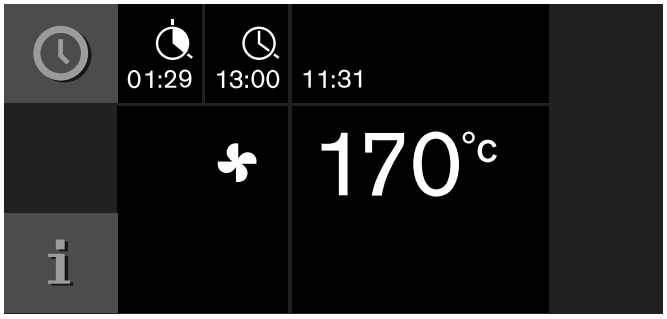
1 Effleurer le symbole 🕒.

2 Avec ❯ sélectionner la fonction "Temps de cuisson" ◔.

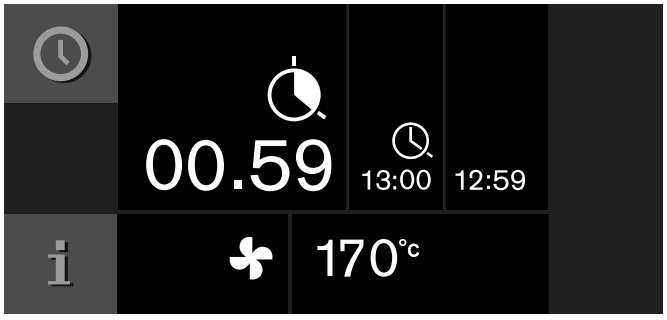
3 A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.

4 Démarrer au moyen de ▸.

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



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



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

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

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

Annuler tout le processus :
Régler le sélecteur de fonctions sur **0**.

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

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

Différer la fin de cuisson

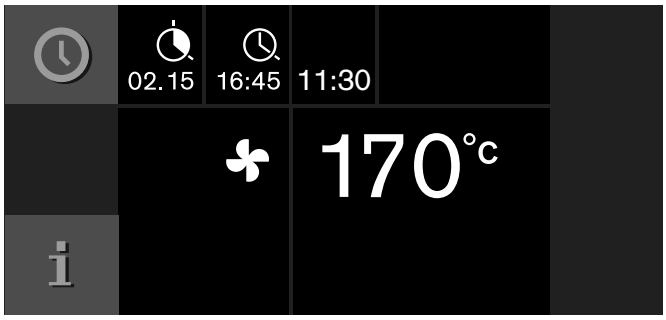
Vous avez réglé le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.

1 Effleurer le symbole .

2 A l'aide de ❯, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" .

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

4 Démarrer au moyen de ▸.



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

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

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

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

Annuler tout le processus :
Régler le sélecteur de fonctions sur **0**.

Réglage des fonctions de temps dans les deux fours simultanément

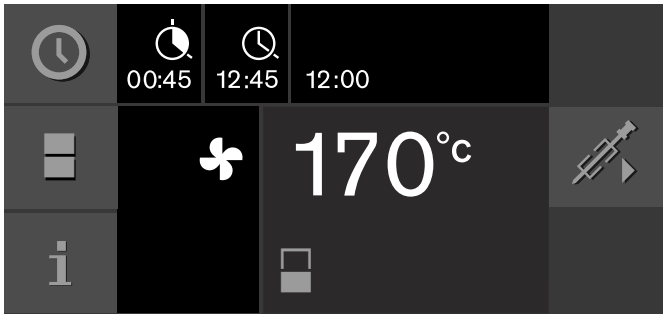
La minuterie courte durée et le chronomètre ne sont pas disponibles quand les deux fours sont en marche.

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

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

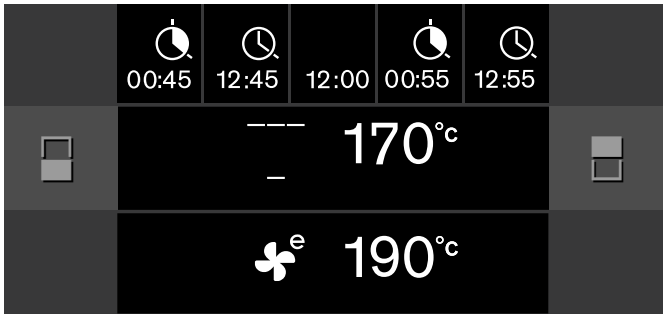
Si vous n'avez réglé un temps de cuisson que pour un seul four, les réglages sont affichés sur le côté gauche de l'afficheur. Les symboles ▄ ou ▀ indiquent si les réglages concernent le four du bas ou le four du haut.

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



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

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



Minuterie longue durée

Avec cette fonction, l'appareil maintient une température comprise entre 50 °C et 230 °C en mode « Chaleur tournante ».

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

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le four.

Remarque : Vous devez régler la minuterie longue durée sur « disponible » dans les réglages de base.
⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Réglage de la minuterie longue durée

1 Régler le sélecteur de fonctions sur . Pour régler le programme spécial longue durée pour les deux fours, régler les deux sélecteurs de fonctions sur .

2 Effleurer le symbole .
La valeur de référence 24h à 85°C apparaît dans l'afficheur. Démarrer à l'aide de ▶
- ou -
modifier le temps de cuisson, la fin de cuisson, la date d'arrêt et la température.

3 Modifier le temps de cuisson :
Effleurer le symbole . A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.

4 Modifier la fin de cuisson :
Effleurer le symbole ❯. Régler la fin de cuisson désirée à l'aide du sélecteur rotatif.

5 Modifier la date d'arrêt 31 :
Effleurer le symbole ❯. Régler la date d'arrêt désirée à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec ✔.

6 Modifier la température :
Régler la température désirée à l'aide du sélecteur rotatif.

7 Démarrer au moyen de ▶.

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

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

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

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

Sonde thermométrique

La sonde thermométrique vous permet une cuisson exacte et précise. Elle mesure la température au cœur de l'aliment à cuire. La coupure automatique lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte permet de garantir une cuisson parfaite de chaque aliment.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Attention !
Endommagement de la sonde thermométrique :

N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson gril grande surface ou gril compact. Avant d'utiliser le gril grande surface ou le gril compact, retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson. L'utilisation de l'appareil avec le mode de cuisson gril grande surface et la chaleur ventilée avec des températures jusqu'à 250 °C est possible.

Attention !
Endommagement de la sonde thermométrique :

La sonde thermométrique peut être endommagée en cas de températures supérieures à 250 °C. Lorsque vous utilisez la sonde thermométrique, ne réglez jamais la température au-dessus de 250 °C.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique fournie avec l'appareil. Vous pouvez l'acheter ultérieurement comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

Lorsque vous utilisez la sonde thermométrique, n'enfournez jamais le plat cuisiné au niveau le plus haut du four.

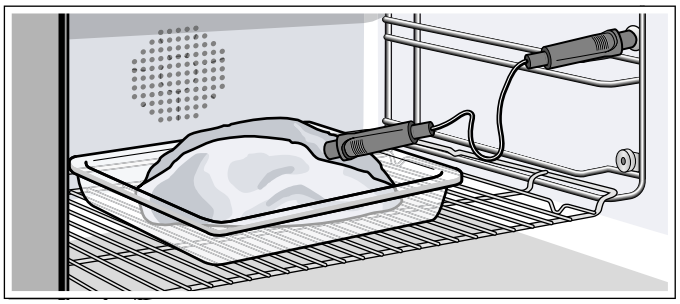
Retirez toujours la sonde thermométrique du compartiment de cuisson après utilisation. Ne la conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne la mettez pas au lave-vaisselle !

