

Gaggenau

Notice d'utilisation

# EB 333 611

Four encastré

# Table des Matières

<b>▲ Définitions de sécurité</b>	<b>3</b>
<b>IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>4</b>
Installation et entretien corrects	4
Sécurité-incendie	5
Prévention des brûlures	6
Sécurité des enfants	7
Consignes en matière de nettoyage	8
Sécurité pour la batterie de cuisine	8
Avertissement issu de la proposition 65	9
<b>Causes de dommages</b>	<b>10</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>10</b>
Conseils d'économie d'énergie	10
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>11</b>
Four	11
Afficheur et commandes	12
Symboles	12
Couleurs et visualisation	12
Veille	13
Activer l'appareil	13
Informations supplémentaires <b>i</b> et <b>i</b> <sup>®</sup>	13
Ventilateur de refroidissement	13
Positions du sélecteur de fonction	14
Accessoires	16
Accessoires spéciaux	16
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>17</b>
Choix de la langue	17
Choix du format de l'heure	17
Ajuster l'heure	17
Choisir le format de la date	17
Ajuster la date	17
Régler l'unité de température	17
Fin de la première mise en service	17
Chauffer le four	17
Nettoyage des accessoires	17
<b>Utiliser l'appareil</b>	<b>18</b>
Enceinte du four	18
Insertion de la grille	18
Mise en marche	18
Préchauffage rapide	19
Coupure de sécurité	19

<b>Fonctions de minuterie</b>	<b>19</b>
Appeler le menu de la minuterie.	19
Minuterie courte durée	19
Chronomètre	20
Temps de cuisson	20
Fin de cuisson	21
<b>Mode Sabbat et mode Yom Tov</b>	<b>22</b>
Mode Sabbat	22
Mode Yom Tov	23
<b>Programmes automatiques</b>	<b>24</b>
Indications concernant les réglages	24
Sélectionner un plat	24
Régler un plat	25
Appel des derniers programmes automatiques	25
<b>Recettes personnelles</b>	<b>26</b>
Enregistrement de recettes	26
Programmation de recettes	26
Taper un nom	27
Lancement d'une recette	27
Modifier une recette	27
Effacement de recettes	28
<b>Sonde thermométrique</b>	<b>28</b>
Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment	29
Réglage de la température à cœur	29
Valeurs indicatives pour la température à cœur	30
<b>Tournebroche</b>	<b>32</b>
Préparation	32
Allumage du tournebroche	33
Arrêt du tournebroche	33
<b>Mode de cuisson pour saisir</b>	<b>34</b>
<b>Verrouillage pour enfants</b>	<b>34</b>
Activation de la sécurité enfants	34
Désactiver la sécurité enfants	34
<b>Home Connect</b>	<b>35</b>
Configuration	35
Démarrage à distance	36
Réglages Home Connect	36
Diagnostic à distance	37
Remarque liée à la protection des données	37
Déclaration de conformité	37
Module Wi-Fi <sup>MD</sup>	38

<b>Réglages de base</b>	<b>39</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>41</b>
Produit de nettoyage	41
Retirer la grille	43
<b>Pyrolyse (autonettoyage)</b>	<b>43</b>
Préparer la pyrolyse	44
Démarrez la pyrolyse	44
Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse	45
<b>Que faire en cas de problème.</b>	<b>45</b>
Panne d'électricité	45
Mode démonstration	45
Remplacement de la lampe du four	46
<b>Service après-vente</b>	<b>47</b>
<b>Tableaux et conseils</b>	<b>48</b>
Légumes	49
Accompagnements et mets	50
Poisson	53
Viande	54
Volailles	57
Griller et rôtir	58
Pâtisseries	60
Fermentation (faire lever la pâte)	64
Desserts	65
Décongélation	66
Stérilisation	67
Désinfecter	68
Déshydrater	68
Pierre à pain et à pizzas	69
Cocotte	70
L'acrylamide dans l'alimentation	71

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

## Définitions de sécurité

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### AVIS

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

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



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



---

## AVERTISSEMENT

---

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

---

### Installation et entretien corrects

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

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

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

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de

l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

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

Ne pas obstruer les événements du four.

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



---

## AVERTISSEMENT

---

**Risque de brûlures !**

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

---



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

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



## AVERTISSEMENT

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

## Sécurité-incendie



## AVERTISSEMENT

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

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



## AVERTISSEMENT

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

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

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

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

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

- L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.



## AVERTISSEMENT

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

1. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
2. **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
3. **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
4. Utiliser un extincteur uniquement si :
  - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.

## Prévention des brûlures

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

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

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

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

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



## ATTENTION

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

Surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

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

## Sécurité des enfants

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

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

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

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## ATTENTION

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

## Consignes en matière de nettoyage

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

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

Communiquer avec un centre de dépannage.

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

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

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

## Sécurité pour la batterie de cuisine

### AVIS

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

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



## ATTENTION

Ne laisser aucun aliment, utensile de cuisine, etc., dans le four durant le cycle d'autonettoyage.

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

# **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique !**

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

---

### **Avertissement issu de la proposition 65 :**

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

**AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :**



**AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

### **Fonctionnement à Distance**

On peut configurer cet appareil électroménager pour le télécommander à tout moment.

Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

---

## **AVERTISSEMENT**

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances:

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
  - ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.
- 

## **AVERTISSEMENT**

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
  - ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
  - ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
  - ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.
-

---

## Causes de dommages

---

### AVIS:

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

---

## Protection de l'environnement

---

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

### Conseils d'économie d'énergie

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

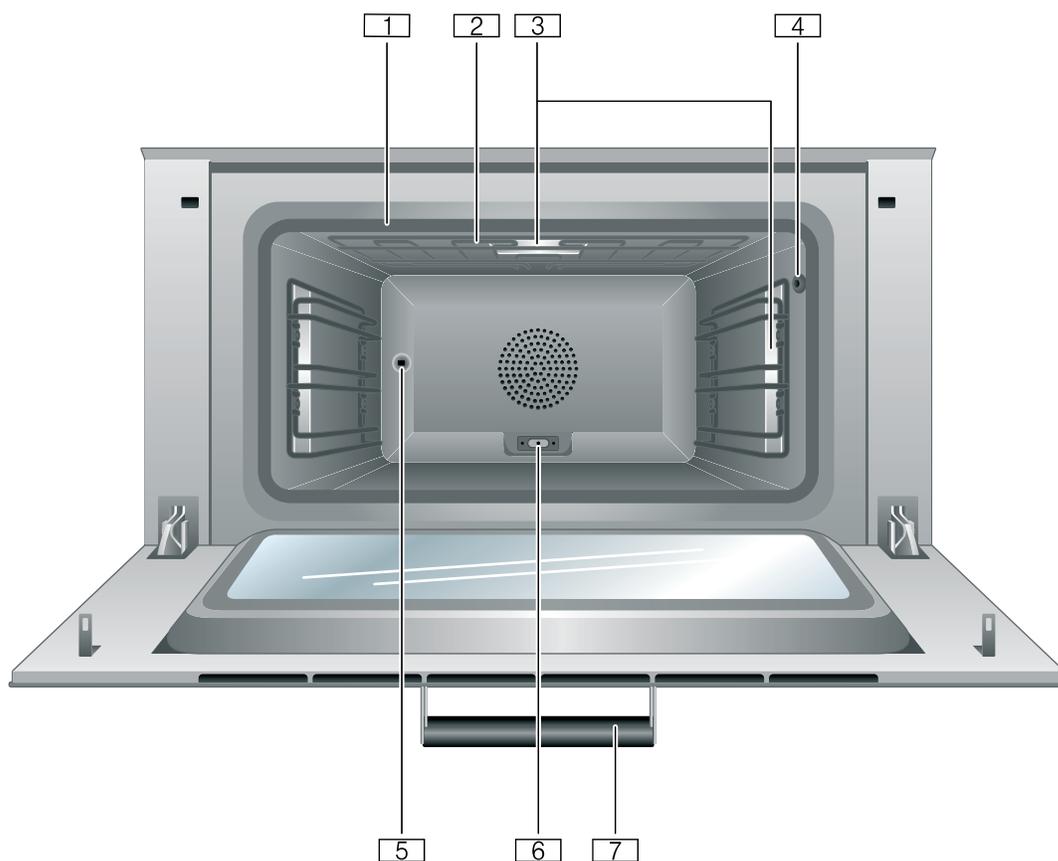
---

## Présentation de l'appareil

---

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

### Four



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

---

### **AVIS**

---

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

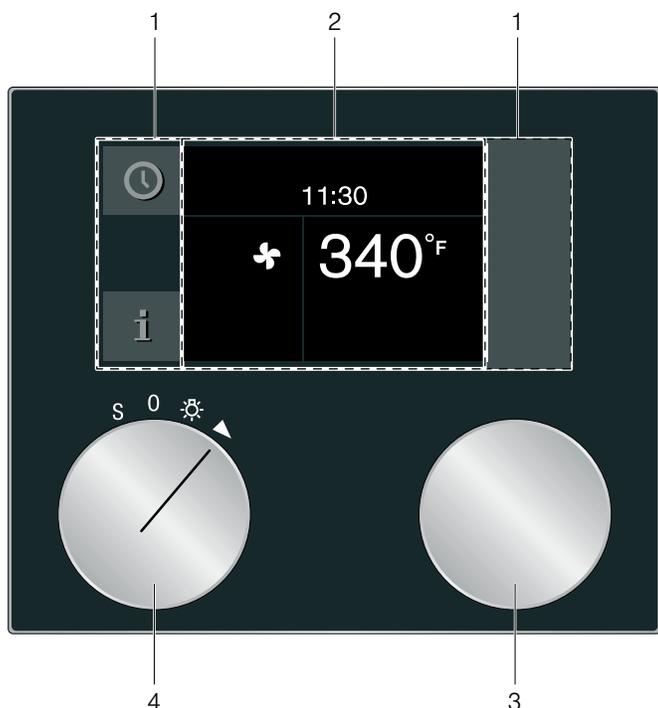
---

Ne pas obstruer les événements du four.

## Afficheur et commandes

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

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.



