

Gaggenau

Notice d'utilisation

BX 480/481 612

Four double

Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	3	Fonctions de minuterie	21
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	Appeler le menu de la minuterie.	21
Installation et entretien corrects	4	Minuterie courte durée	21
Sécurité-incendie	5	Chronomètre	21
Prévention des brûlures	6	Temps de cuisson	22
Sécurité des enfants	7	Fin de cuisson	23
Consignes en matière de nettoyage	8	Régler les fonctions de minuterie pour les deux fours simultanément	23
Sécurité pour la batterie de cuisine	8	Mode Sabbat et mode Yom Tov	24
Avertissement issu de la proposition 65	9	Mode Sabbat	24
Causes de dommages	10	Mode Yom Tov	25
Protection de l'environnement	10	Sonde thermométrique	26
Conseils d'économie d'énergie	10	Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment	27
Présentation de l'appareil	11	Réglage de la température à cœur	27
Four	11	Valeurs indicatives pour la température à cœur	28
Afficheur et commandes	12	Tournebroche	30
Symboles	12	Préparation	30
Couleurs et visualisation	13	Activer la broche à rôtir	30
Veille	13	Arrêt du tournebroche	31
Activer l'appareil	13	Mode de cuisson pour saisir	31
Informations supplémentaires i et i [®]	14	Verrouillage pour enfants	31
Ventilateur de refroidissement	14	Activation de la sécurité enfants	31
Positions du sélecteur de fonction	14	Désactiver la sécurité enfants	31
Accessoires	16	Réglages de base	32
Accessoires spéciaux	16	Nettoyage et entretien	34
Avant la première utilisation	17	Produit de nettoyage	34
Choix de la langue	17	Retrait de la grille	35
Choix du format de l'heure	17	Pyrolyse (autonettoyage)	36
Ajuster l'heure	17	Préparer la pyrolyse	36
Choisir le format de la date	17	Démarrez la pyrolyse	37
Ajuster la date	18	Régler la pyrolyse pour les deux fours.	37
Régler l'unité de température	18	Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse	37
Fin de la première mise en service	18	Que faire en cas de problème.	38
Chauffer le four	18	Panne d'électricité	38
Nettoyage des accessoires	18	Mode démonstration	38
Utiliser l'appareil	19	Remplacement de la lampe du four	39
Enceinte du four	19		
Insertion de la grille	19		
Régler le type de chauffage et la température	19		
Préchauffage rapide	20		
Coupure de sécurité	20		

Service après-vente	40
Tableaux et conseils	41
Légumes	42
Accompagnements et mets	43
Poisson	46
Viande	47
Volailles	50
Griller et rôtir	52
Pâtisseries	53
Fermentation (faire lever la pâte)	59
Desserts	59
Décongélation	60
Stérilisation	61
Désinfecter	62
Déshydrater	62
Pierre à pain et à pizzas	63
Cocotte	64
L'acrylamide dans les aliments	65

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

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

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

Installation et entretien corrects

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

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

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la 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.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

Le côté intérieur de la porte de l'appareil est très chaud pendant le fonctionnement. Toujours ouvrir la porte jusqu'en butée. S'assurer que la porte de l'appareil ne puisse rebasculer. Éviter le contact avec le côté intérieur de la porte de l'appareil.

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.

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

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

Sécurité des enfants

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

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

minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

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

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

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

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

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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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

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.

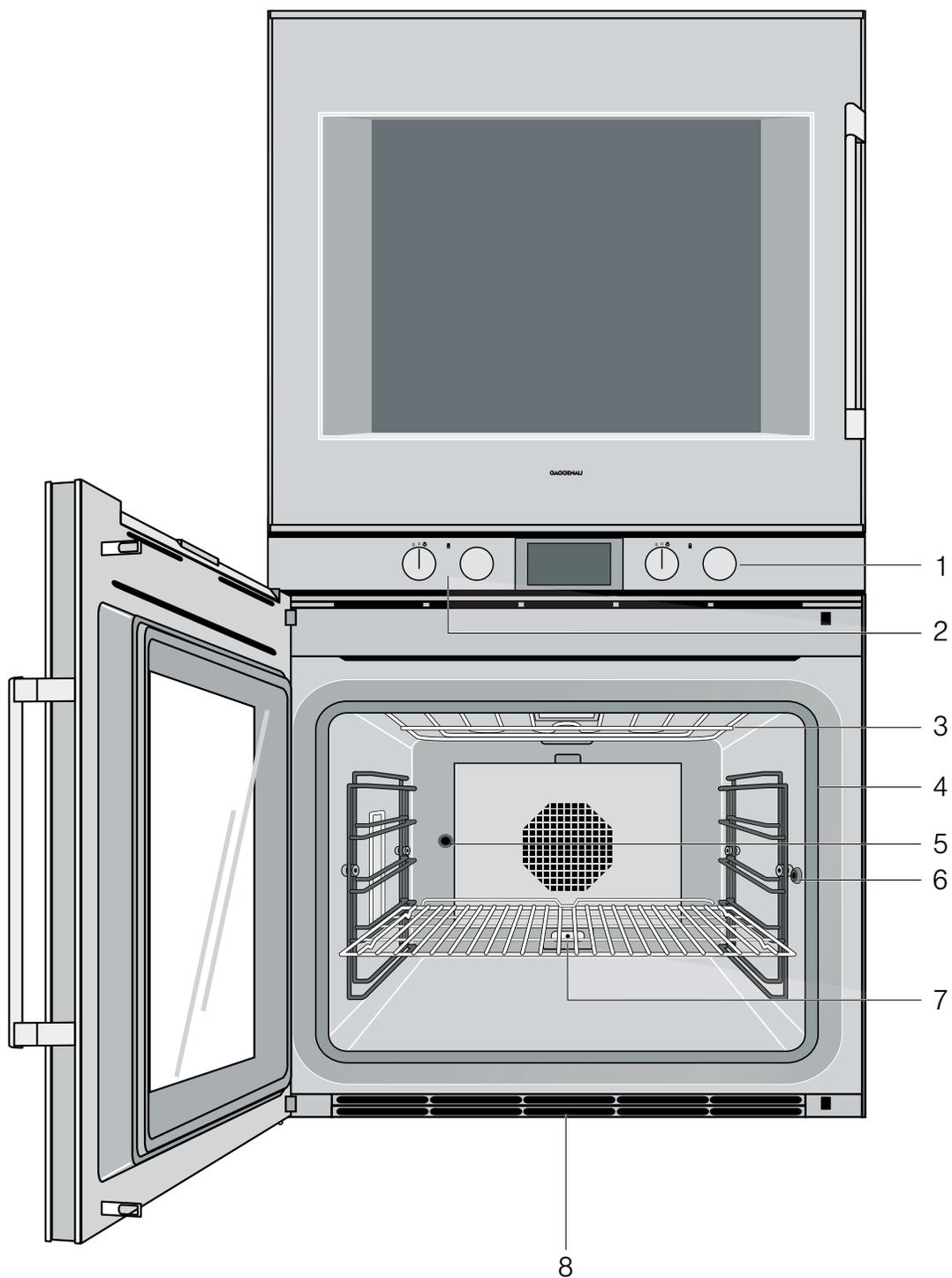
Conseils d'économie d'énergie

- 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	Commandes du four supérieur
2	Commandes du four inférieur
3	Résistance chauffante du grill
4	Joint de porte
5	Moteur de rôtissoire
6	Prise de la sonde thermométrique
7	Prise pour une résistance chauffante supplémentaire (pour les accessoires en option pierre à pizza, et faitout)
8	Fente d'aération