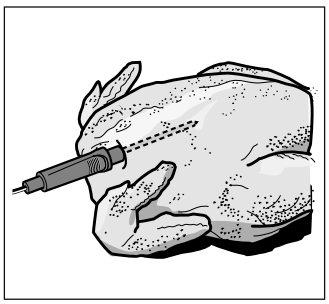
Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

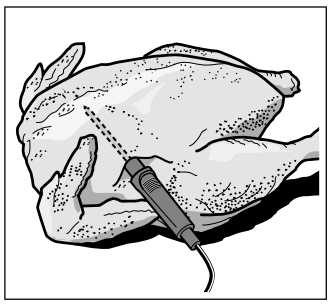
Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire avant de l'enfourner.
La sonde thermométrique possède trois points de mesure. Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond. La sonde thermométrique ne doit pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.

Viande : introduisez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.
Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

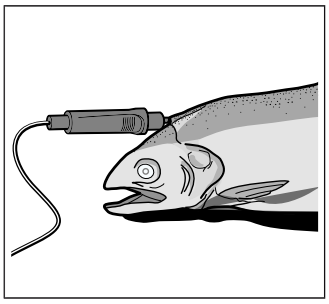


Volaille : introduisez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, en l'enfonçant le plus possible. Selon la nature de la volaille, introduisez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique.





Poisson : introduisez la sonde thermométrique derrière la tête, vers l'arête centrale, en l'enfonçant le plus possible. Placez le poisson entier sur la grille en position « nage » à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



Retourner l'aliment à cuire : si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas la sonde thermométrique. Après avoir retourné l'aliment à cuire, assurez-vous de la position correcte de la sonde thermométrique.

Si vous retirez la sonde thermométrique en cours de fonctionnement, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Régler la température à cœur

Attention !
Endommagement de la sonde thermométrique :

Si la distance est trop petite entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique, cela risque d'endommager la sonde thermométrique. Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique ou le câble de la sonde thermométrique soit d'au moins quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Attention !
Endommagement de la sonde thermométrique :

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

1. Enfournez l'aliment à cuire avec une sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson. Introduisez la sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson souhaité.
3. Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurez le symbole . À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec .
   La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.
5. L'appareil chauffe selon le mode de cuisson sélectionné.
   La température à cœur actuelle apparaît sur l'affichage, et la température à cœur sélectionnée apparaît juste en-dessous.
   Vous pouvez modifier à tout moment le réglage de la température à cœur.

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte. Il est automatiquement mis fin à la cuisson. Confirmez avec ✔ et tournez le sélecteur rotatif sur **0**.

Évaluation du temps de cuisson

Lorsque l'appareil est réglé à une température supérieure à 100 °C, et que la sonde thermométrique est insérée, l'affichage indique une estimation du temps de cuisson 5 à 20 minutes après le préchauffage.

L'évaluation du temps de cuisson est constamment mise à jour. Plus le processus de cuisson dure longtemps, plus l'évaluation du temps de cuisson est précise. N'ouvrez pas la porte de l'appareil, cela fausse l'évaluation du temps de cuisson.

L'évaluation du temps de cuisson est affichée en mode normal et également pour les programmes automatiques.

La température à cœur actuelle est affichée lorsque vous effleurez le symbole **i**.

Vous pouvez désactiver l'affichage du temps de cuisson dans les réglages de base et afficher à la place la température à cœur actuelle.⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Remarques

- Au début du temps de cuisson, « <15°C » apparaît pendant 3 à 4 minutes comme température à cœur actuelle.
- La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 99 °C. En dehors de cette plage, l'affichage « <15 C » ou « --°C » apparaît pour la température à cœur actuelle.
- Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.
- Si vous programmez une cuisson en utilisant simultanément la sonde thermométrique et le minuteur du 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 souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec .

Supprimer la température à cœur programmée

Effleurez le symbole . Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole C. L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

Utilisez uniquement des aliments frais et aucun aliment surgelé. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des mets.

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

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

Tournebroche

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

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec tous les modes de fonctionnement. Vous obtenez les meilleurs résultats avec les modes de cuisson "Grande grande surface" ou "Chaleur de voûte".

Remarque : Le mode tournebroche est uniquement disponible dans le four du bas.

Attention !

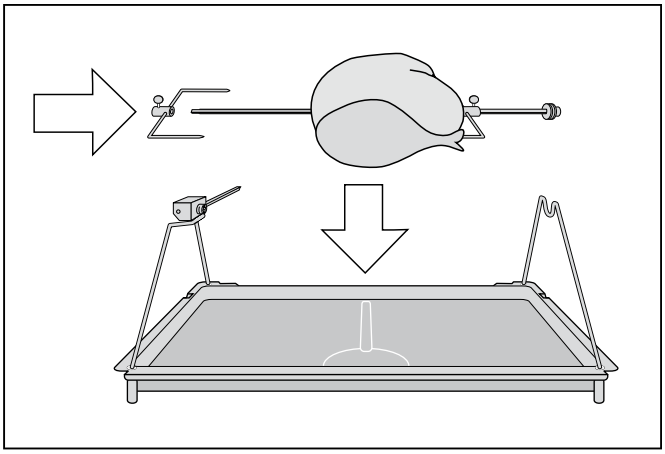
Ne pas utiliser la sonde thermométrique avec le tournebroche.

Préparation

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

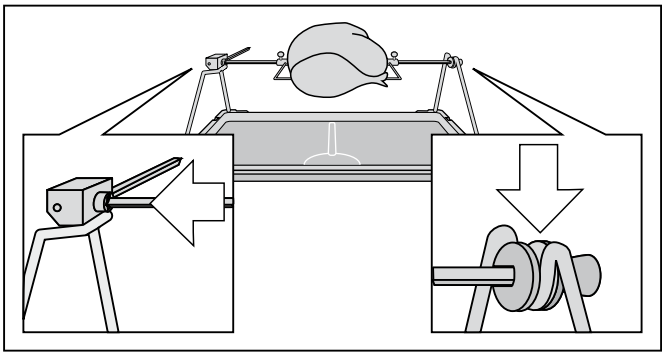
2 Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.

3 Placer l'aliment à cuire au milieu du tournebroche. Fixer les parties qui retombent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril.

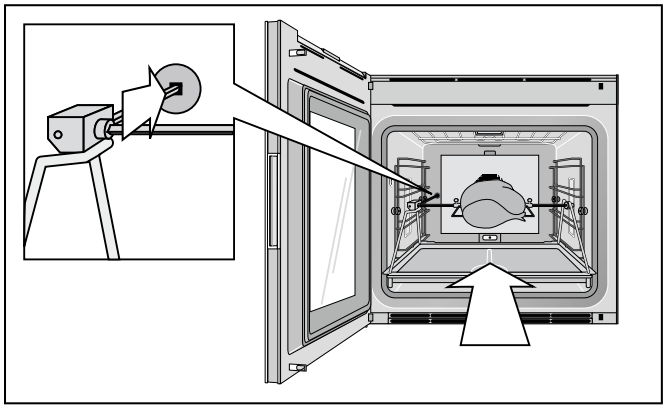


4 Emboîter la griffe gauche sur le tournebroche et visser à fond.

5 Poser le tournebroche sur les supports. Encliqueter le carré dans la partie moteur.



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



Mise en marche du tournebroche

1 Régler la température et le mode de cuisson désirés.

2 Effleurer le symbole. L'entraînement du tournebroche est activé.

Arrêt du tournebroche

1 Effleurer le symbole. Le moteur du tournebroche s'arrête.

2 Arrêter le four au moyen du sélecteur de fonction.

3 Sortir la lèchefrite à grille avec le tournebroche et la poser sur un support stable et résistant à la chaleur.

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

Utiliser un gant.

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

Remarques

– Utilisez le tournebroche seulement jusqu'à des températures maximales de 250 °C.