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

## Symboles

Symbole	Fonction
▶	Démarrage
■	Stop
	Pause/fin
X	Annuler
C	Effacer
✓	Confirmer/enregistrer les réglages

>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
>>	Chauffage rapide avec affichage de l'état
📖	Appeler les programmes automatiques ou des recettes personnelles
rec	Enregistrer le menu
↘	Modifier des réglages
>A <sup>+</sup>	Taper le nom
⌫	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu de la minuterie.
🕒	Appel de la minuterie longue durée
🔪	Mode démonstration
🌡	Sonde thermométrique
🌀	Démarrage du tournebroche
🛑	Arrêter le tournebroche
>>	Démarrer le niveau de cuisson à feu vif
>>	Arrêter le niveau de cuisson à feu vif
📶	Connexion réseau (Home Connect)

## Couleurs et visualisation

### Couleurs

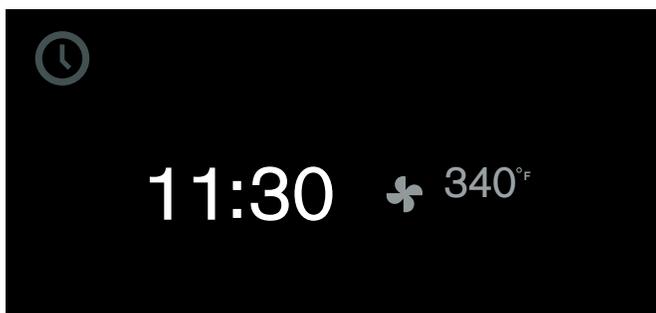
Les couleurs permettent à l'utilisateur de mieux s'y retrouver dans les configurations de réglage.

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

### Visualisation

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

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



## Veille

L'appareil se trouve 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 y a différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure est l'affichage préréglé.
- La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vue vertical.
- L'affichage et la luminosité peuvent à tout moment être modifiés dans les réglages de base.  
→ "Réglages de base" à la page 39

## Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

### Remarques

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

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

Touchez le symbole **i** pour accéder à des informations complémentaires, par exemple concernant le type de chauffage réglé ou la température actuelle du compartiment de cuisson.

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

Le symbole **i**<sup>Ⓢ</sup> apparaît pour signaler des informations importantes ou des demandes 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 ✓.

Pour les messages sur Home Connect, l'état de Home Connect apparaît dans le symbole **i**<sup>Ⓢ</sup>. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Home Connect" à la page 35.

## Ventilateur de refroidissement

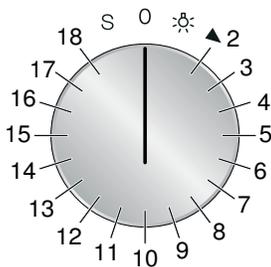
Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement. À plus hautes températures et pour certains modes de chauffage, le ventilateur fonctionne avec un régime plus élevé, ce qui le rend plus bruyant. L'air chaud s'échappe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

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

### **!** ATTENTION

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

## Positions du sélecteur de fonction



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

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

## Accessoires

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



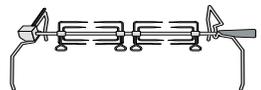
Plaque à pâtisserie émaillée



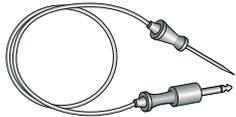
Grille



Lèche-frite avec grille



Tournebroche



Sonde thermométrique connectable

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- BA 018 165 Système de rail télescopique  
Rail télescopique et cadre en fonte résistant à la pyrolyse
- BA 028 115 Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm
- BA 038 165 Grille chromée, sans ouverture, avec pieds
- BA 058 115 Résistance pour pierre à cuire et sauteuse
- BA 058 133 Pierre à cuire avec support et pelle à pizza (commander la résistance séparément)
- BA 090 100 Bouton rotatif noir, jeu de 2
- BS 020 002 Pelle à pizza, jeu de 2
- GN 340 230 Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, Hauteur 6 1/2 po (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.

Enlever les accessoires inutiles pendant le fonctionnement du compartiment de cuisson. Fiche pour l'élément chauffant supplémentaire au fond du compartiment de cuisson : en fonctionnement normal sans élément chauffant supplémentaire, laissez toujours le couvercle dans la fiche.

## Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les directives à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Lisez auparavant le chapitre → *"IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ"* à la page 4.

L'appareil doit être entièrement monté et branché.

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 39

## Choix de la langue

La langue préreglée s'affiche.

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

## Choix du format de l'heure

Les deux formats possibles 24 h et 12 h s'affichent. Le format présélectionné est 24h.

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

## Ajuster l'heure

L'heure s'affiche.

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

## Choisir le format de la date

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

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

## Ajuster la date

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

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

## Régler l'unité de température

Les deux unités possibles, °C et °F, apparaissent à l'écran. L'unité °C est présélectionnée.

1. Sélectionnez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Confirmez avec ✓.

## Fin de la première mise en service

« Première mise en service terminée » apparaît à l'écran.

Confirmez avec ✓.

L'appareil et l'écran se mettent en mode Veille. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

## Chauffer le four

Assurez-vous qu'il n'y a aucun reste d'emballage dans le compartiment de cuisson.

Pour éliminer l'odeur d'un produit neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée. Idéalement, une heure en mode Convection✚ à 200 °C.

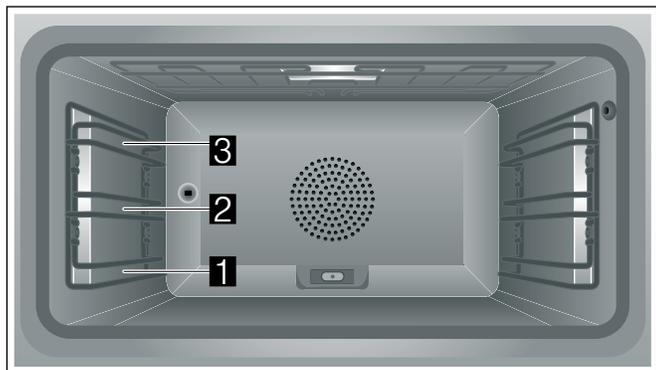
## Nettoyage des accessoires

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

## Utiliser l'appareil

### Enceinte du four

Le compartiment de cuisson est doté de trois niveaux de grille. Les niveaux se comptent de bas en haut.



#### ⚠ ATTENTION

Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil ou peut provoquer des blessures.

#### ⚠ ATTENTION

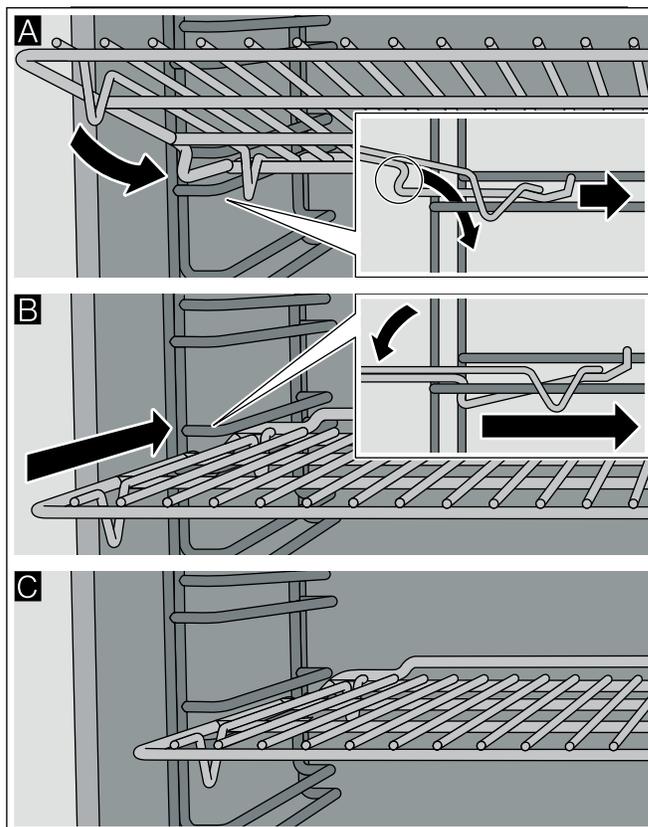
N'insérez pas d'accessoire entre les glissières des différents niveaux ; l'accessoire risquerait de basculer.

### Insertion de la grille

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

Insertion de la grille

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



### Mise en marche

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

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

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

**Arrêt :**

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

## Préchauffage rapide

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

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

**Remarque :** La fonction « Préchauffage rapide » est préréglée dans les réglages d'usine. Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner Préchauffage rapide  ou Préchauffage . → "Réglages de base" à la page 39

## Coupure de sécurité

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

Exception : programmation au moyen de la minuterie longue durée.

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

## Fonctions de minuterie

Dans le menu de la minuterie, réglez :

-  la minuterie courte durée
-  chronomètre
-  le temps de cuisson (pas au repos)
-  la fin du temps de cuisson (pas au repos)

## Appeler le menu de la minuterie.

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

Effleurer le symbole .



Le menu Minuterie s'affiche.

## Minuterie courte durée

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

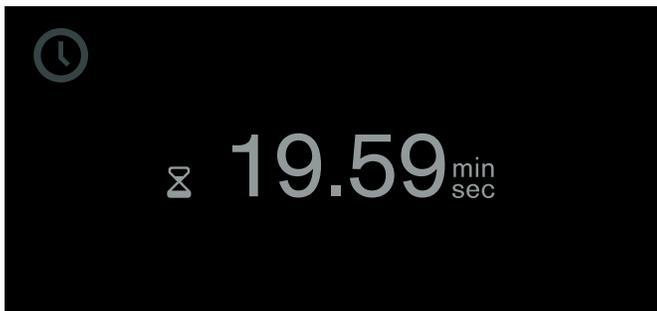
### Réglage de la minuterie courte durée

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



### 3. Démarrer avec ▶.

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



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

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

#### Arrêter la minuterie courte durée :

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

#### Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

## Chronomètre

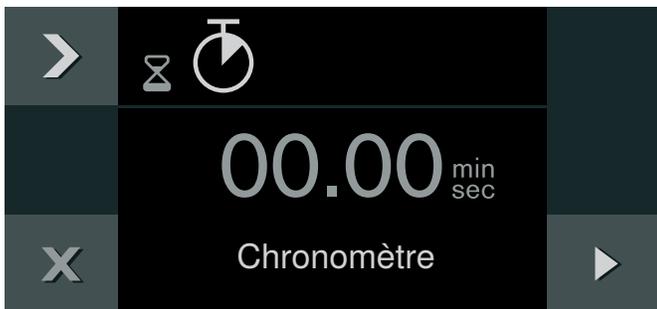
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

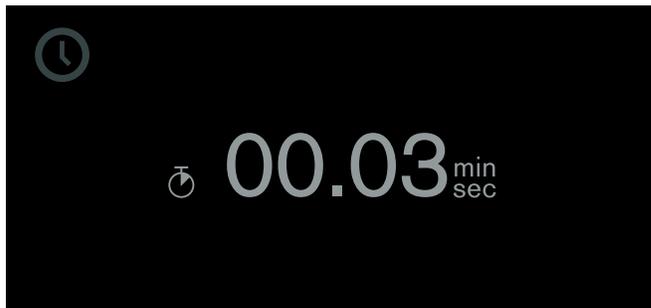
#### Lancer le chronomètre

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



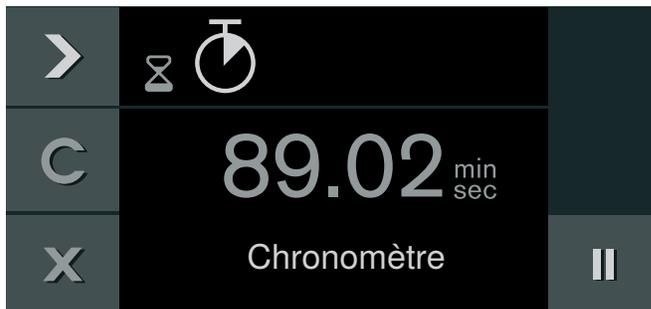
### 3. Démarrer au moyen de ▶

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



#### Arrêter puis relancer le chronomètre

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



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

### 4. Démarrer au moyen de ▶

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

#### Arrêt du chronomètre :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ▶, choisir la fonction "Chronomètre" ⌚ et effleurer le symbole 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 vous avez placé la nourriture dans le four.