AVIS

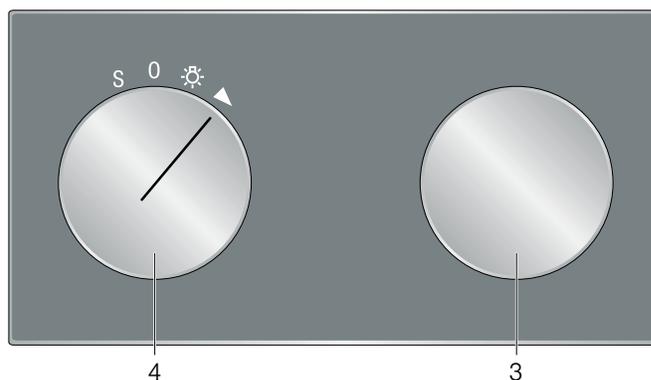
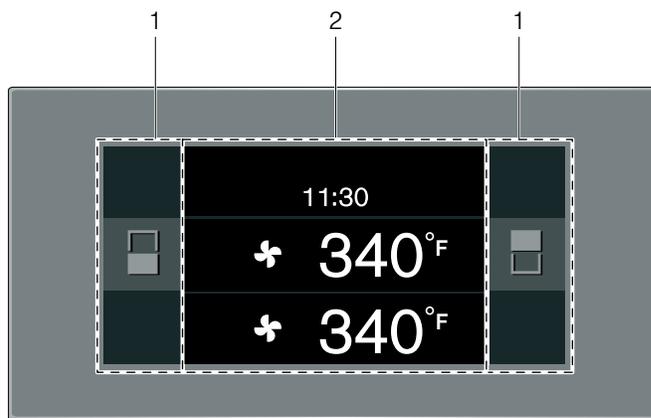
Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Ne pas obstruer les événements du four.

Afficheur et commandes

La fonction est identique pour le four supérieur et inférieur. Choisissez votre affichage préféré pour le four supérieur , le four inférieur , et les deux fours . Si vous modifiez un réglage à l'aide de la molette ou du sélecteur de programme, l'écran affichera automatiquement l'information pour le four correspondant.

Les fonctions broche à rôtir, sonde thermométrique et rôtissage sont uniquement disponibles dans le four inférieur.

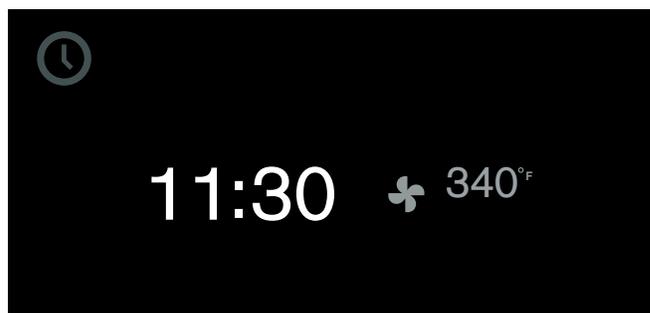


1	Bandeau de commande	Ces zones sont tactiles. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction concernée.
2	Afficheur	L'afficheur montre par exemple les réglages actuels et les possibilités de sélection.
3	Sélecteur rotatif	Le sélecteur rotatif vous permet de choisir la température et de faire d'autres 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
	four supérieur
	four inférieur
	Visualiser les réglages des deux fours
	Démarrage
	Stop
	Pause/fin
	Annuler
	Effacer

✓	Confirmer/enregistrer les réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
>>	Chauffage rapide avec affichage de l'état
_	Modifier des réglages
🔒	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



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 pré-réglé.
- 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 32

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.

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.

Position	Fonction/mode	Température	Application
5	 Chaleur de voûte + 1/3 de chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés. Idéal lorsque le mets doit être chauffé encore une fois de manière ciblée par le haut vers la fin de la cuisson.
6	 Chaleur de voûte	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Chaleur ciblée par le haut, par ex. meringuer du gâteau aux fruits.
7	 1/3 de chaleur de voûte + chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des gâteaux au fromage blanc, du pain moulé, plats au bain-marie (par ex. flan, crème brûlée). Pour faire braiser sans couvercle et réchauffer des mets (les mets dessècheront moins). Idéal lorsque le mets doit encore une fois être chauffé de manière ciblée par le bas vers la fin de la cuisson.
8	 Chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie.
9	 Chaleur tournante + chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. gâteaux aux fruits.
10	 Chaleur tournante + 1/3 de chaleur de sole	50 - 300 °C Température de référence 170 °C	Pour des soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux oeufs (par ex. tortilla, omelette paysanne).
11	 Gril grande surface + air pulsé	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Chauffage uniforme pulsé pour de la viande, volaille et du poisson entier.
12	 Gril à plat	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson. Gratins.
13	 Gril compact	50 - 300 °C Température de référence 220 °C	Seule la surface centrale de la résistance du gril est chauffée. Griller des petites quantités en économisant de l'énergie.
14	 Fonction pierre à cuire	50 - 300 °C Température de référence 250 °C	Uniquement utilisable avec les accessoires en option suivants : pierre à pain et à pizzas, résistance chauffante. Pierre chauffée par le dessous, pour des pizzas, pains ou petits pains croustillants, comme dans un four en pierre..
15	 Fonction sauteuse	50 - 220 °C Température de référence 180 °C	Uniquement utilisable avec les accessoires en option suivants : faitout, système télescopique et résistance chauffante. Sauteuse en fonte pour de grandes quantités de viande, pour les grands rôtis de repas festifs ou pour les gratins.
16	 Fermentation	30 - 50 °C Température de référence 38 °C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.