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

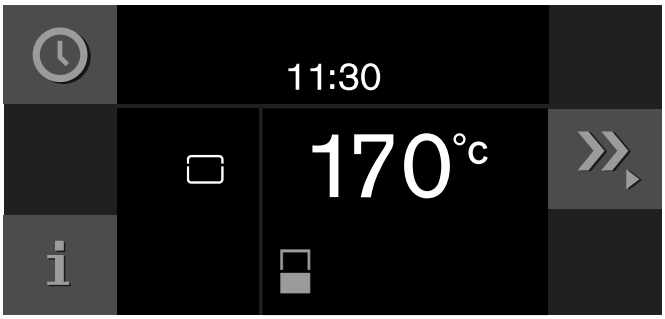
Mode de cuisson pour saisir

Uniquement en cas de réglage du mode « Fonction faitout ». Vous avez besoin des accessoires en option suivants : un faitout et un système télescopique et la résistance chauffante.

Dans le mode de cuisson pour saisir, le four chauffe à pleine puissance pendant environ 3 minutes. Cela permet par exemple de saisir des steaks à feu vif.

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

Effleurez le symbole ». Le mode de cuisson pour saisir démarre. Vous pouvez utiliser le mode de cuisson pour saisir plusieurs fois d'affilée.



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

Sécurité-enfants

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

Remarques

- Vous devez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base.
  ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

Activer la sécurité enfants

Condition préalable :
Le sélecteur de fonctions est réglé sur **0**.

Effleurer le symbole 🔒 au moins pendant 6 secondes.

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

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable :
Le sélecteur de fonctions est réglé sur **0**.

Effleurer le symbole 🔓 au moins pendant 6 secondes.

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

Réglages de base

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

1 Placer le sélecteur de fonctions sur **S**.

2 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner "Réglages de base".

3 Effleurer le symbole ✔.

4 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base souhaité.

5 Effleurer le symbole _.

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

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

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

Les modifications sont enregistrées.

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

	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ❯.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	allemand* / français [...] / anglais	Sélectionnez la langue pour l'affichage de texte **Remarque :** Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base 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 **X**. **Remarque :** En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée. ⟶ *"Minuterie longue durée" à la page 18*
	Afficher l'évaluation du temps de cuisson avec la sonde thermométrique	marche* / arrêt	Marche : l'évaluation du temps de cuisson est affichée lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée. ⟶ *"Sécurité enfants" à la page 23*

* Réglage usine

Nettoyage et entretien

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

Produit de nettoyage

Pour ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des 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	Produits de nettoyage
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibres. Ne pas utiliser de racloir à verre !
Affichage	Essuyer avec un chiffon microfibres ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé !
En acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression excessive sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres non pelucheux.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). **Important :** ● Ne pas appliquer sur les joints de porte ! ● Laisser agir au maximum 12 heures ! ● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes ! ● Rincer soigneusement à l'eau ! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe 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.
Grilles	Lave-vaisselle, voir le chapitre ⟶ *"Retirer les grilles" à la page 27*
Tournebroche (non disponible sur tous les modèles de fours)	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 !

Surface	Produits de nettoyage
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 à pain et à pizzas (Accessoire en option)	Éliminer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre à pain et à pizzas à grande eau !
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 le faitout au lave-vaisselle !

Chiffon microfibres

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

Retirer les grilles

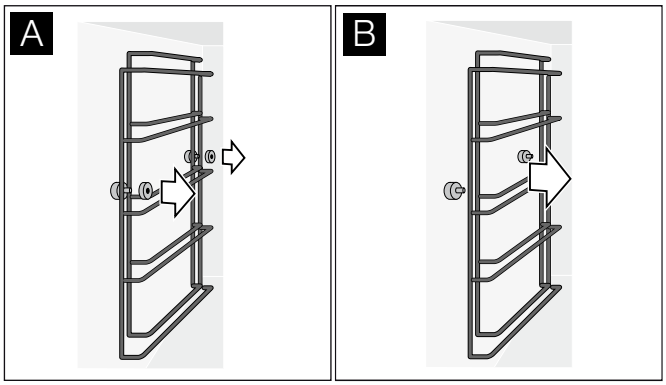
Vous pouvez retirer les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

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

2 Desserrez les écrous moletés (fig. A).

3 Enlevez les grilles (fig. B).



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Accrocher les grilles

1 Veillez à fixer correctement la grille, côté plus long vers le bas. La grille de droite et celle de gauche sont identiques.

2 Serrez les écrous moletés.

Pyrolyse (autonettoyage)

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Remarques

– Pendant que la pyrolyse se déroule dans un four, il n'est pas possible d'utiliser l'autre four.

– La pyrolyse simultanée dans les deux fours n'est pas possible. Toutefois, les deux fours peuvent être nettoyés automatiquement l'un après l'autre.

Préparer la pyrolyse

Attention !

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

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

Démarrer la pyrolyse

1 Réglez le sélecteur de fonctions sur **S**.

2 Le symbole apparaît. Confirmez avec ✔.

3 L'heure d'arrêt à laquelle la pyrolyse sera terminée s'affiche. Si vous le souhaitez, différez l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif.
Confirmez avec ✔.

4 Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures.
Confirmez avec ✔.

5 Démarrez avec ▶. Le temps de nettoyage s'écoule à l'affichage. En cas de report de l'heure d'arrêt, le temps restant avant le début de la pyrolyse s'écoule à l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.

Un signal retentit une fois la pyrolyse terminée. Un message apparaît. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

Remarques

– La durée totale de la pyrolyse comprend le temps de nettoyage et le temps de refroidissement. L'affichage indique l'heure de la section respective de la pyrolyse.

– Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée. Dès que la température est inférieure à 200 °C, le système de verrouillage de la porte est ouvert.

Selon le type d'encrassement, des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées. Ses dépôts sont des résidus alimentaires et ne présentent aucun danger. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique et d'un chiffon doux.

Réglage de la pyrolyse pour les deux fours

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

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

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

Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse

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

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

Remarques

– Retirez les salissures grossières, le jus de cuisson et les résidus d'aliments avant de procéder à la pyrolyse. Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture peuvent s'enflammer au cours de la pyrolyse.

– Placez une seule plaque à pâtisserie ou une lèchefrite dans la rainure d'encastrement inférieure du four !

– Poussez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'en butée.

– La grille, le tournebroche, le faitout en fonte, la pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ou tout autre accessoire ne doivent pas être nettoyés avec la pyrolyse.

– Les lèchefrites avec des orifices en inox pourraient se décolorer pendant la pyrolyse ! Cela n'influe en rien sur l'usage du four.

Que faire en cas de problème

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage ne réagit pas. 🔒 apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants → *"Sécurité enfants" à la page 23*
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de ✓, éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas, 🔨 apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur **0** ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le SAV et leur communiquer le code d'erreur.

Panne de courant

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

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

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

Mode démonstration

Si le symbole 🔨 apparaît dans l'affichage, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent dans les réglages de base. → *"Réglages de base" à la page 24*

Changer la lampe du four

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

Remplacement de la lampe située en haut du four

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

Remplacement d'une lampe latérale du four

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

Remplacement du cache en verre

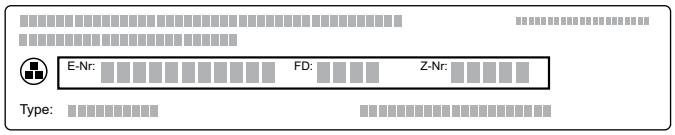
Si le cache en verre est endommagé dans le four, il faut le remplacer. Vous trouverez des caches auprès du service après-vente. Indiquez le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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