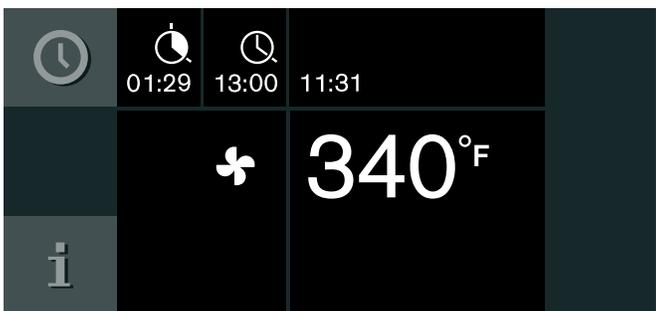
Vous avez réglé le mode de cuisson et la température et vous avez placé la nourriture dans le four.

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

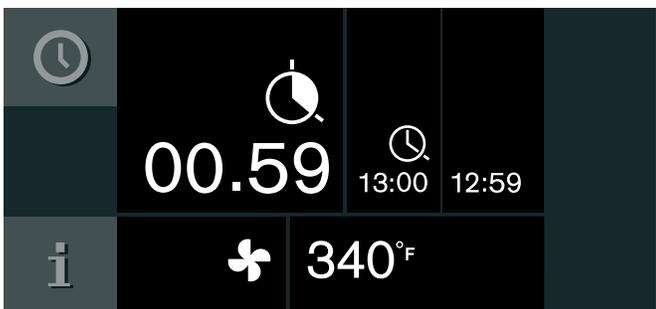


4. Activez avec .

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



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



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

## Modifier le temps de cuisson :

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

## Effacer le temps de cuisson :

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

## Annuler tout le processus :

Réglez la sélection de programme à 0.

## Fin de cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

## Reporter la fin du temps de cuisson

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

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



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



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

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

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

#### Modifier la fin du temps de cuisson :

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

#### Annuler tout le processus :

Réglez la sélection de programme à 0.

## Mode Sabbat et mode Yom Tov

### Mode Sabbat

Avec cette fonction, l'appareil maintient une température entre 120 et 450°F (50 et 230°C) grâce à la fonction de chaleur tournante.

Vous pouvez garder la vaisselle au chaud jusqu'à 74 heures sans avoir à l'allumer ou à l'éteindre.

Veillez noter que les denrées facilement périssables ne doivent pas être laissées trop longtemps au four.

**Remarque :** Vous devez activer le mode Sabbath dans le réglage en usine pour pouvoir utiliser ce mode. → "Réglages de base" à la page 39

#### Procédez comme suit :

1. Réglez le sélecteur de programme sur **S**.
2. Sélectionnez " Réglage de base " à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Confirmez en touchant le  symbole.
4. Tournez le sélecteur en mode " Minuterie de longue durée " .
5. Confirmez en touchant le  symbole.
6. Tournez le sélecteur pour " activer ".
7. Confirmez en touchant le  symbole.
8. Éteignez le four.

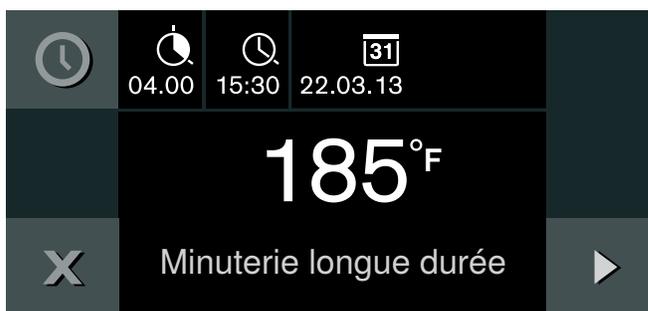
#### Réglage du mode Sabbat

1. Tournez la sélection de programme à . Pour régler le mode Sabbat pour les deux fours, tournez les deux sélections de programme à .
2. Touchez le symbole .

La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage. Activez avec 

- ou -

Changez le temps de cuisson et la température.



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

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



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

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

#### Désactiver le mode :

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

## Mode Yom Tov

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

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

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

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

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

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

#### Réglage du mode Yom Tov

1. Tournez la sélection de programme à . Pour régler le mode Yom Tov pour les deux fours, tournez les deux sélections de programme à .

2. Touchez le symbole .

La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage.



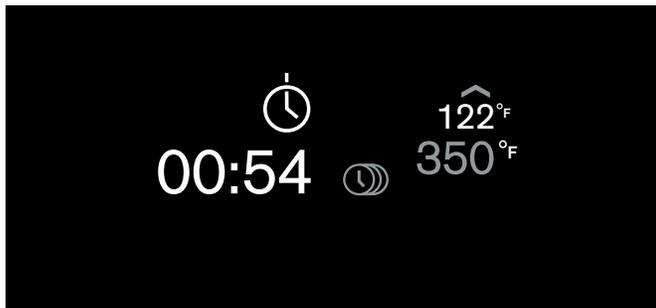
Pour régler le temps de cuisson de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif :

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

Pour régler la température de l'étape 2 :

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

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



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

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

**Désactiver le mode :**

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

---

## Programmes automatiques

---

Les programmes automatiques vous permettent de préparer les mets les plus variés. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Sinon, un message s'affiche. Laissez refroidir l'appareil, puis réessayez.

### Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant directement du congélateur.
- Le programme automatique propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson.
- Pour certains mets, vous serez invité à saisir le poids. Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la plage de poids prévue.
- Pour certains plats, vous serez invité à saisir le niveau de coloration souhaité, l'épaisseur des mets, le niveau de cuisson de la viande ou des légumes.
- Pour certains plats, le compartiment de cuisson est préchauffé à vide. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.
- Vos réglages favoris vous seront proposés lors de votre prochaine utilisation.

### Sonde thermométrique

Certaines recettes nécessitent une sonde thermométrique. Utilisez la sonde thermométrique pour ces recettes. → "Sonde thermométrique" à la page 28

### Sélectionner un plat

Les catégories suivantes sont disponibles. Vous retrouverez pour chaque catégorie un ou plusieurs plats.

**Catégories :**

- Légumes
- Plats au four
- Poisson
- Viande et volaille

- Pain, pizza et gâteau
- Séchage
- Pâte

## Régler un plat

Vous êtes guidé tout au long du processus de réglage. Suivez les instructions à l'écran.

Faites défiler les différents niveaux à l'aide du sélecteur rotatif.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. Effleurer le symbole . Appuyer sur la touche  pour confirmer.
3. Pour choisir la catégorie, utilisez le sélecteur rotatif et appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez le plat désiré à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur  pour confirmer.

Les paramètres disponibles s'affichent à l'écran. Pour de nombreux plats, vous pouvez modifier les paramètres en fonction de vos besoins.

Pour certains plats, vous devez régler le poids.

**Conseil :** En appuyant sur le symbole , vous pouvez obtenir des informations sur les accessoires et les méthodes de préparation.

5. Appuyez sur  pour confirmer les paramètres souhaités. Suivez les instructions à l'écran.

Le temps de cuisson sera décompté sur l'afficheur.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

## AVERTISSEMENT

### Risque d'ébouillement !

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

L'ouverture de la porte de l'appareil influence le résultat de cuisson. N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement. Le programme automatique est interrompu et reprend une fois la porte de l'appareil fermée.

## Poursuite de la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson n'est pas entièrement satisfaisant.

Un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez poursuivre la cuisson.

1. Confirmez avec .
2. Sélectionnez une durée simple ou double selon les besoins.
3. Démarrez avec .
4. Si la poursuite de la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de fonctions sur **0**.

## Modification et annulation

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous souhaitez annuler le réglage, tournez le sélecteur de fonctions sur **0**.

## Appel des derniers programmes automatiques

Les cinq derniers plats sont mémorisés avec les réglages que vous avez sélectionnés. Vous pouvez enregistrer ces plats avec les réglages sélectionnés comme des recettes individuelles. Vous ne pouvez plus modifier ensuite les réglages de recettes individuelles si vous les avez sauvegardées à l'aide de la fonction « Derniers programmes automatiques ». → *"Recettes personnelles" à la page 26*

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur .  s'affiche.
2. Effleurez le symbole .
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Derniers programmes automatiques » et confirmez avec .
4. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez le plat souhaité et confirmez avec .
5. Donnez un nom au plat et enregistrez-le. → *"Taper un nom" à la page 27*

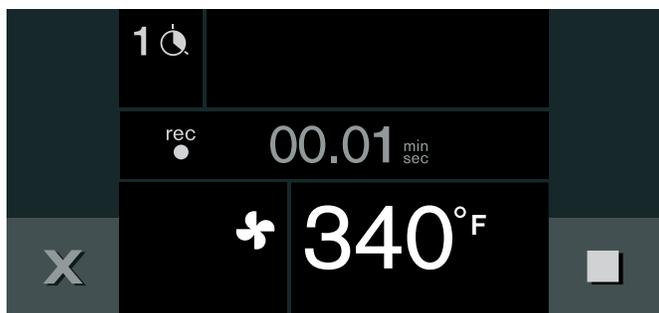
## Recettes personnelles

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

### Enregistrement de recettes

Vous pouvez régler successivement jusqu'à 5 phases, tout en les enregistrant.

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur .
2. Effleurez le symbole .
3. À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec .
4. Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer le symbole .