Position	Fonction/mode	Température	Application
17	 Décongélation	40 - 60 °C Température de référence 45 °C	Décongélation uniforme et douce. Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.
18	 Maintien au chaud	30 - 120 °C Température de référence 70 °C	Maintenir des mets au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine.
S	 Réglages de base		Dans les réglages de base, vous pouvez adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Autonettoyage pyrolyse	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 :



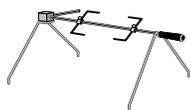
Plaque à pâtisserie émaillée



Grille



Lèche-frite à 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)
- 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 instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Avant de commencer, lisez le chapitre « Consignes de sécurité importantes ».

L'appareil doit être entièrement monté et branché.

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

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

Remarques

- Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement lors de la première mise en marche après le branchement ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché.

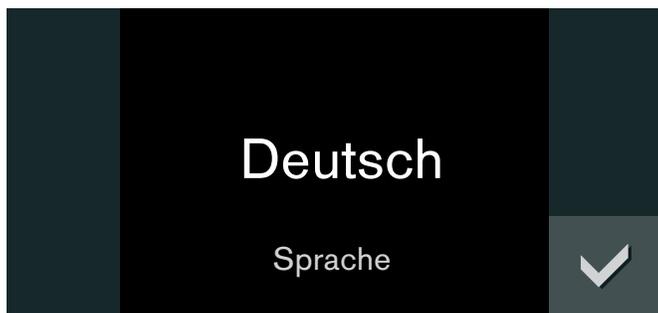
Après le branchement, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, ensuite, le menu « Premiers réglages » s'affiche automatiquement.

- Vous pouvez modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 32

Choix de la langue

La langue pré-réglée s'affiche.

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

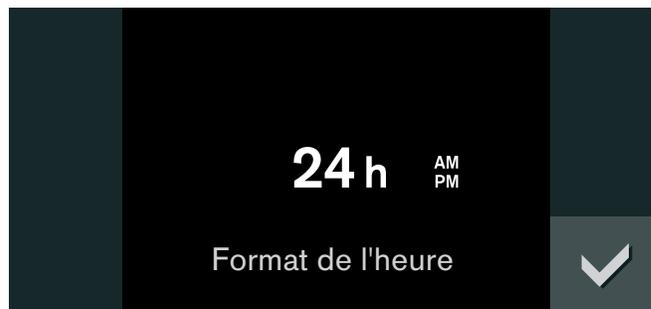


Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

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.

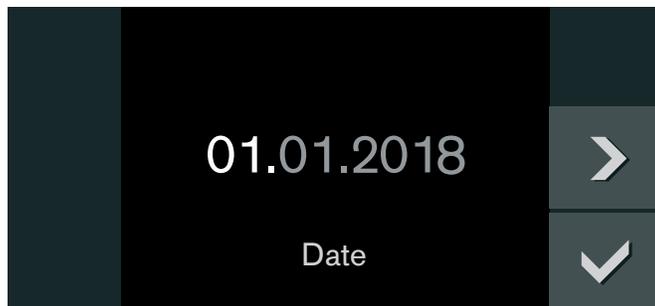
1. Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
2. Confirmer au moyen de ✓.



Ajuster la date

La date pré-réglée 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" s'affiche.

Confirmer au moyen de ✓.



L'appareil passe en mode veille et l'affichage de veille apparaît. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

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.

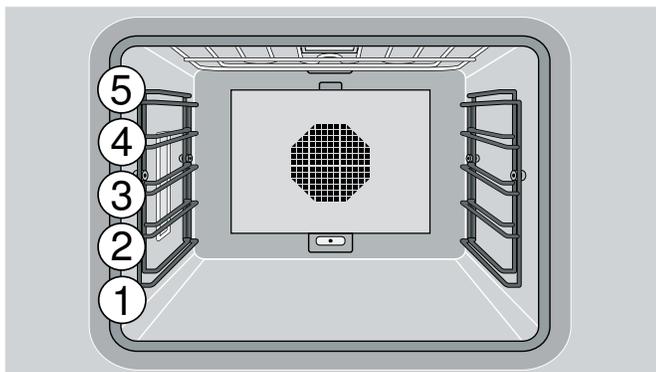
Nettoyage des accessoires

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 cinq 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

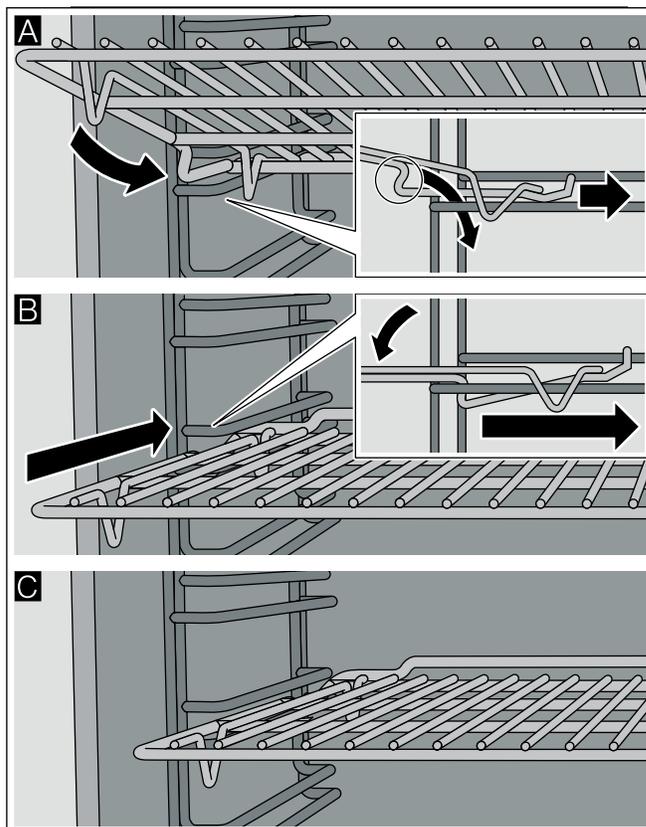
N'insérez pas d'accessoire entre les glissières des différents niveaux ; l'accessoire risquerait de basculer.

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**.



Régler le type de chauffage et la température

Vous pouvez utiliser les deux fours en même temps avec des réglages différents.

Exception : lorsqu'une pyrolyse (autonettoyage) est lancée dans un four, l'autre four ne peut pas être utilisé.