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

E-Nr. **FD-Nr.**

Service après-vente ☏

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

Tableaux et conseils

Remarques

- Préchauffez toujours l'appareil.
  Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un appareil préchauffé.
- Les valeurs fournies sont purement indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.
- Les tableaux présentent des plages de température et/ou de temps. Commencez par la valeur la plus basse. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez un temps de cuisson plus long.
  Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez une température plus élevée.
- Les indications se réfèrent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Avec un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient au centre de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèchefrite ou un plat en verre.
- Ne chargez pas trop la grille ni la tôle de cuisson. Vous pourrez ainsi garantir une circulation optimale de l'air chaud.
- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez retirer les grilles latérales amovibles. Placez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson, puis placez le plat cuisiné ou le faitout sur la grille. Ne placez pas l'aliment à cuire ni le faitout directement sur le fond en émail.
- Ouvrez brièvement la porte du compartiment de cuisson du four préchauffé afin de déposer rapidement le ou les plats.
- Les données relatives au niveau se rapportent au niveau de la grille du bas pour les appareils disposant de 4 niveaux. Les valeurs entre parenthèses se rapportent aux appareils dotés de 5 niveaux.
- Lorsque vous retirez des récipients en verre, posez-les sur un dessous-de-plat sec, jamais sur un dessous-de-plat froid ou mouillé. Le verre pourrait éclater.
- Certains modes de fonctionnement ne sont pas disponibles sur tous les modèles de fours ou sont uniquement disponibles avec des accessoires en option.
- **Mode de cuisson Chaleur tournante Eco :**
  Mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour les gâteaux, la viande, les soufflés et les gratins. La chaleur résiduelle sera optimisée. Les fonctions confort restent désactivées (par ex. l'éclairage du compartiment de cuisson).
  L'affichage de la température du compartiment de cuisson est uniquement possible pendant le chauffage. Ne préchauffez pas le four.
  Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.
- **Gril grande surface et gril grande surface + air pulsé :**
  Pour ces modes de fonctionnement, il peut y avoir une différence de température entre la température de réglage sélectionnée et la température réelle dans le four. En effet, griller et gratiner des aliments sont des processus de cuisson rapides effectués à haute température. C'est pourquoi on choisit toujours une température plus élevée que celle réellement nécessaire sur la surface des mets à dorer ou rôtir.

Légumes

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de légumes	Grille + lèchefrite	3 (4)	220	⎓	24*	Raccourcissez les brochettes ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser. Conseil recette : poivrons, oignons, maïs (précuit), tomates cerises, courgettes
Asperges vertes, grillées	Cuve en verre/lèchefrite	3 (4)	220	⎓	6 - 10*	Conseil recette : assaisonnez-les avec des oignons, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.
Légumes racines	Cuve en verre/lèchefrite	3 (4)	200	✣	30*	Conseil recette : assaisonnez les carottes, les céleris, les navets, les betteraves rouges avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre.
		3 (4)	250	⎓	15 - 20*	
Quartiers de courge	Cuve en verre/lèchefrite	3 (4)	200	✣	20 - 30*	Conseil recette : assaisonnez-les avec de l'huile, de l'ail, du gingembre, du cumin, du sel et du poivre.
Antipasti	Cuve en verre/lèchefrite	3 (4)	200	✣	30*	Conseil recette : tant que les légumes sont encore chauds, arrosez-les de vinaigre balsamique et assaisonnez.
		3 (4)	250	⎓	15 - 20*	
Escalivada (légumes au four méditerranéens)	Plat à gratin	4 (5)	250	⎓	15*	Conseil recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons, huile. Se déguste chaud ou froid.
Ratatouille	Cuve en verre/lèchefrite	3 (4)	200	⎓	30 - 40*	Conseil recette : parsemez ensuite de parmesan.
Tomates au four	Plat à gratin	2 (3)	120	✣	60	Conseil recette : placez les tomates cerises ou les tranches de tomates avec du romarin et de l'ail dans le plat, puis arrosez d'un filet d'huile et d'un peu de miel. Si vous le préférez, blanchissez auparavant les tomates et pelez-les.
Endives	Plat à gratin	2 (3)	180	✣	30	Conseil recette : coupez-les en deux, assaisonnez-les, enroulez-les avec du jambon blanc, recouvrez-les de crème ou de sauce béchamel et parsemez de fromage.
		2 (3)	190	✣ e	60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Poivrons farcis, végétariens	Plat à gratin/cocotte	2 (3)	190	⎓	50	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Courgettes farcies, végétariennes	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	180		40	Conseil recette : farcissez-les avec des carottes râpées, des oignons nouveaux, du fromage de chèvre, ajoutez de l'ail, du thym, du sel et du poivre et parsemez de parmesan.
Gratin de légumes	Plat à gratin	2 (3)	180		40 - 50	Précuisez/blanchissez les légumes et les autres ingrédients.
Burgers aux légumes, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	220		12 - 15*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Accompagnements et mets

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Garnitures						
Pommes de terre sur lit de sel	Plat à gratin	2 (3)	200		40 - 60*	Recouvrez le fond du plat à gratin de 2 cm de sel marin. Déposez-y de petites pommes de terre non pelées et badigeonnez-les d'huile.
Quartiers de pommes de terre	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200		15*	Conseil recette : coupez les pommes de terre en morceaux, assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Frites, fraîches	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	200		15 - 20*	Conseil recette : huilez-les légèrement, assaisonnez-les après la cuisson avec du sel, du paprika ou du curry en poudre.
Frites, surgelées	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	220		14*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2 (3)	180	Air pulsé	35	
		2 (3)	195	Air pulsé Eco	60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Galettes de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	2 (3)	175	Air pulsé	20 - 30*	Huilez bien la plaque avant d'y placer les galettes de pomme de terre, puis badigeonnez-les d'huile. Retournez-les une fois.
		2 (3)	200	Chaleur tournante	20 - 30*	
Pommes de terre sautées	lèchefrite	2 (3)	180	Air pulsé	30 - 45*	Préparations à faible teneur en matière grasse. Répartissez-les uniformément sur la lèchefrite, remuez-les plusieurs fois.
Fromage de chèvre enrobé de lard	Cuve en verre/plaque à pâtisserie	2 (3)	220	Air pulsé	8 - 10	Utilisez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert.
		3 (4)	220	Gril	8 - 10	
Fromage de chèvre au miel	Cuve en verre/plaque à pâtisserie	2 (3)	200	Air pulsé	8	Conseil recette : mélangez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert avec du miel de lavande et parsemez la préparation de pignons de pin.
		3 (4)	200	Gril	8	
Camembert cuit, pané, frais	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	180	Air pulsé	15 - 20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
Camembert cuit, pané, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	Air pulsé	15 - 20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
		2 (3)	200	Chaleur tournante	15	
Sticks de mozzarella, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	180	Air pulsé	10	
Féta	Plaque à pâtisserie	2 (3)	250	Gril ventilé	12	Conseil recette : placez-la dans un plat avec de l'huile, des tomates, des oignons, de l'ail et du romarin, assaisonnez avec du sel et du poivre.
Fromage au four, frais	Plaque à pâtisserie	2 (3)	180	Air pulsé	20	Après 10 minutes, incisez le fromage à pâte molle en forme de croix et ouvrez-le. Si possible, le plat doit ne pas être beaucoup plus grand que le fromage pour que ce dernier ne coule pas.
Plats						
Tortilla	Plat à gratin	2 (3)	160	Chaleur tournante	25	Conseil recette : avec des poivrons, des olives, des oignons, du jambon Serrano et du fromage Manchego.
Omelette paysanne	Plat à gratin	2 (3)	160	Air pulsé	40	Conseil recette : avec des asperges vertes et blanches, et du saumon mariné.
Frittata	Plat à gratin	2 (3)	190	Chaleur tournante	45 - 50	Conseil recette : avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinées	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	200	Chaleur tournante	15 - 20	
Lasagnes	Plat à gratin	2 (3)	175	Air pulsé	35	Conseil recette : classiques ou végétariennes avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne.
		2 (3)	195	Air pulsé Eco	60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Macaroni au fromage	Plat à gratin	2 (3)	180 / 220	✣	10 - 20	Pour obtenir une croûte de fromage, augmentez la température après 10 minutes de cuisson à 220 °C et laissez dorer 10 min.
Spätzle au fromage	Plat à gratin	2 (3)	180 / 220	✣	30	Disposez les Spätzle cuites à l'eau en couches dans un plat en recouvrant chaque couche de fromage. Terminez par du fromage et des oignons grillés et augmentez la température à 220 °C pendant 5 minutes.
Pâtés impériaux surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	225	✣	18 - 20*	
Nems, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	225	✣	10*	
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	230 - 250	▭	10 - 15	Huilez légèrement une plaque à pâtisserie.
Pizza, précuite	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	230	✣	6 - 8	
		2 (3)	230	▭	6 - 8	
Pizza, surgelée	Grille	2 (3)	200	✣	11 - 13	
		2 (3)	220	▭	11 - 13	
Pizza américaine (fond épais), surgelée	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	▭	20 - 24	Sans préchauffage !
Tarte flambée, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	250	▭	8 - 10	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, précuite	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	250	✣	7	
Tarte flambée, surgelée	Grille	2 (3)	200	✣	10 - 12	
		2 (3)	230	▭	8 - 10	
Quiche	Moule à tarte	2 (3)	200	▭	20 + 20	Précuisez le fond pendant 20 minutes, ajoutez les ingrédients et cuisez pendant 20 autres minutes.
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	▭	30 - 40	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Poisson