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

#### Remarques

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

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

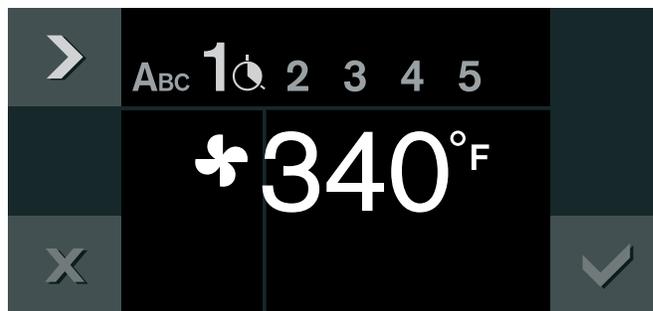
Brancher la sonde thermométrique dans la prise située dans l'enceinte du four. Régler le type de chauffage et la température. Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, choisir la température et confirmer avec .

### Programmation de recettes

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

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur .
2. Effleurez le symbole .
3. À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec .
4. Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner un emplacement de mémoire libre.
5. Effleurer le symbole .
6. Sous "ABC", entrer le nom.
7. Sélectionner la première phase au moyen du symbole .

Le mode de cuisson et la température sélectionnés au début s'affichent. Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température au moyen des sélecteurs rotatifs.



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

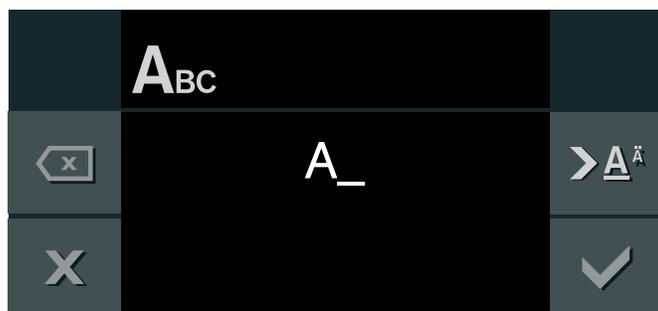
**Entrer la température à coeur pour une phase :**

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

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

**Taper un nom**

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



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

2. Enregistrer au moyen de ✓.

- ou bien -

Annuler au moyen de X et quitter le menu.

**Remarque :** Pour entrer le nom, vous pouvez utiliser les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres.

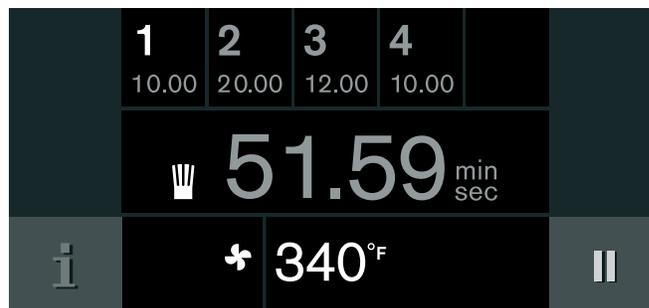
**Lancement d'une recette**

- Réglez le sélecteur de fonctions sur ☰.
- Effleurez le symbole ▮.
- À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

5. Démarrez avec ▶.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.

**Remarques**

- La durée s'écoule seulement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
- Vous pouvez modifier la température avec le sélecteur rotatif pendant qu'une recette s'exécute. Cela ne change rien à la recette mémorisée.

**Modifier une recette**

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

- Réglez le sélecteur de fonctions sur ☰.
- Effleurez le symbole ▮.
- À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez le symbole ↻.
- Sélectionnez la phase souhaitée à l'aide du symbole >.
 

Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson programmés s'affichent. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur de fonctions.
- Enregistrez à l'aide de ✓.
 

- ou -

Annulez au moyen de X et quittez le menu.

## Effacement de recettes

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur .
2. Effleurez le symbole .
3. À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec .
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Supprimez la recette avec .
6. Confirmez avec .

---

## 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.

---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de choc électrique !

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

---

---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de brûlure !

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

---

---

### ATTENTION

---

#### Endommagement de la sonde thermométrique :

N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson « Gril à plat » ou « Gril compact ». Avant d'utiliser « Gril à plat » ou « Gril compact », retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson. L'utilisation de l'appareil avec le mode de cuisson « Gril à plat + circulation d'air » avec des températures jusqu'à 480° F (250° C) est possible.

---

---

### ATTENTION

---

#### Endommagement de la sonde thermométrique :

La sonde thermométrique peut être endommagée en cas de températures supérieures à 480° F (250° C). Lorsque vous utilisez la sonde thermométrique, ne réglez jamais la température au-dessus de 480° F (250° C).

---

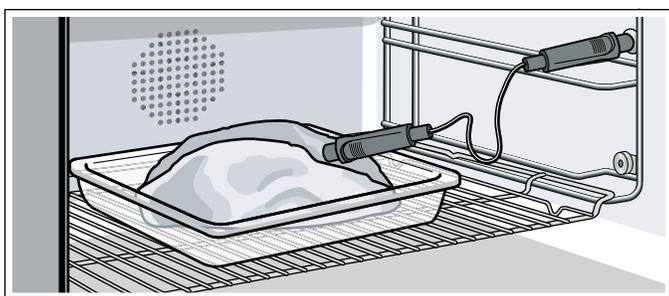
## Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment

Insérez la sonde de température à cœur dans l'aliment avant de le placer dans la cavité du four.

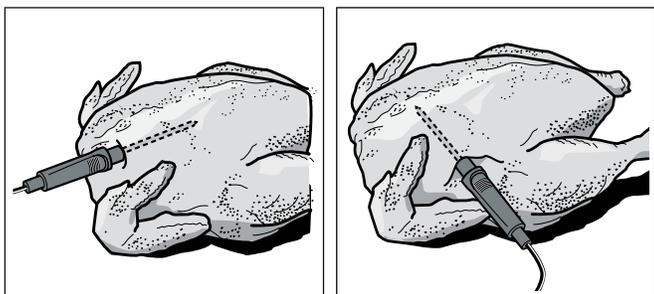
La sonde de température à cœur possède trois points de mesure. Insérez la sonde de température à cœur aussi loin que possible. La sonde de température à cœur ne doit pas être insérée dans la graisse ni toucher la casserole à feu ni les os.

**Viande :** insérez la sonde de température à cœur à un angle par le haut jusqu'à ce qu'elle pénètre dans la viande.

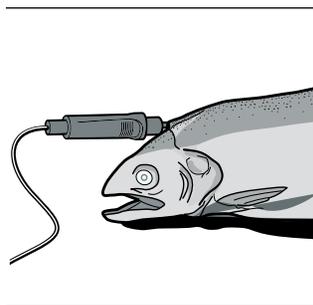
Dans le cas de plusieurs morceaux de viande, insérez la sonde de température à cœur au centre du morceau le plus épais.



**Volaille :** insérez la sonde de température à cœur jusqu'à ce qu'elle entre dans le point le plus épais de la poitrine. Selon sa structure, insérez la sonde de température à cœur dans la volaille dans le sens transversal ou longitudinal. Pour les volailles, assurez-vous que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité au milieu de l'oiseau.



**Poisson :** insérez la sonde de température à cœur derrière la tête jusqu'à ce qu'elle aille vers la colonne vertébrale. Placez le poisson entier sur la grille et maintenez-le en position de nage à l'aide d'une demi-pomme de terre.



**Tournez la nourriture :** si vous voulez tourner la nourriture, ne retirez pas la sonde de température à cœur. Une fois que vous avez tourné l'aliment, vérifiez que la sonde de température à cœur est correctement positionnée dans l'aliment.

Si vous retirez la sonde de température à cœur pendant le fonctionnement de l'appareil, tous les paramètres sont réinitialisés et vous devez les reconfigurer.

## Réglage de la température à cœur

### ⚠ ATTENTION

#### Domages à la sonde thermométrique :

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

### ⚠ ATTENTION

#### Domages à la sonde thermométrique :

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

1. Introduisez les aliments à cuire dans la cavité du four en insérant une sonde de température à cœur. Insérez la sonde de température à cœur dans la cavité du four et fermez la porte de l'appareil.
2. Réglez la fonction sur le type de chauffage souhaité.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température de la cavité du four.
4. Effleurer le symbole . Modifiez la température à cœur de l'aliment à l'aide du sélecteur rotatif et confirmez avec .

La température à cœur réglée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.

## 5. L'appareil chauffe avec le type de chauffage réglé.

La température actuelle est affichée à l'écran, et en dessous de la température à cœur réglée.

Vous pouvez modifier la température à cœur à tout moment.

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte. Le mode de cuisson prend fin automatiquement. Confirmez avec  et tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

**Évaluation du temps de cuisson**

Lorsque l'appareil est réglé à une température supérieure à 212° F (100°C), et que la sonde thermométrique est insérée, l'affichage indique une évaluation du temps de cuisson après le préchauffage après environ 5 à 20 minutes de temps de cuisson.

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 en mode automatique.

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

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 39

**Remarques**

- Au début du temps de cuisson, "<59°F" ("<15°C") est affiché pendant 3-4 minutes pour la température à cœur actuelle.
- La plage de mesure est de 59 à 210°F (15 à 99°C). En dehors de la plage mesurable, <59°F ou -°F ("<15°C" ou "-°C") est affichée comme température à cœur actuelle.
- Si vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson après la fin de la 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 réglée**

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

**Suppression de la température à cœur réglée**

Effleurez le symbole . Supprimez la température à cœur réglée 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, pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature du mets.

Pour des raisons d'hygiène, la température à cœur des aliments critiques tels que poisson et gibier devrait être d'au moins 143 - 158° F (62 - 70 °C), celle des volailles et de la viande hachée d'au moins 176 - 185° F (80 - 85 °C).