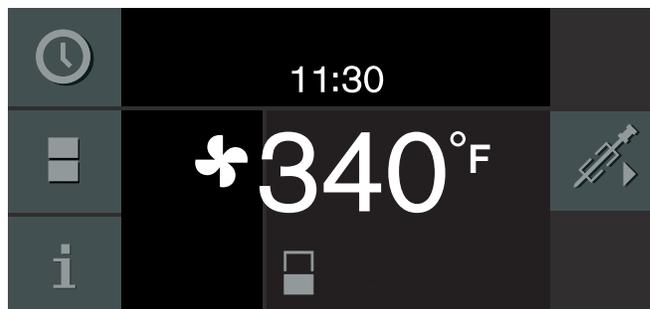
1. Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.

Sélecteur de fonctions de gauche : four inférieur

Sélecteur de fonctions de droite : four supérieur

Le mode de cuisson sélectionné et la température recommandée sont indiqués sur l'affichage.

Exemple : four inférieur, chaleur tournante, 340° F (170 °C).

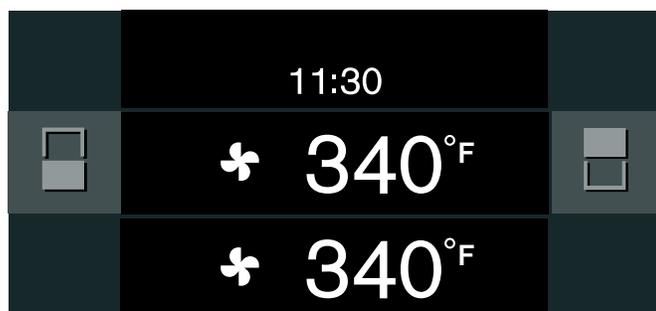


2. A l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.

Le symbole de préchauffage  apparaît sur l'affichage. La barre indique la progression du préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le symbole  s'éteint.

Remarque : Lorsque le réglage de la température est inférieur à 160° F (70 °C), l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.

Si les deux fours sont allumés, le réglage des deux fours apparaît sur l'affichage. Les touches  ou  vous permettent d'afficher l'état du four souhaité pendant quelques secondes, la touche  vous permet de revenir à l'affichage des deux fours.



Coupure :
Réglez le sélecteur de fonctions sur 0.

Préchauffage rapide

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

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

Remarque : La fonction « Préchauffage rapide » est pré-réglée dans les réglages d'usine. Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner Préchauffage rapide  ou Préchauffage . → "Réglages de base" à la page 32

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 :

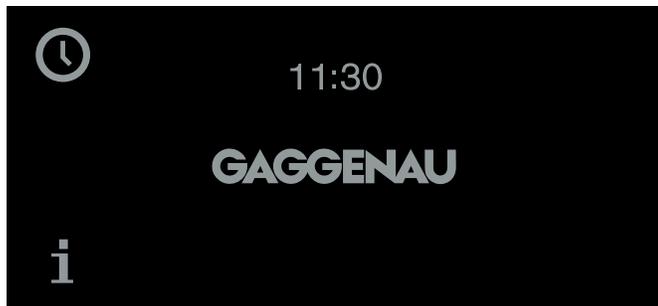
- ⌚ la minuterie courte durée
- ⌚ chronomètre
- 🕒 le temps de cuisson (pas au repos)
- 🕒 la fin du temps de cuisson (pas au repos)

Les sections suivantes se pencheront sur les fonctions de minuterie pour un seul four. Si vous souhaitez régler la fonction de minuterie pour les deux fours simultanément, veuillez suivre les informations supplémentaires se trouvant dans la section → "Régler les fonctions de minuterie pour les deux fours simultanément" à la page 23.

Appeler le menu de la minuterie.

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

Effleurer le symbole 🕒.



Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie courte durée

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

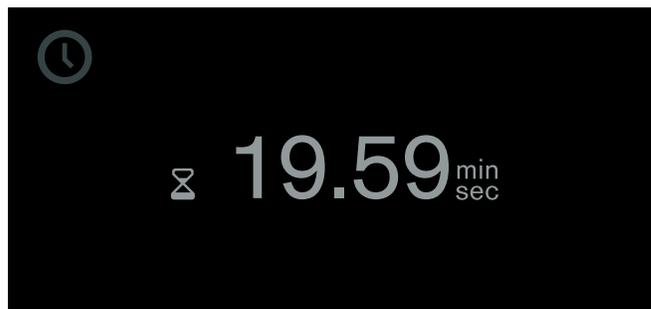
Réglage de la minuterie courte durée

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



3. Démarrer avec ▶.

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

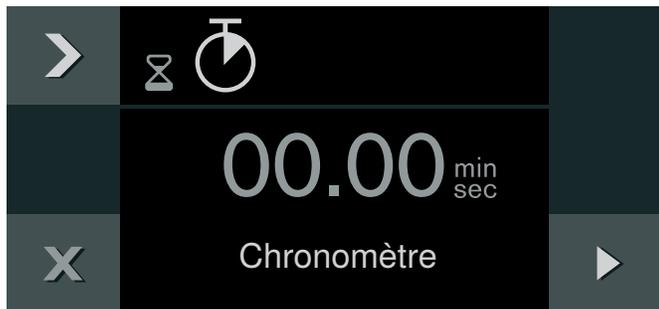
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

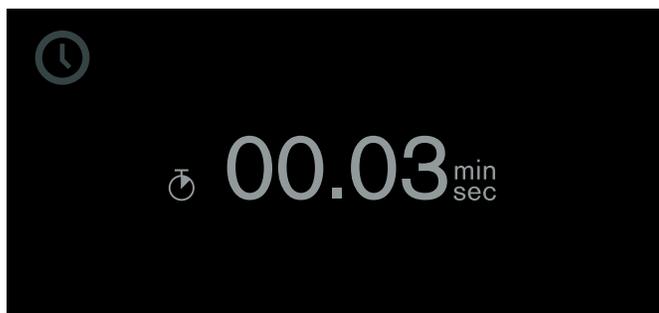
Lancer le chronomètre

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



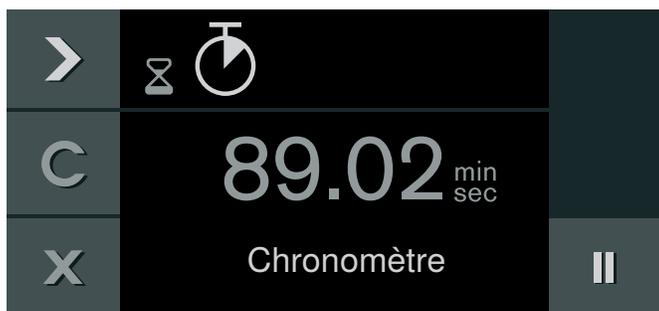
3. Démarrer au moyen de ▶

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



Arrêter puis relancer le chronomètre

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



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

4. Démarrer au moyen de ▶

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

Arrêt du chronomètre :

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

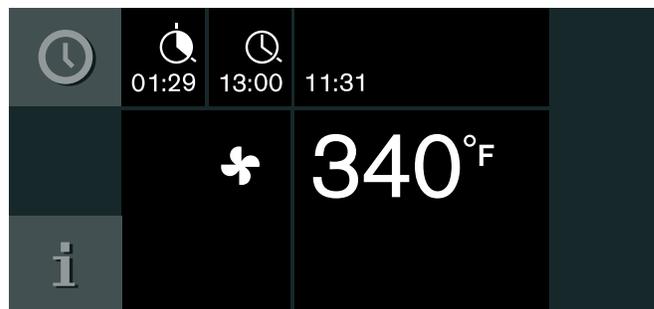
Vous avez réglé le mode de cuisson et la température et vous avez placé la nourriture dans le four.