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de crevettes, fraîches	Grille + Lèchefrite	3 (4)	180	Gril	10*	
Brochettes de crevettes, surgelés	Grille + Lèchefrite	3 (4)	180	Gril	12*	
Brochettes de poisson	Grille + Lèchefrite	3 (4)	200	Gril	12*	Utilisez du poisson à chair ferme, par ex. du colin, du saumon, du sébaste, du cabillaud.
Truite, entière	Plaque à pâtisserie	3 (4)	200 - 220	Gril	16*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du persil.
Dorade, entière	Grille + Lèchefrite	3 (4)	200 - 220	Gril	20 - 25*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du thym ou avec de la menthe en été. Incisez la peau de la dorade en diagonale.
	Plaque à pâtisserie	3 (4)	190	Chaleur tournante	20 - 25*	
Pavé de saumon	Grille + Lèchefrite	3 (4)	250	Gril chaleur tournante	10 - 12	Conseil recette : faites-le mariner avec du citron vert, du sel, du poivre et de l'ail.
	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	Chaleur tournante	10 - 12	
Steak de thon	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200	Chaleur tournante	8 - 10	Conseil recette : style asiatique avec de la sauce soja, de l'huile de sésame, du gingembre, du miel, de l'ail, du piment rouge et des graines de coriandre.
Bâtonnets de poisson surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	220	Chaleur tournante	15 - 17*	
Anneaux de calamars, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	220	Chaleur voûte/sole	8 - 12	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Viandes

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre ⟶ *"Sonde thermométrique" à la page 19*.
- Viande au repos : laissez reposer la viande encore 10 à 15 minutes après la cuisson. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et vous perdrez ainsi moins de jus lors de la découpe de la viande. Vous pouvez laisser reposer les grosses pièces de viande, par ex. les rôtis, dans le four. Les plus petits morceaux, par ex. les steaks, doivent être enroulés dans du papier aluminium hors du four.
- Pour préparer de petites portions (2 à 3 personnes), utilisez de préférence un plat résistant à la chaleur afin de ne pas brûler ni sécher les mets.
- Utilisez la lèchefrite ou le faitout pour les gros rôtis ou pour les modes de préparation nécessitant beaucoup de liquide lors de la cuisson.
- Laissez pénétrer la marinade de préférence pendant toute une nuit et retirez-la avant de rôtir ou de griller vos mets, par ex. avec le dos d'un couteau ou une cuillère. Les épices et les herbes risqueraient sinon de brûler.
- Si le rôti est devenu trop brun et que la croûte est brûlée par endroits, la prochaine fois, réduisez la température et vérifiez le niveau de la grille.
- Si le rôti est cuit mais que la sauce est brûlée, la prochaine fois, utilisez un plus petit plat à rôtir et ajoutez plus de liquide. Si la sauce est trop liquide, utilisez un plus grand plat à rôtir et réduisez la quantité de liquide.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Bœuf						
Rôti de bœuf (1,5 kg)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	180		90 - 120*	
Rumsteck, rosé (500 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	200		40	Température à cœur 65 °C
		2 (3)	200	e	60	Température à cœur 65 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Rosbif/rôti de bœuf (1 kg) - saignant	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	230 / 180		25 - 35**	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
- rosé	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	230 / 180		35 - 45**	
- bien cuit	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	230 / 180		50 - 60**	
Porc						
Filet mignon de porc, entier (400 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	230 / 180		20 - 25**	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de l'ail et du persil.
Filet de porc (250 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	180		30	Température à cœur 70 °C.
		2 (3)	180	e	50	Température à cœur 70 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Médaillons de porc	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	210		12 - 15*	Conseil recette : peu de temps avant de les retirer du four, placez un morceau de beurre et une branche de romarin dans la lèchefrite/cuve à griller et poursuivez la cuisson dans le four.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle/un faitout sur la table de cuisson.

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rôti de porc, cuissot (1 kg)	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	230 / 180		45 - 50**	
Rôti de porc, échine (1,5 kg)	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	230 / 180		85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180		70 - 80**	
Rôti de porc avec couenne/rôti avec couenne (1,5 kg)	Grille + lèchefrite	2 (3)	180 / 200		60 - 70***	
Jarret de porc	Grille + lèchefrite	2 (3)	150 / 200		40 - 45***	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante.
Carré de porc fumé (1 kg)	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	180 / 160		50 - 60**	
Rôti roulé	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	230 / 180		65 - 70***	
	Grille + lèchefrite	2 (3)	230 / 180		75 - 80***	
Veau						
Rôti de veau (1,5 kg)	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	230 / 180		50 - 60*	
Jarret de veau	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Filet de veau	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	160 - 170		20	
Poitrine de veau farcie	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	120 - 130		120	
Gibier						
Rôti de sanglier	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	170		60 - 90*	Conseil recette : faites-le mariner avec de l'huile, de l'ail, de la moutarde et des herbes de Provence pendant toute une nuit.
Cuiss. chevreuil	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	170 - 180		60 - 80	
Selle chevreuil	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	165 - 175		20	
		2 (3)	165 - 175		20 - 25	
Râble de lapin	Cuve en verre/lèchefrite, faitout	2 (3)	180		15 - 25*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'ail, du romarin, de l'huile d'olive et dans du vinaigre balsamique de grande qualité.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle/un faitout sur la table de cuisson.

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gigot d'agneau - rosé	Cuve en verre/lèche-frite, faitout	2 (3)	180 - 190	✣	100*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile d'olive, de l'ail, du romarin et des tranches de citron pendant toute une nuit.
- bien cuit	Cuve en verre/lèche-frite, faitout	2 (3)	180 - 190	✣	120*	
Gigot d'agneau	Cuve en verre/lèche-frite, faitout	2 (3)	180 - 200	✣	35 - 45	
Divers						
Boulettes de viande (de 80 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	30 - 35	Plus les boulettes de viande sont plates, plus elles cuisent rapidement. Convient pour de grosses quantités.
Boulettes de viande, saisies (de 80 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	20	Pour des boulettes de viande bien dorées mais fondantes : saisissez-les d'abord à la poêle, puis passez-les au four.
Boulettes de viande (de 25 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	25 - 30	Conseil recette : très faciles à travailler, vous pouvez par ex. réaliser des boulettes de viande à la sauce tomate, des Köttbullar, des boulettes de Königsberg.
Boulettes de viande, saisies (de 25 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	15	Conseil recette : piquez les boulettes de viande d'agneau ou de lapin sur des brochettes et servez-les avec du yaourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.
Terrine de viande, fraîche (700 g)	Grille + lèchefrite	2 (3)	160	✣	60	Utilisez la sonde thermométrique (température à cœur 67 °C).
Tranches de bacon (tranche de lard), fine	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	180	✣	8 - 10	Une fois retirées, égouttez-les sur du papier absorbant.
Tranches de bacon (Tranche de lard), épaisse	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	190	✣	8 - 12	
Poivrons farcis avec de la viande hachée	Plat à gratin/ cocotte	2 (3)	190	✣	55 - 60	Conseil recette : garnissez-les avec de la viande hachée et cuisez-les dans de la sauce tomate.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle/un faitout sur la table de cuisson.