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

<b>Aliment à cuire</b>	<b>Valeur indicative pour la température à cœur</b>
<b>Selle de veau</b>	
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	149 - 158°F (65 - 70 °C)
<b>Filet de veau</b>	
saignant	122 - 126°F (50 - 52 °C)
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	158 - 167°F (70 - 75 °C)
<b>Gibier</b>	
Selle de chevreuil	140 - 157°F (60 - 70 °C)
Cuissot de chevreuil	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Steaks de cerf	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Râble de lièvre, de lapin	149 - 158°F (65 - 70 °C)
<b>Volaille</b>	
Poulet	195°F (90 °C)
Pintade	175 - 185°F (80 - 85 °C)
Oie, dinde, canard	185 - 195°F (85 - 90 °C)
<b>Magret de canard</b>	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Steak d'autruche	140 - 149°F (60 - 65 °C)
<b>Agneau</b>	
<b>Gigot d'agneau</b>	
rosé	140 - 149°F (60 - 65 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
<b>Selle d'agneau</b>	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	149 - 167°F (65 - 75 °C)

<b>Aliment à cuire</b>	<b>Valeur indicative pour la température à cœur</b>
<b>Mouton</b>	
<b>Gigot de mouton</b>	
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 - 185°F (80 - 85 °C)
<b>Selle de mouton</b>	
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 °F (80 °C)
<b>Poisson</b>	
Filet	144 - 149°F (62 - 65 °C)
Entier	149°F (65 °C)
Terrine	144 - 149°F (62 - 65 °C)
<b>Divers</b>	
Pain	205°F (96 °C)
Pâté en croûte	162 - 167°F (72 - 75 °C)
Terrine	140 - 158°F (60 - 70 °C)
Foie gras	113°F (45 °C)
Réchauffage de mets	167°F (75 °C)

## Tournebroche

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

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

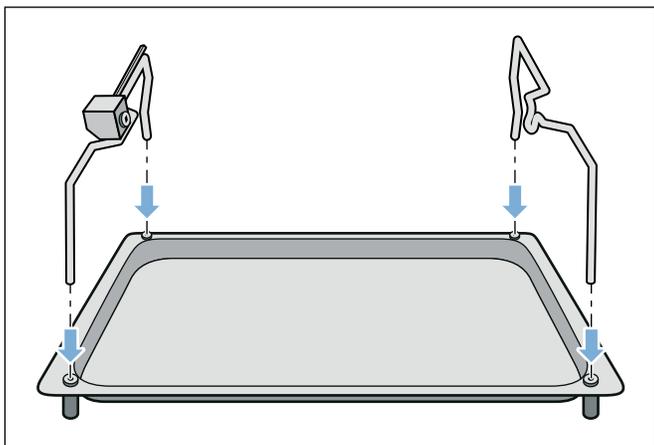
### ⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la sonde thermométrique associée au tournebroche.

## Préparation

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

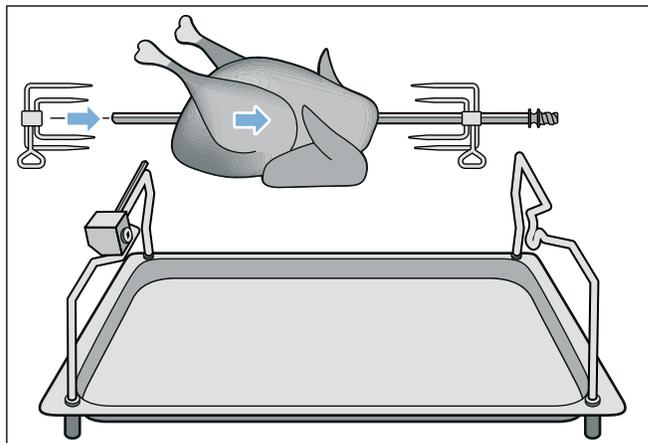
**Remarque :** Veiller à un positionnement correct des supports.



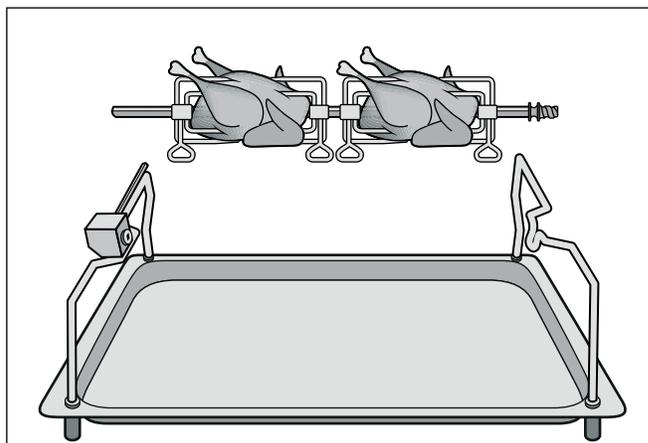
2. Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.

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

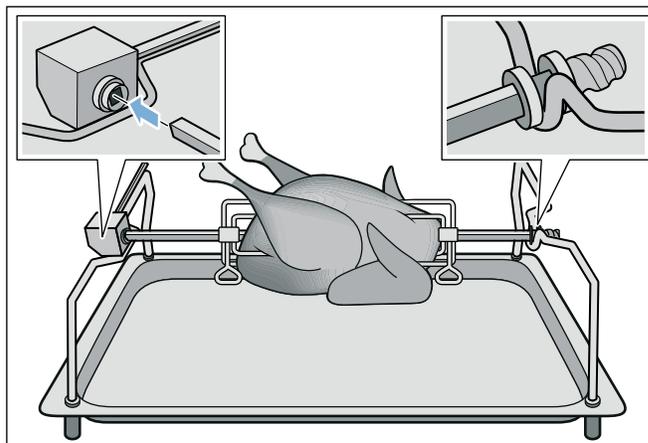
Emboîter la griffe gauche sur le tournebroche et visser à fond.



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

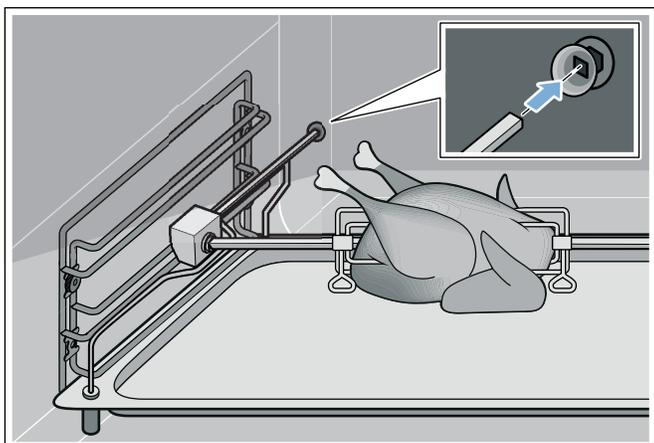


5. Insérer au niveau le plus bas du four la lèche-frite à grille avec le tournebroche. L'axe d'entraînement doit se verrouiller dans l'orifice situé au fond du four.



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

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



## Allumage du tournebroche

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



## Arrêt du tournebroche

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

### AVERTISSEMENT

**Risque de brûlure !**

Utiliser un gant.

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

### Remarques

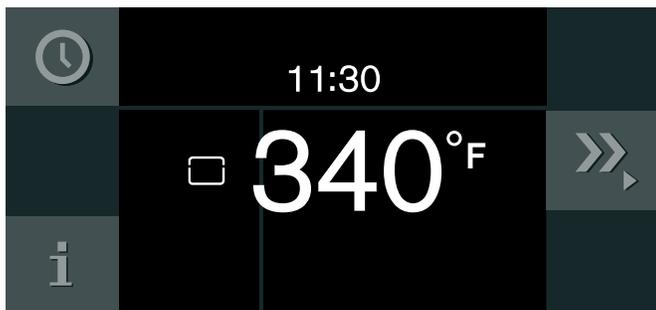
- Utilisez le tournebroche seulement jusqu'à des températures maximales de 480° F (250° C).
- Ne nettoyez pas au lave-vaisselle le mécanisme d'entraînement du tournebroche .

## Mode 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.

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 **»**.

## Verrouillage pour enfants

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

### Remarques

- Dans les réglages de base, choisissez l'option "disponible" pour la sécurité enfant. → "Réglages de base" à la page 39
- Si une panne d'électricité se produit alors que la sécurité enfant est activée, il est possible que cette dernière soit désactivée au moment du retour du courant.

### Activation de la sécurité enfants

#### Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



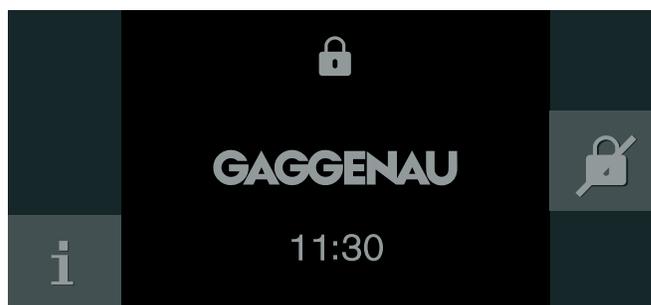
La sécurité enfants est activée. L'écran de veille s'affiche. Le symbole  apparaît en haut de l'afficheur.

### Désactiver la sécurité enfants

#### Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



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

## Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau et peut être commandé à distance par un dispositif mobile. L'appli Home Connect propose des fonctions supplémentaires qui optimisent l'utilisation du dispositif connecté. Si l'appareil n'est pas relié au réseau domestique il peut être utilisé comme d'habitude depuis l'écran.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans le pays. Ceux-ci ne sont pas offerts dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples renseignements à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Remarques

- Observez les consignes de sécurité de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil par l'appli Home Connect alors que vous n'êtes pas à la maison. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.
- Consultez les documents Home Connect fournis.

## Configuration

Afin de pouvoir procéder à des réglages par Home Connect, il faut installer l'appli Home Connect sur un dispositif mobile.

Par ailleurs, l'appareil ne doit plus être connecté au réseau domestique ni à l'appli Home Connect. Vous pouvez choisir entre les options de connexion suivantes :

- Connexion avec un câble LAN : la connexion au réseau domestique s'effectue automatiquement après confirmation sur l'appareil.
- Connexion via WLAN : configurez d'abord la connexion au réseau domestique, puis à l'appli Home Connect.

**Remarque :** L'appli vous guide tout au long du processus de connexion. En cas de doute, respectez les directives de l'appli.

### Configurer l'appli

Configurez l'appli Home Connect sur le dispositif mobile (par ex., tablette, PC ou téléphone intelligent).

1. Ouvrez l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android) sur le dispositif mobile.
2. Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».

3. Sélectionnez l'appli Home Connect et installez-la sur le dispositif mobile.
4. Démarrez l'appli et configurez l'accès à Home Connect.  
L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement.

### Connecter l'appareil au réseau domestique (LAN)

L'appareil doit être connecté au réseau domestique par un câble LAN.

La connexion réseau s'effectue automatiquement dès que l'appareil est raccordé pour la première fois au réseau électrique et est mis en service.

### Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN avec WPS)

Conditions préalables :

- Votre routeur dispose d'une touche WPS. Vous trouverez les informations pour ce faire dans le manuel du routeur.
  - Vous devez pouvoir accéder au routeur.
1. Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
  2. Effleurez le symbole .
  3. Sélectionnez « WLAN » à l'aide du sélecteur rotatif.
  4. Confirmez avec le symbole .
- Un message sur la fonction WPS apparaît.
5. Effleurez le symbole  pour continuer.
  6. Sélectionnez « Automatique (WPS) » à l'aide du sélecteur rotatif.
  7. Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .
  8. Dans les deux (2) minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur du réseau domestique.