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.

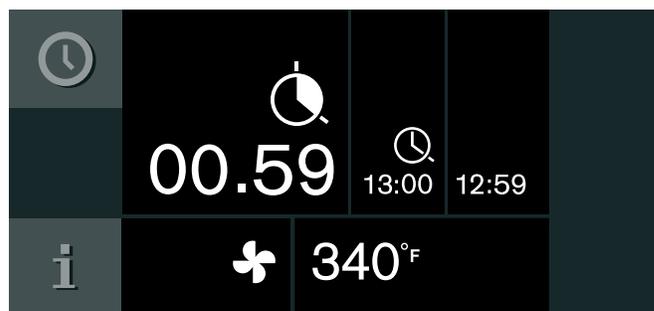


4. Activez avec ▶.

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.

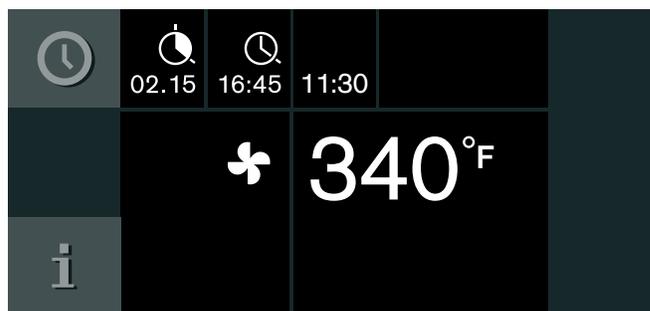
Reporter la fin du temps de cuisson

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.

Régler les fonctions de minuterie pour les deux fours simultanément

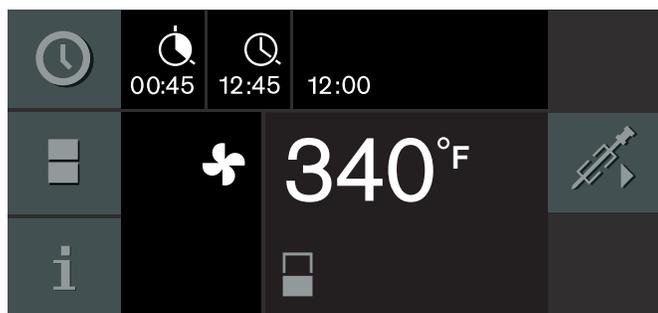
La minuterie à court terme et le compte à rebours ne sont pas disponibles lorsque les deux fours sont utilisés simultanément.

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

Réglez un mode de cuisson et une température pour les deux fours. Choisissez votre four à l'aide de  ou  et réglez le temps de cuisson.

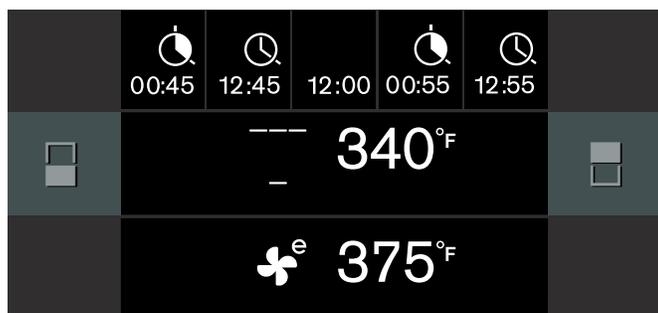
Si le temps de cuisson a été réglé pour un seul four, les réglages seront affichés sur le côté gauche de l'écran. Les symboles  ou  indiquent sur les réglages sont pour le four supérieur ou inférieur.

Par exemple : il est 12:00. Un temps de cuisson de 45 minutes a été réglé sur le four inférieur. Le temps de cuisson prendra fin à 12:45.



Le symbole  affichera un aperçu. Vous pourrez alors choisir le four supérieur ou inférieur.

Si un temps de cuisson a été réglé pour les deux fours, l'aperçu affichera les réglages du four inférieur à gauche et les réglages du four supérieur à droite :



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 32

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.



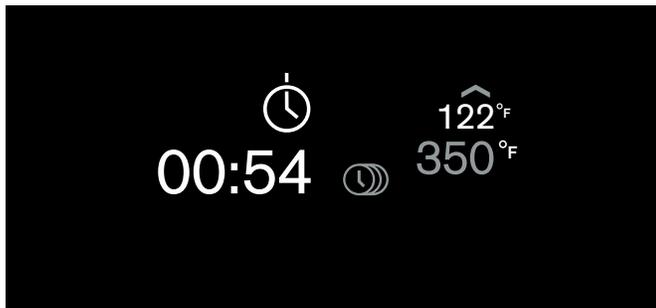
Pour régler le temps de cuisson de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif :

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 préréglée 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 préréglée 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.

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).

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

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

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

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

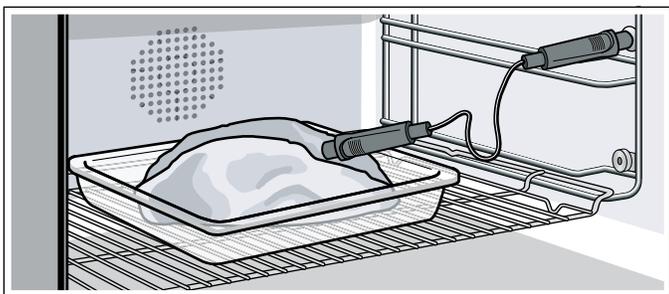
Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment

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

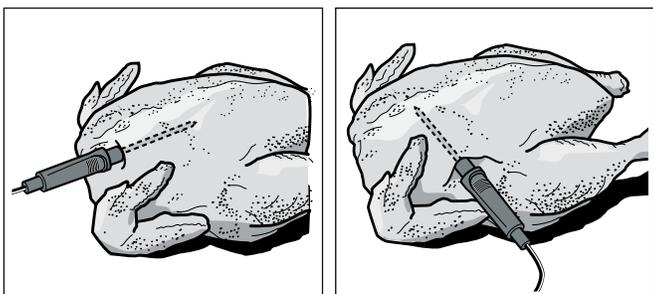
La sonde de température à cœur possède trois points de mesure. Insérez la sonde de température à cœur aussi loin que possible. La sonde de température à cœur ne doit pas être insérée dans la graisse ni toucher la casserole à feu ni les os.