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

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

Volailles

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne la placez pas au centre (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez d'autres indications et les températures cibles optimales au chapitre ⟶ *"Sonde thermométrique" à la page 19*.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée, de la graisse égouttée ou du jus d'orange sur la peau en fin de la cuisson.
- Piquez la peau des canards ou des oies sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.
- Utilisez un faitout ou un autre plat résistant à la chaleur pour les mets qui nécessitent beaucoup de liquide lors de la cuisson. Il en va de même pour les aliments qui rendent beaucoup de graisse, par ex. de l'oie rôtie.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (1,5 - 2 kg)	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	160 / 180	⎓	75*	Conseil recette : fourrez-le avec des oranges, des pommes ou des fruits secs.
Magret de canard	Plat à gratin/ cocotte	2 (3)	190	≋	25 - 35	Fendillez la peau en losange.
Oie, entière (5 kg)	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	160 / 190	✣	110 - 130*	Conseil recette : garnissez-la avec des pommes, des oignons et de la marjolaine et refermez-la.
		2 (3)	160 / 190	⎓	110 - 130*	
Dinde, entière	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	200 / 160	✣	120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	⎓	120 - 180*	
Poulet, entier (1 kg) (selon EN60350-1)	Grille + lèchefrite	2 (3)	190	✣	70 - 80	Préchauffer.
		2 (3)	190	≋	70 - 80	
Poulet, pilon	Grille + lèchefrite	3 (4)	220	≋	30**	Conseil recette : marinade asiatique avec sauce soja, miel, piment rouge, ail, gingembre, carvi, citron vert, coriandre.
		3 (4)	220	≋	30**	
Cuisse de poulet	Grille + lèchefrite	3 (4)	220	≋	30**	Une fois retournée, le côté présentant le plus de peau doit être placé vers le haut afin d'être bien croustillant. Faites-la mariner avec de l'huile, du romarin, des tranches de citron et de l'ail
		3 (4)	220	≋	30**	
Blanc de poulet	Grille + lèchefrite	2 (3)	200	✣	25	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori.
		2 (3)	200	✣ᵉ	55	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Nuggets de poulet, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	15**	
Magret de caille	Plaque à pâtisserie	3 (4)	220	≋	10 - 12	Badigeonnez-le avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier et de l'ail.
Caille, entière (de 150 g)	Grille + lèchefrite	3 (4)	200	≋	20 - 25	Badigeonnez-la avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier, de l'ail.

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

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

Griller et rôtir

- Grillez uniquement avec la porte du four fermée.
- Pour griller, utilisez la lèchefrite avec la grille d'insertion (selon le modèle, accessoire ou accessoire en option). Versez environ 100 ml d'eau dans la lèchefrite de façon à recueillir le jus de viande et à maintenir le four propre. Si vous ajoutez trop d'eau, la quantité trop importante de vapeur d'eau ainsi générée risque d'altérer le résultat de cuisson.
- Les grillades doivent si possible avoir la même épaisseur, au moins 2 à 3 cm. Elles doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses. Grillez toujours la viande sans la saler. Déposez les pièces à griller directement sur la grille.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, celles-ci peuvent se carboniser. Pour éviter cela, coupez-les le plus court possible, placez-les toute une nuit dans de l'eau avant d'embrocher les ingrédients ou utilisez des brochettes en métal.
- Pour de petites quantités, utilisez le mode de cuisson écoénergétique « Gril compact ». Seule la surface centrale du gril est alors chauffée. Posez les pièces à griller au centre de la grille.

Plat	Accessoires	Niveau	Température de réglage en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poitrine de porc, en tranches	Grille + lèchefrite	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Chachlik	Grille + lèchefrite	3 (4)	190		16*	
Saucisse	Grille + lèchefrite	3 (4)	270		10*	
Merguez	Grille + lèchefrite	3 (4)	250		12*	
Travers de porc, précuits	Grille + lèchefrite	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Travers de porc, cru	Grille + lèchefrite	3 (4)	220		40*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de la moutarde, du vinaigre balsamique, du miel, de l'ail, de la sauce Worcester, du concentré de tomate et du tabasco.
		3 (4)	220		30*	
Poulet saté	Grille + lèchefrite	3 (4)	250		10 - 14*	Servez avec une sauce aux arachides.
Fromage Halloumi (Fromage à griller)	Grille + lèchefrite	3 (4)	250		5 - 8	L'Halloumi est un fromage à pâte semi-ferme utilisé dans la cuisine grecque et turque. Il convient particulièrement pour les grillades.
Pain grillé (largeur de l'appareil 60 cm)	Grille	3	200		2.30 - 3	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le toast ne brunisse pas trop. Grillez uniquement avec la porte du four fermée.
Pain grillé (largeur de l'appareil 76 cm)	Grille	4	200		2 - 2.30	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le toast ne brunisse pas trop. Grillez uniquement avec la porte du four fermée.
Toast Hawaii	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	190		8 - 10**	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température de réglage en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Croque-monsieur	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	190		8 - 11**	
Croûtons	Plaque à pâtisserie	2 (3)	180		15*	Conseil recette : mélangez du pain blanc frais avec de l'huile d'olive, de l'ail et des aiguilles de romarin. N'utilisez pas trop d'huile et ajoutez-la au dernier moment sinon les croûtons se gorgeraient d'huile. Retournez plusieurs fois.
Meringues gratinées	Moule démontable	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Restez près de l'appareil pour veiller à ce que la meringue ne brunisse pas trop.
Pruneaux secs enrobés de lard	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	200		8 - 10	Également excellent avec des dattes ou des abricots.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

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

Pâtisseries

- Nous vous recommandons des moules foncés en métal car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Placez le moule contenant la pâte sur la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez la plaque.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. les choux ou les chaussons en pâte feuilletée sur deux niveaux, 1+3 ou 2+4.
- Si vous utilisez plusieurs niveaux pour la cuisson, il est normal que les aliments posés sur les plaques enfournées au même moment ne soient pas prêts en même temps. Poursuivez encore un peu la cuisson des aliments posés sur la plaque la plus basse ou la prochaine fois, enfournez cette dernière plus tôt.
- Avant de déguster les pâtisseries, laissez-les refroidir sur la grille.
- Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous : enfournez un niveau au-dessus et sélectionnez une plus basse température.

  Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus : enfournez un niveau plus bas, sélectionnez une plus basse température et augmentez légèrement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez légèrement la température. Si le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur, sélectionnez une température plus basse.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau						
Gâteau au fromage blanc	Moule démontable	1 (2)	160 - 165		70 - 75	
		1 (2)	160 - 165		70 - 75	
		1 (2)	160 - 165		85 - 90	
		1 (2)	160 - 165		80 - 90	
		1 (2)	160 - 165		40 - 45	Gâteau au fromage blanc allégé avec la moitié de fromage blanc.
Cake	Moule démontable	2 (3)	160 - 170		50 - 60	
		2 (3)	160 - 170		50 - 60	
Cake	Moule à cake	2 (3)	160 - 170		60 - 65	Pour une coloration uniforme, laissez-le plus longtemps dans le compartiment de cuisson.
		2 (3)	160 - 170		55 - 60	
Kouglof, Brioche	Moule à brioche	1 (2)	165		30	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix.
		1 (2)	170	e	55	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Gâteau cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2 (3)	165 - 170		20 - 30	Graissez légèrement la plaque à pâtisserie.
		2 (3)	165 - 170		40 - 50	
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	190		6	Renversez-le encore chaud sur un papier cuisson recouvert de sucre, puis roulez-le.
Génoise	Moule démontable	2 (3)	150		40 - 45	Tapissez le moule de papier cuisson.
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie	2 (3)	165		30 - 35	Conseil recette : garnissez-le de prunes, de figues ou d'oignons et de lard.
		2 (3)	165		30 - 35	
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte	2 (3)	165		40 - 50	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et du massepain.
		2 (3)	170		40 - 50	
		2 (3)	165		45 - 55	
Tarte	Moule à tarte	2 (3)	190		30 - 40	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190		30 - 40	
		2 (3)	190		40 - 45	
		2 (3)	190		45 - 50	Pour des moules à tarte clairs.
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200		20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du pudding et des cerises ou avec des pommes.
Tourte aux pommes (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 60 cm)	Moule démontable Ø 20 cm	2	160**		90 - 105	Préchauffer
	Moule démontable Ø 20 cm	1	160**		90 - 100	Préchauffer

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tourte aux pommes (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 76 cm)	Moule démontable Ø 20 cm	3	160**	✣	85 - 100	Préchauffer
	Moule démontable Ø 20 cm	2	160**	⎓	100 - 110	Préchauffer
Gâteau à base de biscuits à l'eau (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 60 cm)	Moule démontable Ø 26 cm	2	160**	✣	22 - 30	Préchauffer
	Moule démontable Ø 26 cm	2	160**	⎓	20 - 30	Préchauffer
Gâteau à base de biscuits à l'eau (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 76 cm)	Moule démontable Ø 26 cm	3	160**	✣	22 - 30	Préchauffer
	Moule démontable Ø 26 cm	3	160**	⎓	25 - 30	Préchauffer
Petites pâtisseries						
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2 (3)	180	✣	35	Conseil recette : garnissez-les avec de la crème à la vanille, de la mousse au chocolat, de la crème au moka ou aux fruits.
		2 (3)	180	⎓	40	
		2 (3)	180	✣ ⎓	35	
Petits gâteaux secs Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2 (3)	160 - 170	✣	15	
		2 (3)	160 - 170	⎓	18	
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	15 - 20	
Chaussons en pâte feuilleté, garnis	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	200	✣	15	Conseil recette : garnissez-les avec du jambon et du fromage ou des pommes et des raisins secs.
Feuilletés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	200	✣	15	Conseil recette : avec du sésame, des graines de pavot, du sucre glace.
Bâtonnets de pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	3 (4)	200	✣	15	Conseil recette : avec du fromage, du jambon, des noix.
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	15 - 20	Conseil recette : avec du pudding, des fruits.
Tuiles	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	140	✣	8 - 10	Donnez-leur une forme avant qu'elles ne refroidissent, par ex. en cornet à glace ou en rouleaux pour le dessert.

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gressins	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	160	Air pulsé	30	Parsemez-les de sel marin, de romarin, de curry, de sésame ou de cumin.
Cookies (de 20 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	175	Air pulsé	12 - 14	Avec du chocolat, des raisins secs, des noix ou du citron.
Brownies	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	120	Air pulsé	60	Coupez-les en carrés une fois cuits. Grâce à la température basse, la consistance reste légèrement liquide à l'intérieur.
		2 (3)	180	Air pulsé Eco	40 - 45	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Muffins	Plaque à muffins/ Ramequins en papier	2 (3)	160	Air pulsé	25 - 30	Avec du chocolat, des noix ou des raisins secs.
		2 (3)	160	Chaleur tournante	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	Chaleur tournante _	25 - 30	
Petits gâteaux (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 60 cm)	Cuve en verre	2	150**	Air pulsé	25 - 30	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie 1 Cuve en verre	3	150**	Air pulsé	28 - 32	Préchauffer Utilisation sur deux niveaux
	Cuve en verre	3	160**	Chaleur tournante	20 - 25	Préchauffer
Petits gâteaux (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 76 cm)	Cuve en verre	3	150**	Air pulsé	26 - 32	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie 2 Cuve en verre	4	150**	Air pulsé	30 - 32	Préchauffer Utilisation sur deux niveaux
	Cuve en verre	4	160**	Chaleur tournante	23 - 24	Préchauffer
Biscuiterie dressée (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 60 cm)	Plaque à pâtisserie	2	140**	Air pulsé	35 - 40	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie 1 Cuve en verre	3	140**	Air pulsé	35 - 40	Préchauffer Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	2	140**	Chaleur tournante	26 - 30	Préchauffer
Biscuiterie dressée (selon EN60350-1) (largeur de l'appareil 76 cm)	Plaque à pâtisserie	3	140**	Air pulsé	30 - 35	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie 2 Cuve en verre	4	140**	Air pulsé	30 - 40	Préchauffer Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	3	140**	Chaleur tournante	30 - 35	Préchauffer

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pain, petits pains						
Pain bis	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200 / 170*		40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*		40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*		45 - 50	
Pain au levain	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200 / 180*		50 - 60	
Pain aux olives et aux tomates	Plaque à pâtisserie	2 (3)	200 / 170*		40 - 50	
Pain, dans un moule à cake	Moule à cake	2 (3)	175		40 - 45	
Baguette, précuite	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	220		10 - 12	
Ciabatta, précuite	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	190		12 - 14	
		2 (3)	180		12 - 14	
Pain pita	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200		15 - 20	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
		2 (3)	210		15 - 20	
Foccacia	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	210		15 - 20	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Baguette à l'ail/aux fines herbes	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200		8 - 10	
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200		20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du fromage de brebis et de la féta.
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	165		20	
		2 (3)	170	e	30 - 35	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Petits pains, précuits	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	210		8 - 10	
		2 (3)	200		8 - 10	
Petits pains, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	180		10 - 12	
		2 (3)	200		10 - 12	
Petits pains, frais (de 50 g)	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	250 / 200*		15 - 20	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Produits de boulangerie salés, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	200	✣	10 - 12	
Croissants, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	170	___	15 - 25	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 24*

Fermentation (Faire lever la pâte)

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

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

Desserts

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crumble aux pommes	Plat à gratin	2 (3)	200	✣	35 - 40	Crumble aux pommes, également excellent avec des baies ou des mirabelles.
		2 (3)	200	___ _	25 - 30	Pour des pommes à chair tendre.
		2 (3)	200	_ ___	25 - 30	Pour des pommes à chair ferme.
Pommes cuites au four	Plat à gratin	2 (3)	190 - 200	✣	20 - 30	Recommandation : utilisez des pommes à cuire, par ex. des Boskoop. Celles-ci conviennent particulièrement à la cuisson. Variante estivale : garnissez-les avec de la ricotta, du citron, du miel, du cardamone, de la vanille et des pignons de pin.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Compote	Cuve en verre/lèchefrite	2 (3)	160 - 180		30 - 40	Par ex. abricots ou différentes baies
		2 (3)	200		30 - 40	Ajoutez de petites quantités de liquide, remuez plusieurs fois. Ajoutez du miel, de la vanille fraîche ou de la cannelle pour un goût plus fin.
Clafoutis	Plat à gratin	2 (3)	190		30	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies.
		2 (3)	200	e	60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Soufflé sucré	Plat à gratin	2 (3)	160 - 180		30 - 40	Par ex. semoule, fromage blanc ou riz au lait
Ofenschlupfer (pâté de viande), Gâteau aux cerises	Plat à gratin	2 (3)	150		50 - 55	Par ex. avec des cerises ou des abricots
Topfenpalatschinken (crêpes au fromage blanc)	Plat à gratin	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Spécialité autrichienne : crêpes garnies de fromage blanc et de raisins secs, arrosées de sauce et gratinées.
Meringue	Plaque à pâtisserie + papier de cuisson	2 (3)	100		150	Faites de petites portions plates pour que la pâte puisse bien sécher.