Si l'écran affiche « Connexion réseau réussie », le processus de connexion est terminé. Veuillez respecter les directives de l'appli.

### Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN sans WPS)

1. Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
  2. Effleurez le symbole .
  3. Sélectionnez « WLAN » à l'aide du sélecteur rotatif.
  4. Confirmez avec le symbole .
- Un message sur la fonction WPS apparaît.
5. Effleurez le symbole  pour continuer.
  6. Sélectionnez « Manuel » à l'aide du sélecteur rotatif.

7. Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .

L'appareil configure à présent son propre réseau WLAN « HomeConnect », auquel vous devez connecter la tablette ou le téléphone intelligent.

8. Suivez les instructions de l'appli.

Si l'écran affiche « Connexion réseau réussie », le processus de connexion est terminé. Veuillez respecter les directives de l'appli.

### Connecter l'appareil avec l'appli

Connectez votre appareil pendant la configuration d'Home Connect avec l'appli ou connectez-le avec un compte Home Connect supplémentaire. L'appli Home Connect peut être installée sur autant d'appareils mobiles connectés à l'appareil que vous le souhaitez.

Conditions préalables :

- L'appareil doit être connecté au réseau domestique.
  - L'appli Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.
1. Pour lier un compte supplémentaire, sélectionnez « Home Connect » dans les réglages de base.
  2. Sélectionnez « Connecter avec l'appli » à l'aide du sélecteur rotatif.
  3. Effleurez le symbole  et démarrez le processus de connexion avec .
  4. Suivez les instructions de l'appli.

## Réglages Home Connect

Home Connect peut être adapté à tout moment à vos besoins.

Si l'affichage indique « Connexion à l'appli réussie », le processus de connexion est terminé.

## Démarrage à distance

Pour démarrer et utiliser votre appareil via l'appli Home Connect, le démarreur à distance doit être activé. S'il est désactivé, vous pouvez uniquement afficher les états de fonctionnement de l'appareil dans l'appli Home Connect et effectuer les réglages de l'appareil.

Le démarreur à distance est désactivé automatiquement si la porte de l'appareil est ouverte.

Si vous démarrez un mode de cuisson sur l'appareil, le démarreur à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications sur l'appareil mobile ou démarrer un nouveau programme.

### Activer le démarrage à distance

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur .
2. Effleurez le symbole .

En regard du symbole ,  apparaît.

Le démarrage à distance est activé. Vous pouvez à présent démarrer un mode de cuisson par l'appli depuis l'appareil mobile, et transférer les réglages souhaités sur l'appareil.

Pour désactiver le démarrage à distance : effleurez le symbole .

**Remarque :** Vous trouverez les réglages Home Connect dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Type de connexion	LAN/WLAN	Vous pouvez changer de type de connexion avec le câble LAN et WLAN.  Selon le type de connexion, observez les directives de configuration. → "Configuration" à la page 35
	Connexion	Connecter/déconnecter	Activer ou désactiver si besoin la connexion réseau (p. ex. pendant les vacances).  Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Après l'activation, patienter quelques secondes, jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau.  En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 W max.

	Connecter avec l'appli	Démarrez le processus de connexion entre l'appli et l'appareil.
	Mise à jour du logiciel	Dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible, un message apparaît. Le menu Home Connect ↓ vous permet d'installer le nouveau logiciel.
	Télécommande Activer/Désactiver	Accédez aux fonctions de l'appareil avec l'appli Home Connect.  En cas de désactivation, seul le fonctionnement de l'appareil est affiché dans l'appli.
	Supprimer les paramètres réseau	Tous les paramètres réseau peuvent à tout moment être supprimés de l'appareil.
	Info appareil	L'écran affiche : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adresse MAC module COM</li> <li>• Numéro de série de l'appareil</li> <li>• Version logicielle</li> </ul> Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.

## Diagnostic à distance

Le Service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous contactez le service clientèle en en faisant la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil

**Remarque :** Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

**Remarque :** Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

## Déclaration de conformité

Par la présente, BSH Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.  
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi) : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

## Module Wi-Fi<sup>MD</sup>

### Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

#### ATTENTION

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

### AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La bande 5150 - 5250 MHz est réservés uniquement pour une utilisation à l'intérieure afin de réduire les risques de brouillage préjudiciable aux systèmes de satellites mobiles utilisant les mêmes canaux.

## Réglages de base

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

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

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

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage de la luminosité de l'afficheur
	Affichage de veille	Allumé* / éteint - horloge - horloge+ logo GAGGENAU* - date - date + logo GAGGENAU - heure + date - heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'affichage de veille Éteint : aucun affichage. Ce choix vous permet de réduire la consommation de votre appareil en veille. Allumé : plusieurs possibilités, confirmer "Allumé" au moyen de ✓ et sélectionner au moyen du sélecteur rotatif l'affichage voulu. Le choix effectué s'affiche.
	Afficheur	Réduit* / standard	Si le réglage 'Réduit' est choisi, seuls les éléments les plus importants resteront visibles.
	Couleur de la zone tactile	Gris* / blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les zones tactiles
	Type de son de la zone tactile	Son 1* / son 2 / arrêt	Sélectionner un son en effleurant une zone tactile
	Volume sonore de la zone tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son de la zone tactile
	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 de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal sonore	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	Affichage de l'heure au format 24 heures ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Ajuster l'heure

	Changement d'heure	Manuel* / automatique	Passage automatique à l'heure d'été et à l'heure d'hiver. Si le passage est automatique : choix du mois, du jour, de la semaine du changement d'heure. Paramétrage à faire pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* (J.M.A.) D/M/Y (J/M/A) M/D/Y (M/J/A)	Choisir le format de la date
	Date	Date du jour	Ajuster la date. Pour alterner entre année, mois et jour, utiliser le symbole >.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Unité de poids	kg*/oz.	Réglage de l'unité de poids
	Langue	allemand* / français [...] / anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte
<hr/>			
<b>Remarque :</b>			
Au moment du chargement de la langue, le système redémarre; 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.
<hr/>			
<b>Remarque :</b>			
En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine, vous parvenez au menu "Premiers réglages".			
	Mode démonstration	Allumé / éteint*	Seulement à des fins de présentation. En mode démonstration, l'appareil ne chauffe pas, mais toutes les autres fonctions sont disponibles.  Le réglage "Eteint" doit être activé pour le mode normal. Ce réglage n'est possible que dans les 3 minutes suivant le branchement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être réglée.
	Affichage de 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.
	Verrouillage pour enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : le verrouillage pour enfants peut être activé. → "Verrouillage pour enfants" à la page 34



Réseau domestique

LAN/  
WLAN Type de connexion

Connexion

Connecter avec l'appli

Mise à jour du logiciel

Télécommande

Supprimer les paramètres réseau

Info appareil

Réglages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles.

Selon l'état de connexion, différentes options de réglages sont présentées.

\* Réglage d'origine

## Nettoyage et entretien

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

### AVERTISSEMENT

#### Risque de choc électrique !

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

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures !

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

### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure !

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

### AVERTISSEMENT

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

## Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un chiffon doux ou un chiffon de microfibre. Ne pas utiliser de racloir à verre!
Écran	Essuyer avec un chiffon de microfibre ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé!
Acier inoxydable	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium, noir mat (Cadre de porte intérieur, caches latéraux à côté du compartiment de cuisson)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer les saletés carbonisées et grasses avec du dégraissant (référence 00311781 auprès du service après-vente ou à la boutique en ligne). Respecter les indications d'utilisation du produit nettoyant!
<b>AVIS</b>	
Dommages au niveau de la surface dus à l'utilisation de nettoyants inappropriés! Ne pas utiliser de produits nettoyants puissants ni récurants.	
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel nettoyant en pulvérisateur pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou à la boutique en ligne).

**Important :**

- Ne pas appliquer sur le joint de la porte!
- Laisser agir au maximum 12 heures!
- Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes!
- Rincer soigneusement à l'eau!
- Respecter les indications du fabricant.

Surface	Nettoyants
Couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas retirer!	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage!
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle!
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grille	Lave-vaisselle, voir le chapitre → <i>"Retirer la grille" à la page 43</i>
Tournebroche	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper le moteur du tournebroche ni le nettoyer au lave-vaisselle!
Rail télescopique (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni laver au lave-vaisselle!
Pierre de cuisson (Accessoire en option)	Nettoyer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre de cuisson à l'eau!
Cocotte (faitout) (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer la cocotte au lave-vaisselle!

**Chiffon microfibrés**

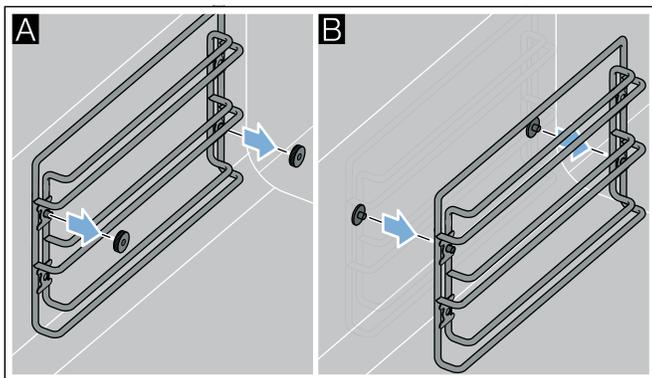
Le chiffon microfibrés alvéolé s'avère idéal pour le nettoyage des surfaces fragiles, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inox ou l'aluminium (référence 00460770 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne). En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et grasses.

## Retirer la grille

Vous pouvez retirer la grille pour la nettoyer.

### Retirer la grille

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



Vous pouvez nettoyer la grille au lave-vaisselle.

### Fixer la grille

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

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

## Pyrolyse (autonettoyage)

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie !

Pendant le nettoyage par pyrolyse, les résidus alimentaires non collés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant chaque pyrolyse, enlever les salissures les plus grossières et sortir les accessoires du four.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie !

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

**⚠ AVERTISSEMENT****Risques potentiels pour la santé !**

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

**⚠ AVERTISSEMENT****Risque de brûlure !**

Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'intérieur du four devient très chaud. Ne jamais ouvrir la porte ni déplacer à la main le crochet de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants à distance.

**⚠ AVERTISSEMENT****Risque de brûlure !**

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir hors de portée des enfants.

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

**Préparer la pyrolyse****⚠ ATTENTION**

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

- Retirer les salissures grossières et les résidus d'aliments du four.
- Nettoyer à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et les vitres, car ces éléments ne sont pas nettoyés par la pyrolyse.
- Retirer toutes les parties internes amovibles du compartiment de cuisson. Les grilles résistent à la pyrolyse. Plus aucun objet ne doit se trouver dans le compartiment de cuisson!