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

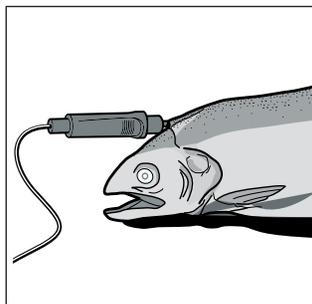
Dans le cas de plusieurs morceaux de viande, insérez la sonde de température à cœur au centre du morceau le plus épais.



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

Dommages à la sonde thermométrique :

Si la distance est trop petite entre l'élément chauffant du grill et la sonde thermométrique, cela risque d'endommager la sonde thermométrique. Assurez-vous que la distance entre l'élément chauffant du grill 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

Dommages 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 **i**.

Vous pouvez désactiver l'affichage du temps de cuisson dans les réglages de base et afficher à la place la température à cœur actuelle. → "Réglages de base" à la page 32

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

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

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

Tournebroche

Le tournebroche est idéal pour le rôtissage, comme pour préparer du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Vous pouvez utiliser le tournebroche dans tous les modes de fonctionnement. Les modes de cuisson « Gril à plat » ou « Chaleur de voûte » permettent d'obtenir les meilleurs résultats.

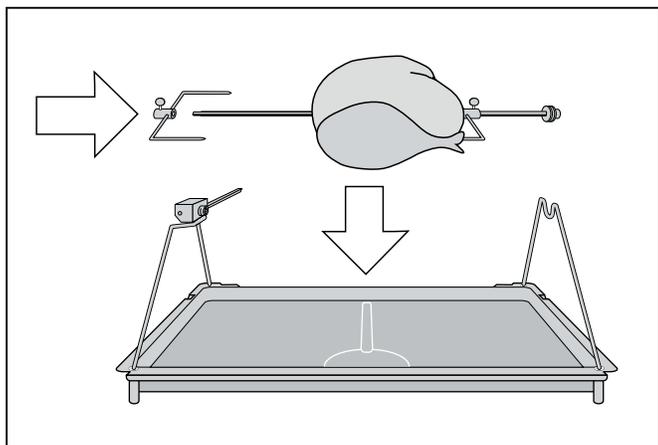
Remarque : Le mode Tournebroche est uniquement disponible dans le four inférieur.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la sonde thermométrique associée au tournebroche.

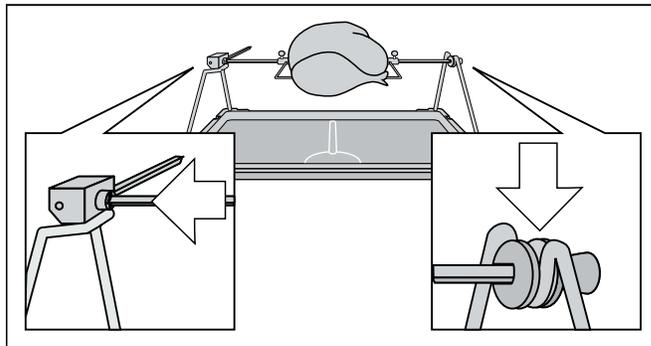
Préparation

1. Emboîter les deux supports dans les douilles de la lèchefrite à grille. Le moteur est situé du côté gauche.
2. Emboîter la griffe droite sur le tournebroche et visser à fond.
3. Placer l'aliment à cuire au milieu du tournebroche. Fixer les parties qui retombent (ailes par exemple) afin qu'elles ne soient pas en contact avec la résistance du gril.

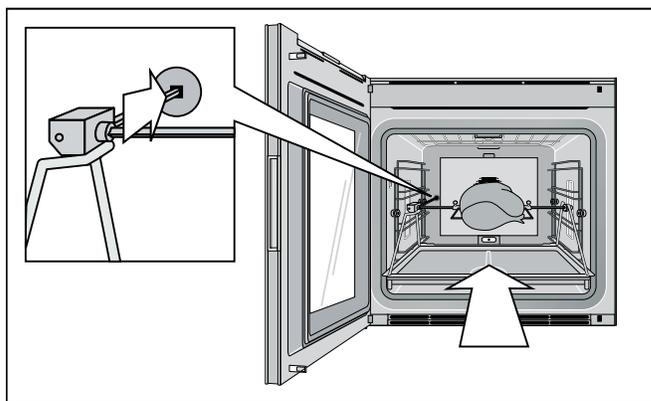


4. Emboîter la griffe gauche sur le tournebroche et visser à fond.

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

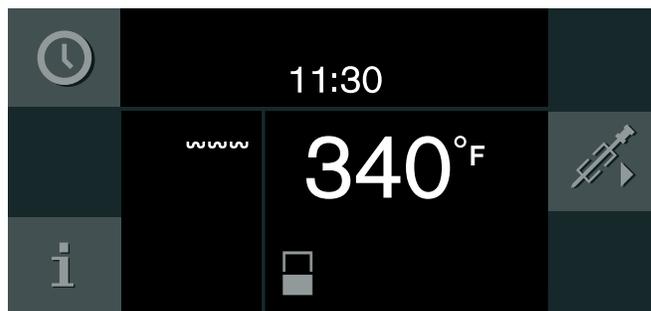


6. Insérer au niveau le plus bas du four la lèchefrite à grille avec le tournebroche. L'axe d'entraînement doit se verrouiller dans l'orifice situé au fond du four.



Activer la broche à rôtir

1. Réglez le mode de cuisson et la température de votre choix.
2. Touchez le symbole . La rôtisserie est activée.



Arrêt du tournebroche

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

Utiliser un gant.

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

Remarques

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

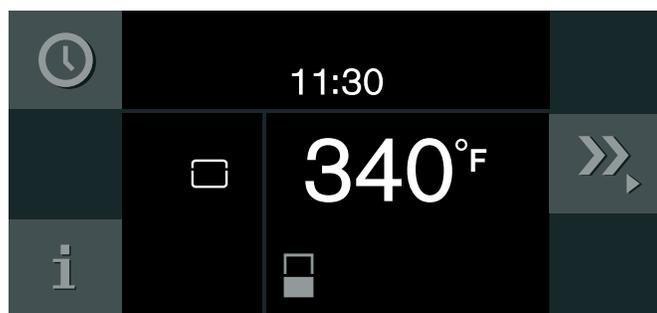
Mode de cuisson pour saisir

Uniquement avec le mode de cuisson « Fonction Sauteuse » :

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

Remarque : Ce niveau de cuisson est uniquement disponible dans le four inférieur.