Décongeler

- Utilisez pour ce faire le mode de cuisson « Décongélation ».
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation est fondée sur la dimension, le poids et la forme des aliments congelés : congelez vos aliments à plat ou individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Enfournez la grille avec le mets à décongeler au niveau deux (au niveau trois s'il y a 5 niveaux d'enfournement). Placez la lèchefrite en-dessous pour recueillir le liquide de décongélation.
- Retirez les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- Attention : dans certaines conditions, les aliments décongelés ne se conservent pas ou se conservent moins longtemps que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.
- À la moitié du temps de décongélation, retournez la viande ou le poisson. Décollez les aliments congelés en morceaux les uns des autres, par ex. des baies ou des pièces de viande. Le poisson ne doit pas entièrement décongeler, les épices peuvent être assimilés lorsqu'il est suffisamment mou en surface.
- Le four n'est pas adapté à la décongélation de poulet entier et de pièces à rôtir, car cette dernière prend beaucoup de temps. Pour décongeler de tels aliments, il est préférable d'utiliser un four de cuisson à la vapeur ou un four à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Insérez la lèchefrite sous les aliments dans l'appareil. Jetez le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyez l'évier à grande eau. Nettoyez la lèchefrite avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou lavez-la au lave-vaisselle.

Après la décongélation, faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180 °C.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (500 g)	Lèchefrite en verre/ émaillée	2 (3)	50 - 55		25 - 30	
Légumes (500 g)	Lèchefrite en verre/ émaillée	2 (3)	50 - 55		30 - 50	Le temps de décongélation varie selon les portions. Les petits légumes tels que, par ex., les petits pois et les haricots décongèlent plus rapidement que les blocs d'épinards ou les bouquets de chou-fleur.
Cuisses de poulet (de 200 g)	Grille	2 (3)	50 - 55		45 - 50	
Filet de poisson (de 150 g)	Grille	2 (3)	45 - 50		45 - 50	
Crevettes	Grille	2 (3)	45 - 50		20 - 25	

Mettre en conserves

- Mettez les aliments en conserves le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et facilite la fermentation.
- N'utilisez que des fruits et des légumes en parfait état.
- Le four ne convient pas pour la mise en conserves de la viande.
- Contrôlez et nettoyez soigneusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Placez les bocaux dans un récipient résistant à la chaleur avec de l'eau. Ils ne doivent pas se toucher et le contenu des verres doit être rempli d'eau au moins aux ¾.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Ne sortez les bocaux du compartiment de cuisson qu'une fois entièrement refroidis.
- Entreposez les conserves dans un endroit froid, sombre et sec, par ex. dans un débarras. Utilisez le plus tôt possible les verres ouverts et conservez-les au réfrigérateur.

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

Désinfecter

- Avant la mise en conserve, les verres doivent être désinfectés au four pour prévenir l'altération des aliments. C'est la seule et unique façon de conserver des conserves pendant une longue période en dehors du réfrigérateur.
- Désinfectez les verres vides à 100 °C à la chaleur tournante pendant au moins 20 minutes. Vous pouvez en même temps désinfecter les couvercles et les anneaux de caoutchouc des verres dans de l'eau bouillante pour qu'ils ne se dessèchent pas à la chaleur sèche du four.

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

Déshydratation

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en heures	Remarques
Champignons en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	50 - 60	✣	3 - 4	
Pommes en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	70	✣	5 - 8	
Tomates en quartier	Grille + papier cuisson	2 (3)	60 - 70	✣	7 - 8	Épépinez les tomates, sinon la durée de séchage se rallonge.
Fines herbes	Grille + papier cuisson	2 (3)	50 - 60	✣	1½ - 2	par ex. ciboulette, persil, sauge

Pierre à pain et à pizzas

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pains, frais (de 50 g)	Pierre de cuisson	1	250 / 200*	⎓	15 - 20	
Pain pita	Pierre de cuisson	1	210	⎓	15	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse
Foccacia	Pierre de cuisson	1	210	⎓	15	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pain bis	Pierre de cuisson	1	175		45	
Pain au levain	Pierre de cuisson	1	250 / 200*		50 - 60	
Pain aux olives et aux tomates	Pierre de cuisson	1	175		45	
Pizza, fraîche	Pierre de cuisson	1	275		5 - 8	Le temps de cuisson varie selon le type et l'épaisseur de la pâte et de la garniture.
Pizza, surgelée	Pierre de cuisson	1	230		8 - 10	Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de la pâte. Respectez les indications du fabricant.
Tarte flambée, fraîches	Pierre de cuisson	1	300		3 - 4	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et des oignons nouveaux.
Tarte flambée, surgelés	Pierre de cuisson	1	250		4 - 5	

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

Faitout

- Vous avez besoin des accessoires en option suivants : un faitout et un système télescopique et une résistance chauffante.
- Le faitout vous permet de préparer de grosses pièces de viande sans problème et de braiser de grandes quantités.
- Vous pouvez préparer des mets à l'avance et les maintenir au chaud dans le four. Votre cuisine est propre et nette : la table de cuisson n'est pas sale et les odeurs de cuisson se répandent moins, car le plat est préparé au four.
- Grâce au revêtement anti-adhérent, vous pouvez saisir les aliments avec très peu de graisse.

  Conseil : ne mettez pas de graisse dans le faitout, mais huilez la viande. Cela garantit un transfert de chaleur direct.
- Les jus de cuisson réduisent très vite, assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de jus pour la cuisson. Pour un temps de cuisson de 30 minutes, ajoutez environ ½ l de liquide.
- Lorsque vous cuisez des aliments dans des sauces, gardez ces dernières toujours liquides et rajoutez du liquide.
- Respectez les indications de la notice d'utilisation du faitout.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blancs de poulet	Cocotte	1	200		Saisir + 15 - 20	Avant de placer les aliments, faites chauffer la cocotte avec la fonction "rissolage". Ensuite, insérez la sonde thermométrique.
Goulasch de bœuf	Cocotte	1	220 / 130 - 140*		Saisir + 60 - 120	Saisissez les oignons et la viande, pour cela utilisez la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande, cuisez pendant 60 à 120 minutes.
Osso-bucco	Cocotte	1	220 / 140*		Saisir + 60 - 90	Saisissez la viande et les légumes à l'aide de la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, poursuivez la cuisson à couvert pendant 60 à 90 minutes. Retournez les jarrets une fois.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pot-au-feu	Cocotte	1	220 / 130*		Saisir + 210 - 240	Faites revenir les oignons coupés en deux, puis les légumes brièvement et remplissez de liquide. Portez le bouillon à ébullition, assaisonnez et ajoutez le pot-au-feu. La viande doit être complètement recouverte d'eau. Couvrez et poursuivez la cuisson à 130 °C.
Ragoût de cerf	Cocotte	1	220 / 130 - 140*		Saisir + 60 - 100	Saisissez la viande et les autres ingrédients, pour cela utilisez la fonction "rissolage". Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande et la taille des pièces de viande, cuisez pendant 60 à 100 minutes.
Paupiettes	Cocotte	1	220 / 120*		Saisir + 60 - 90	Saisissez les paupiettes par portion, pour cela utilisez la fonction "rissolage".
Tortilla	Cocotte	1	175		Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans la cocotte, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la tortilla prenne.
Omelette paysanne	Cocotte	1	175		Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les œufs dans la cocotte, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette paysanne prenne.
Poivrons farcis, végétariens	Cocotte	1	200		30	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.
Chili con carne	Cocotte	1	220 / 130*		Saisir + 60 - 90	

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

L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

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

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

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

GAGGENAU

9001421450 fr (021024)