- Couvrir le sur la fiche pour l'élément chauffant supplémentaire au fond de l'appareil : Assurez-vous que le couvercle soit inséré dans la fiche.
- Fermer la porte du four.

**Démarrez la pyrolyse**

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur **S**.
2. Le symbole + s'affiche. Confirmez avec .
3. L'heure d'arrêt à laquelle la pyrolyse sera terminée s'affiche. Si désiré, 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 saletés grossières. Confirmez avec .
5. Commencez 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 sonore 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 linge 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 390 °F (200 °C), le dispositif 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.

## Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse

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

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

## Remarques

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur électrique
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état
	Erreur d'utilisation	Désactiver le fusible de l'appareil sur le tableau électrique, puis le réactiver après environ 10 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Sur l'afficheur apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre 'Sécurité enfants')
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas, et le symbole  s'affiche	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, mettre le sélecteur de fonction sur <b>0</b> ; si l'affichage disparaît, il s'agissait d'un problème ponctuel. Si l'erreur persiste, ou si l'indication reste présente, veuillez contacter le service après-vente et lui indiquer le code du défaut.

## Panne d'électricité

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

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

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

## Mode démonstration

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

Mettez brièvement l'appareil hors tension (au moyen du coupe-circuit ou du disjoncteur sur le tableau électrique). Ensuite, dans les réglages de base, désactiver le mode démonstration dans un délai de 3 minutes. → "Réglages de base" à la page 39

## Remplacement de la lampe du four

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

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

---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de choc électrique !

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

---

---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de brûlure !

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de les remplacer.

---

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

## Remplacement de la lampe située en haut du four

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

## Remplacement d'une lampe latérale du four

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

## Remplacement du cache en verre

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

---

## Service après-vente

---

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

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

---

N° E

N° FD

---

Service après-vente ☎

---

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



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

### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**CA** 877 442 4436  
toll-free

---

## Tableaux et conseils

---

### Remarques

- Préchauffez toujours l'appareil. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un appareil préchauffé.
- Les valeurs fournies sont purement indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.
- Les tableaux présentent des fourchettes de température et/ou des plages de temps. Commencez par la valeur la plus basse. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez un temps de cuisson plus long.

Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, la prochaine fois, sélectionnez une température plus haute.

- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour quatre à six personnes. La taille du four permet de préparer des quantités plus importantes. Si vous souhaitez préparer une plus grande quantité, allongez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient au centre de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèche-frite ou la cuve en verre.
- Ne chargez pas trop la grille ni la plaque à pâtisserie. Vous pourrez ainsi garantir une circulation optimale de l'air chaud.
- Ouvrez brièvement la porte du compartiment de cuisson du four préchauffé afin de remplir rapidement le compartiment de cuisson.
- Les données relatives au niveau se rapportent au niveau d'enfournement depuis le bas.
- Lorsque vous retirez des récipients en verre, posez-les sur un dessous-de-plat sec, jamais sur un dessous-de-plat froid ou mouillé. Le verre pourrait éclater.
- Vous avez besoin d'accessoires spéciaux pour les modes Fonction faitout et Fonction pierre à pain.
- **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 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.

- **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, les processus de cuisson pour le gril et le grain sont rapides pour les températures élevées. C'est pourquoi une température plus élevée est toujours sélectionnée que celle réellement nécessaire sur la surface des mets pour brunir ou rôtir.

## Légumes

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

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Tomates cuites	Plat allant au four + grille	2	250 (120)	✿	60	Truc pour la recette : Placer les tomates cerises ou les tomates tranchées, le romarin et l'ail dans le plat de cuisson arroser avec de l'huile et un peu de miel. Si vous le souhaitez, vous pouvez blanchir les tomates et les peler avant de les faire rôtir au four.
Chicorée	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✿	30	Truc pour la recette : Couper en deux, assaisonner, enrober de jambon cuit et garnir de crème ou de sauce béchamel et recouvrir de fromage.
		2	355 (180)	✿ <sup>e</sup>	60	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Soufflé aux légumes	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✿	40 - 50	Pré cuire/blanchir les légumes et les autres ingrédients.

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

## Accompagnements et mets

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
<b>Accompagnements</b>						
Pommes de terre sur un lit de gros sel	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	---	60*	Remplir le plat allant au four de $\frac{9}{16}$ po (1,5 cm) de sel de mer. Placer les petites pommes de terre dans le plat avec leur peau et les brosser avec de l'huile d'olive.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Quartiers de pommes de terre	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✿	20 - 25*	Truc pour la recette : Couper les pommes de terre en quartiers, assaisonner avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Frites, fraîches	Tôle à cuisson + papier parchemin	3	390 (200)	✿	15 - 30*	Truc pour la recette : Couvrir avec un peu d'huile et assaisonner de sel, de paprika ou de poudre de cari après la cuisson.
Frites, surgelées	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	430 (220)	✿	14 - 16*	Répartissez bien les frites surgelées sur la tôle de cuisson.
Gratin de pommes de terre	Plat allant au four + grille	2	355 (180)	✿	45	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
		2	355 (180)	✿ <sup>e</sup>	75	
Crêpes de pommes de terre	Tôle à cuisson	2	345 (175)	✿	30*	Bien huiler la tôle de cuisson, éliminer l'excès de liquide du mélange à crêpes de pommes de terre et broser avec un peu d'huile.
Fromage de chèvre enrobé de bacon	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	430 (220)	✿	6	Le fromage de chèvre ou le camembert de chèvre frais convient pour cette recette.
Fromage de chèvre au miel	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✿	6	Truc pour la recette : Verser un peu de miel de lavande sur le fromage ou le camembert de chèvre et garnir de pignons de pin.
Camembert cuit au four pané, surgelé	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	355 (180)	✿	20	Faire cuire jusqu'à ce que la panure se soulève au centre.
Bâtonnets de mozzarella, surgelés	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	355 (180)	✿	8	
Fromage feta	Plat allant au four + grille	2	480 (250)	☼	12	Truc pour la recette : Placer les cubes de feta dans un plat avec de l'huile, d'ail, des tomates, des oignons, de l'ail et du romarin, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
Fromage cuit au four, frais	Tôle à cuisson	2	355 (180)	✿	20	Après 10 minutes de cuisson, découper une croix dans le fromage mou pour l'ouvrir. Dans la mesure du possible, le plat de cuisson ne devrait pas être beaucoup plus grand que le fromage pour éviter que le fromage ne s'écoule.
<b>Plats</b>						
Tortillas	Plat allant au four + grille	2	320 (160)	---	25	Truc pour la recette : Avec paprika, olives, oignons, jambon Serrano et fromage Manchego.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Omelette fermière	Plat allant au four + grille	2	320 (160)	✿	40	Truc pour la recette : Avec des asperges blanches et vertes, servir avec du saumon mariné.
Frittata	Plat allant au four + grille	2	375 (190)	---	40 - 45	Truc pour la recette : Avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinés	Plat allant au four + grille	2	390 (200)	---	10 - 15	
Lasagne	Plat allant au four + grille	2	345 (175)	✿	40	Truc pour la recette : Classique ou végétarienne avec des légumes grillés et du mozzarella di Bufala.
		2	345 (175)	✿ <sup>e</sup>	70	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Macaroni et fromage	Plat allant au four + grille	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	20	Pour une croûte bien fromagée, augmenter la température à 430 °F (220 °C) après 10 minutes et laisser griller pendant 10 minutes.
Spätzle au fromage (plat souabe de nouilles)	Plat allant au four + grille	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	30	Placer graduellement en étages les spätzle fraîchement cuits dans le plat de cuisson, garnir chaque couche avec du fromage.
						Pour terminer, garnir avec du fromage et des oignons rôtis et augmenter la température à 430 °F (220 °C) pendant 5 minutes.
Petits rouleaux de printemps, surgelés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	410 (210)	✿	15*	
Pizza, fraîche	Tôle à cuisson	2	480 (250)	---	8 - 12	Graisser légèrement la tôle à cuisson ou la tapisser d'un papier parchemin.
Pizza, surgelée	Grille	2	390 (200)	✿	13	
Pizza de style américaine (croûte épaisse) surgelée	Tôle à cuisson	2	390 (200)	---	20 - 24	Ne pas préchauffer. Si le four a été préchauffé, réduire le temps de cuisson de 4 minutes.
Tarte flambée, fraîche	Tôle à cuisson	2	480 (250)	---	7 - 9	Truc pour la recette : Version classique ou avec du fromage de chèvre, du jambon de Parme, des figues et des oignons verts.
Tarte flambée, surgelée	Grille	2	430 (220)	✿	10 - 12	

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Quiche	Moule à tarte + grille	2	390 (200)	---	15 + 20	Piquer la croûte plusieurs fois avec une fourchette et précuire pendant 15 minutes. Verser le mélange dans la croûte et cuire pendant 20 minutes supplémentaires.
Tarte aux oignons	Moule à tarte + grille	2	390 (200)	---	40 - 50	Piquer la croûte plusieurs fois avec une fourchette.

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

## Poisson

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Brochette de crevettes, fraîches	Grille + Tôle à griller	3	355 (180)	~~~~~	10*	
Crevettes, décortiquées, surgelées	Grille + Tôle à griller	2	355 (180)	✻	14*	
Brochettes de poisson	Grille + Tôle à griller	3	390 (200)	~~~~~	12 - 14*	Utilisez des poissons à chair ferme comme le saumon, la perche d'océan ou la morue.
Truite, entière	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	430 (220)	~~~~~	16*	Truc pour la recette : Garnir de citron, d'ail et de persil.
Dorade, entière	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	375 (190)	✻	20 - 25*	Truc pour la recette : Garnir de citron, d'ail et de thym, ou utiliser de la menthe pour une touche estivale. Faire une incision en diagonale dans la peau de la dorade.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Bar (1 kg)	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	345 (175)	✚	30 - 35*	
Darne de saumon	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	390 (200)	✚	10 - 12	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange de lime, de sel, de poivre et d'ail.
Darne de thon	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	390 (200)	✚	8 - 10	Truc pour la recette : Assaisonner à l'asiatique avec de la sauce soya, de l'huile de sésame, du miel, de l'ail, du chili et des graines de coriandre.
Calmar en anneaux surgelé	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	430 (220)	---	12	

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

## Viande

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller	2	355 (180)	✚	60 - 90*	
Steak de filet rosé, 15,9 oz (450 g)	Tôle à griller	2	390 (200)	✚	28	Température interne 150 °F (65 °C)
		2	390 (200)	✚ <sup>e</sup>	43	Température interne 150 °F (65 °C) Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Rôti de boeuf/sur-longe 2,2 lb (1 kg) - saignant	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	25 - 35**	Truc pour la recette : Délicieux avec de la sauce béarnaise ou servi froid avec de la rémoulade et des patates rôties.
- rosé	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	30 - 40**	
- bien cuit	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	50 - 60**	
<b>Porc</b>						
Filet de porc, entier 6,4 lb (400 g)	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	25**	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange d'huile, d'ail et de persil.
Filet de porc, 0,6 lb (260 g)	Tôle à griller	2	355 (180)	✚	28	Température interne 160 °F (70 °C)
		2	355 (180)	✚ <sup>e</sup>	41	Température interne 160 °F (70 °C) Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
Rôti de porc - morceau, 2,2 lb (1 kg)	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	45 - 50**	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante.
Rôti de porc - cou, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	95**	
Rôti de porc avec croûte, 3,3 lb (1,5 kg)	Grille +	2	355 / 390 (180 / 200)	☼	70 - 80***	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante. Avant la cuisson, faites bouillir le rôti avec croûte dans de l'eau pendant 10 minutes.
	Tôle à griller			☼		
Jarret de porc	Grille + Tôle à griller	2	300 / 390 (150 / 200)	☼	50***	Faites des découpes dans la peau pour qu'elle soit croustillante. Avant la cuisson, faites bouillir le rôti avec croûte dans de l'eau pendant 90 minutes.
Roulé de porc	Tôle à griller	2	355 / 445 (180 / 230)	✚	70***	
<b>Veau</b>						
Rôti de veau, rosé, 3,3 lb (1,5 kg)	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	445 / 355 (230 / 180)	✚	50 - 55*	
Jarret de veau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	300 / 355 (150 / 180)	☼	70***	

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

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Longe de veau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	340 (170)	✚	40	
<b>Gibier</b>						
Selle d'agneau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	340 (165)	✚	20	
Râble de lapin ou de lièvre	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✚	20 - 25*	Truc pour la recette : Mariner dans un mélange d'ail, de romarin, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique de haute qualité.
Gigot d'agneau, 5,5 lb (2,5 kg) - rosé	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✚	100*	Truc pour la recette : Mariner toute une nuit dans un mélange d'huile d'olive, d'ail, de romarin et de pelures de citron.
- bien cuit	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✚	120*	
Jarret d'agneau	Tôle à griller, plat de rôtissage	2	355 (180)	✚	45	
<b>Divers</b>						
Boulettes de viande, légèrement frites, 2,8 oz chaque (80 g chaque)	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	2	390 (200)	✚	20	Pour des boulettes bien cuites et bien juteuses : Faites-les d'abord frire légèrement dans une poêle à frire avant de les mettre au four.
Boulettes de viande, légèrement frites, 0,9 oz chaque (25 g chaque)	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✚	15	Truc pour la recette : Placer les boulettes de viande faites de lapin ou d'agneau haché sur une brochette et servir avec du yogourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.
Pain de viande, frais, 24,7 oz (700 g)	Grille + Tôle à griller	2	320 (160)	✚	60	Utiliser le capteur de température interne (température interne 155 °F (67 °C)).
Tranches de bacon (Bacon frit), minces	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	355 (180)	✚	8 - 10	Une fois que vous avez retiré le bacon du four, placez-le sur une serviette en papier pour absorber le gras.
Poivrons farcis à la viande hachée	Plat allant au four	2	375 (190)	✚	55 - 60	Truc pour la recette : Farcir de viande hachée et cuire dans une sauce aux tomates.

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

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

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

## Volailles

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

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

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

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

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

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

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

## Griller et rôtir

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Brochettes de kebab	Grille + Tôle à griller	3	375 (190)	☼	14 - 16*	
Saucisses Bratwurst	Grille + Tôle à griller	3	520 (270)	☼	10*	
Merguez (saucisses à griller)	Grille + Tôle à griller	3	480 (250)	☼	10 - 12*	

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

\*\* Faites brunir à votre goût.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Côtes levées	Grille + Tôle à griller	3	430 (220)	~~~~~	40*	Truc pour la recette : Placer dans un mélange d'huile, de moutarde, de vinaigre balsamique, de miel, d'ail, de sauce Worcester, de purée de tomates et de sauce Tabasco.
Poulet satay	Grille + Tôle à griller	3	480 (250)	~~~~~ ☞	14*	Servir avec de la sauce aux arachides.
Sandwiches à une tranche à griller	Grille	3	390 (200)	~~~~~	1:30 - 2	Préchauffez le four pour une période allant jusqu'à 5 minutes. Demeurez près du four pour éviter que les sandwichs brûlent. Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque vous faites griller des aliments.
Toast Hawaiï	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	375 (190)	~~~~~ ☞	8 - 10**	
Croque-monsieur	Tôle de cuisson + papier sulfurisé	3	375 (190)	~~~~~ ☞	8 - 11**	
Croûtons	Tôle à cuisson	2	355 (180)	~~~~~ ☞	12*	Truc pour la recette : Mélanger du pain blanc frais avec de l'huile d'olive, de l'ail et des aiguilles de romarin.  N'utilisez pas trop d'huile et ne versez pas l'huile avant d'être prêt à les servir pour éviter que les croûtons ne deviennent mous. Retournez plusieurs fois.
Brunir la meringue (sur les tartes)	Moule à charnière pour gâteau + grille	2	430 (220)	~~~~~	2**	Demeurez près de l'appareil pour surveiller la meringue au cours du processus.

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

\*\* Faites brunir à votre goût.

## Pâtisseries

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

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

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

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

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

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Biscuits au beurre (selon EN 60350-1)	Tôle à cuisson	2	285 (140)	✚	40 - 50	Préchauffage
	Tôle à cuisson	3	285 (140)	✚	50 - 60	Préchauffage
	Tôle à griller	1				Applications sur deux niveaux
	Tôle à cuisson	2	320 (160)	---	30 - 35	Préchauffage
<b>Petits pains</b>						
Pain multigrain	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 - 340* (200 / 170*)	✚	50 - 60	
Pain au levain	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 - 355* (200 / 180*)	---	50 - 60	
Pain, dans un moule	Moule à pain + grille	2	345 (175)	---	45 - 50	
Baguette, précuite	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	430 (220)	---	10 - 12	
Pain plat	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✚	25 - 30	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur du pain plat.
Focaccia	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	410 (210)	---	20 - 25	Garnir de divers ingrédient, comme des herbes, du sel de mer, des olives, des anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Baguette à l'ail ou aux herbes	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	---	12 - 14	
Hallah	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	330 (165)	✚	25	Pas besoin de préchauffer; ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
		2	330 (165)	✚ <sup>e</sup>	45	
Rouleaux, surgelés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	340 (170)	✚	12	
Rouleaux, frais (1,8 oz chaque (50 g chaque))	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	480 - 390* (250 / 200*)	---	20 - 25	

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Produits de brezel, surgelés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	390 (200)	✚	12 - 15	
Croissants, surgelés	Tôle à cuisson + papier parchemin	2	340 (170)	---	25 - 30	

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

## Fermentation (faire lever la pâte)

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Pâte	Bol + grille	2	100 - 115 (38 - 45)		25 - 45	p ex. pâte levée, démarreur naturel de fermentation levain, quenelles

## Desserts

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

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

## Décongélation

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

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



### AVERTISSEMENT

#### Risques pour la santé !

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

Insérez le plat en verre ou la tôle à griller sous l'aliment et à l'intérieur de l'appareil. Jetez le liquide qui s'accumule dans le plat ou la tôle au cours de la décongélation de la viande ou de la volaille. Nettoyez bien l'évier par la suite et rincez-le à l'eau vive. Nettoyez la tôle à griller dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Après la décongélation, activez le four pendant 15 minutes en mode Hot air (Air chaud) à une température de 356 °F (180 °C).

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Filet de poisson, 5,3 oz (150 g chaque)	Grille + tôle à griller	2	115 - 120 (45 - 50)	* ◊	45 - 50*	
Crevettes	Grille + tôle à griller	2	120 (50)	* ◊	25	

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

## Stérilisation

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

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

## Désinfecter

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

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

## Déshydrater

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en heures	Observations
Champignons tranchés	Grille + papier parchemin	2	140 (60)	✿	3 - 4	
Rondelles de pommes	Grille + papier parchemin	2	160 (70)	✿	6 - 8	
Tomates en tranches	Grille + papier parchemin	2	160 (70)	✿	7 - 8	Enlever le centre des tomates, sinon le temps de séchage sera plus long.
Herbes	Grille + papier parchemin	2	140 (60)	✿	1:30 - 2	p ex. échalotes, persil, sauge

## Pierre à pain et à pizzas

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

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

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

## Cocotte

- Vous avez besoin des accessoires en option suivants : un faitout et un système télescopique, et un élément chauffant.
- Le faitout vous permet également de préparer de grosses pièces de viande sans problème et de braiser de grandes quantités.
- Vous pouvez bien préparer des mets et les maintenir au chaud dans le four. Votre cuisine est propre et nette : la table de cuisson demeure propre et les odeurs de cuisson se répandent moins, car le plat est préparé au four.
- Grâce au revêtement anti-adhésif, 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 °F (°C)	Type de chauffage	Temps de cuisson en min.	Observations
Poitrine de poulet	Plat de rôtissage	1	390 (200)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 15 - 20	Utiliser le capteur de température interne. Ne pas couvrir.
Goulache de boeuf	Plat de rôtissage	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisir les oignons et la viande; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Verser le liquide et réduire la température; cuire pendant 60 - 90 minutes selon le type de viande. Couvrir avec un couvercle.
Ossobuco	Plat de rôtissage	1	430 / 285* (220 / 140*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisir les légumes et la viande; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Verser le liquide et réduire la température; cuire à couvert pendant 60 - 90 minutes. Retourner les pièces de viande pendant la cuisson. Couvrir avec un couvercle.
Bœuf bouilli à la viennoise	Plat de rôtissage	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 200 - 220	Saisir les moitiés d'oignons, ajouter les légumes et faire rôtir brièvement, ajouter ensuite le liquide au plat. Amener à ébullition, assaisonner et ajouter le boeuf. La viande devrait être complètement recouverte de liquide. Placer le couvercle de rôtissage et poursuivre la cuisson à 265 °F (130 °C). Couvrir avec un couvercle.
Roulades	Plat de rôtissage	1	430 / 250* (220 / 120*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 80	Saisir les roulades en portions; utiliser le réglage de rôtissage pour cette étape. Couvrir avec un couvercle.

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

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

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

## L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés?

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

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

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

**BSH Home Appliances Corporation**

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

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

1-877-442-4436

© 2024 BSH Home Appliances Corporation

**GAGGENAU**



9001453701 fr-ca (041219)