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



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

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 32
- Si une panne d'électricité se produit alors que la sécurité enfant est activée, il est possible que cette dernière soit désactivée au moment du retour du courant.

Activation de la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



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

Désactiver la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



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

Réglages de base

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

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

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

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage de la luminosité de l'afficheur
	Affichage de veille	Allumé* / éteint - horloge - horloge+ logo GAGGENAU* - date - date + logo GAGGENAU - heure + date - heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'affichage de veille Éteint : aucun affichage. Ce choix vous permet de réduire la consommation de votre appareil en veille. Allumé : plusieurs possibilités, confirmer "Allumé" au moyen de  et sélectionner au moyen du sélecteur rotatif l'affichage voulu. Le choix effectué s'affiche.
	Afficheur	Réduit* / standard	Si le réglage 'Réduit' est choisi, seuls les éléments les plus importants resteront visibles.
	Couleur de la zone tactile	Gris* / blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les zones tactiles
	Type de son de la zone tactile	Son 1* / son 2 / arrêt	Sélectionner un son en effleurant une zone tactile
	Volume sonore de la zone tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son de la zone tactile
	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
	Langue	allemand* / français [...] / anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte
<hr/>			
Remarque :			
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/>			
Remarque :			
En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine, vous parvenez au menu "Premiers réglages".			
	Mode démonstration	Allumé / éteint*	Seulement à des fins de présentation. En mode démonstration, l'appareil ne chauffe pas, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Eteint" doit être activé pour le mode normal. Ce réglage n'est possible que dans les 3 minutes suivant le branchement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : 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 31

* 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 de microfibres. 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 savon 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 offerts par le service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression excessive sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou de microfibres non pelucheux.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de savon 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 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 savon à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas retirer!	Eau chaude additionnée de savon à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage!
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle!
Accessoires	Eau chaude additionnée de savon à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Grille	Lave-vaisselle, voir le chapitre → "Retrait de la grille" à la page 35
Tournebroche (non disponible sur tous les modèles de fours)	Eau chaude additionnée de savon à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre le moteur du tournebroche à tremper ni le nettoyer au lave-vaisselle!
Rail télescopique (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de savon à vaisselle : nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni laver au lave-vaisselle!
Pierre à pizza (Accessoire en option)	Nettoyer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse. Ne jamais nettoyer la pierre à pizza à l'eau!
Faitout (Accessoire en option)	Eau chaude additionnée de savon à vaisselle : mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer le faitout au lave-vaisselle!

Chiffon microfibrés

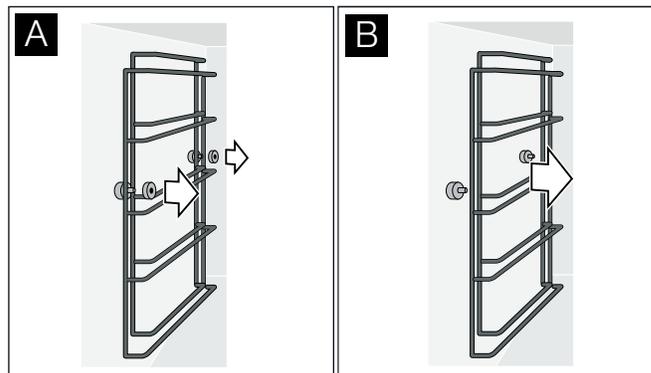
Le chiffon microfibrés alvéolé s'avère idéal pour le nettoyage des surfaces fragiles, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inox ou l'aluminium (référence 00460770 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne). En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

Retrait de la grille

Vous pouvez retirer la grille pour la nettoyer.

Retrait de la grille

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



Vous pouvez nettoyer la grille au lave-vaisselle.

Fixation de la grille

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

Régler la pyrolyse pour les deux fours.

Vous pouvez régler la pyrolyse pour que les deux fours soient nettoyés successivement.

Entre le nettoyage du premier et du second four, l'appareil refroidira pendant environ 1 heure. La pyrolyse pour les deux fours prend environ 8 heures.

Pour régler la pyrolyse pour les deux fours, tournez les deux sélections de programme à **S**. Suivez ensuite les instructions de la section « Activer la pyrolyse ».

Nettoyer l'accessoire avec la pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites de Gaggenau sont toutes recouvertes d'émail résistant à la pyrolyse. Afin d'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.

Que faire en cas de problème.

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

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

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

Panne d'électricité

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

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

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

Mode démonstration

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

Mettez brièvement l'appareil hors tension (au moyen du coupe-circuit ou du disjoncteur sur le tableau électrique). Ensuite, dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans un délai de 3 minutes. → "Réglages de base" à la page 32

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.

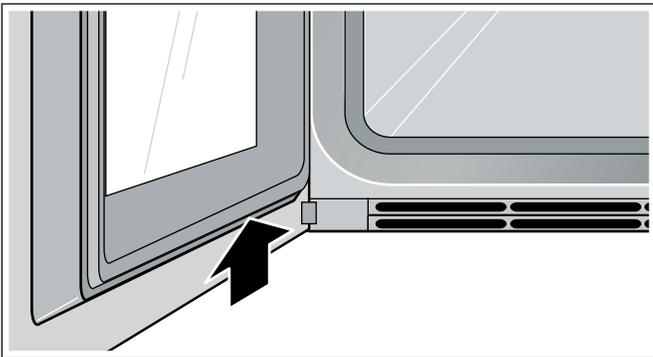
Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez 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 de meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un appareil préchauffé.
- Les valeurs fournies sont purement indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température du produit initial, du poids et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.
- Les tableaux présentent des plages de température et/ou de temps. Commencez par la valeur la plus basse. Si nécessaire, sélectionnez un temps de cuisson plus long. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez une température plus élevée.
- Les indications se réfèrent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Avec un autre ustensile, il se peut que les temps de cuisson s'allongent ou diminuent.
- Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient au centre de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèchefrite ou un plat en verre.
- Ne chargez pas trop la grille ni la tôle de cuisson. Vous pourrez ainsi garantir une circulation optimale de l'air chaud.
- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez retirer les grilles latérales amovibles. Placez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson, puis placez le plat cuisiné ou le faitout sur la grille. Ne placez pas l'aliment à cuire ni le faitout directement sur le fond en émail. Ouvrez brièvement la porte du compartiment de cuisson du four préchauffé afin de déposer rapidement les plats.
- Les données relatives au niveau se rapportent au niveau de la grille du bas pour les appareils disposant de 4 niveaux. Les valeurs entre parenthèses se rapportent aux appareils dotés de 5 niveaux.
- Lorsque vous retirez des récipients en verre, posez-les sur un dessous de plat sec, jamais sur un dessous de plat froid ou mouillé. Le verre pourrait éclater.
- Certains modes de fonctionnement ne sont pas disponibles sur tous les modèles de fours ou sont uniquement disponibles avec des accessoires en option.
- **Mode de cuisson Convection Eco :**
Mode Convection économisant de l'énergie pour les gâteaux, la viande, les soufflés et les gratins. La chaleur résiduelle sera optimisée. Les fonctions de commodité restent désactivées (par ex. l'éclairage du

compartiment de cuisson). L'affichage de la température du compartiment de cuisson est uniquement possible pendant le chauffage. Ne préchauffez pas le four.

Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid vide et programmez 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, griller et gratiner des aliments sont des processus de cuisson rapides effectués à haute température. C'est pourquoi on choisit toujours une température plus élevée que celle réellement nécessaire sur la surface des mets à dorer ou rôtir.

Légumes

- Les légumes au four offrent une bonne alternative aux légumes à la poêle. Les arômes sont plus concentrés et les arômes grillés parfument davantage les aliments. Par ailleurs, ce mode de préparation ne nécessite que très peu de graisse.
- Nettoyez les légumes et mélangez-les dans un saladier avec un peu d'huile. Répartissez-les uniformément dans un plat résistant à la chaleur ou sur la lèchefrite/cuve en verre.
- Mélangez les légumes au moins une fois pendant la cuisson. Assaisonnez-les après la cuisson et parsemez-les de fines herbes à votre convenance.
- Les légumes se conjuguent aussi bien en entrée chaude que froide, en tant que plat principal végétarien, ou en accompagnement de plats à base de poisson ou de viande.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un plat à gratin et placez-le sur la grille. Dans la cuve en verre/la lèchefrite, les mets risquent de coller ou de se dessécher.
- 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
Brochettes de légumes	Grille + Lèchefrite	3 (4)	430 (220)	~~~~~	24*	Raccourcissez les brochettes ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser. Conseil recette : poivrons, oignons, maïs (précuit), tomates cerises, courgettes
Asperges vertes, grillées	Lèchefrite en verre/ lèchefrite	3 (4)	430 (220)	~~~~~	6-10*	Conseil recette : assaisonnez-les avec des oignons, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.
Légumes racines	Lèchefrite en verre/ lèchefrite	3 (4)	390 (200)	✿	30*	Conseil recette : assaisonnez les carottes, les céleris, les navets, les betteraves rouges avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre.
		3 (4)	480 (250)	~~~~~	15-20*	
Quartiers de courge	Lèchefrite en verre/ lèchefrite	3 (4)	390 (200)	✿	20 - 30*	Conseil recette : assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du gingembre, du cumin, du sel et du poivre.
Antipasti	Lèchefrite en verre/ lèchefrite	3 (4)	390 (200)	✿	30*	Conseil recette : tant que les légumes sont encore chauds, arrosez-les de vinaigre balsamique et assaisonnez.
		3 (4)	480 (250)	~~~~~	15-20*	
Escalivada (légumes au four méditerranéens)	Plat allant au four	4 (5)	480 (250)	~~~~~	15*	Conseil recette : aubergines, oignons, tomates, poivrons, huile. Se déguste chaud ou froid.
Ratatouille	Lèchefrite en verre/ lèchefrite	3 (4)	390 (200)	---	30-40*	Conseil recette : parsemez ensuite de parmesan.
Tomates au four	Plat allant au four	2 (3)	250 (120)	✿	60	Conseil recette : placez les tomates cerises ou les tranches de tomates avec du romarin et de l'ail dans le plat, puis arrosez d'un filet d'huile et d'un peu de miel. Si vous le préférez, blanchissez auparavant les tomates et pelez-les.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Chicorée	Plat allant au four	2 (3)	355 (180)	✚	25-30	Conseil recette : coupez-les en deux, assaisonnez-les, enroulez-les avec du jambon blanc, recouvrez-les de crème ou de sauce béchamel et parsemez de fromage.
		2 (3)	375 (190)	✚ ^e	45-50	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Poivrons farcis, végétarien	Plat allant au four/cocotte	2 (3)	375 (190)	---	50	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.
Courgettes farcies végétarien	Lèche-frite en verre/lèche-frite	2 (3)	355 (180)	---	40	Conseil recette : farcissez-les avec des carottes râpées, de la ciboule, du fromage de chèvre, ajoutez de l'ail, du thym, du sel et du poivre et parsemez de parmesan.
Gratin de légumes	Plat allant au four	2 (3)	355 (180)	✚	40-50	Précuissez/blanchissez les légumes et les autres ingrédients.
Burgers aux légumes, surgelés	Plaqué à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	430 (220)	✚	12-15*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Accompagnements et mets

- Les accompagnements rassasiants les plus connus préparés au four sont à base de pommes de terre, par ex. un gratin de pommes de terre. D'excellentes garnitures habituellement préparées à la poêle peuvent cependant aussi être préparées au four, comme les galettes de pommes de terre ou les pommes de terre sautées. Grâce à ce mode de cuisson, vous pouvez préparer de plus grandes quantités en une seule fois, les odeurs de cuisson envahissent moins la pièce et vous utilisez moins de graisse pour la cuisson.
- Le fromage est un autre accompagnement au four très polyvalent. Il permet avant tout de très bien compléter les mets végétariens ; selon leur mode de préparation, les fromages peuvent aussi se déguster en entrée ou comme encas.
- Les mets gratinés, tels les gratins et les soufflés, conviennent particulièrement bien à une préparation au four. Il en va de même pour les préparations avec un fond de tarte, telles que les pizzas ou les tartes flambées ou les plats à base d'œuf avec garnitures, par ex. les tortillas.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un plat résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Dans la cuve en verre/la lèche-frite, les petites portions risquent de coller ou de se dessécher.
- 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
Garnitures						
Pommes de terre sur lit de sel	Plat allant au four	2 (3)	390 (200)	---	40-60*	Recouvrez le fond du plat allant au four de 2 cm de sel marin. Déposez-y de petites pommes de terre non pelées et badigeonnez-les d'huile.
Quartiers de pommes de terre	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	✿	15*	Conseil recette : coupez les pommes de terre en morceaux, assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du paprika et du sel.
Frites, fraîches	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	3 (4)	390 (200)	✿	15-20*	Conseil recette : huilez-les légèrement, assaisonnez-les après la cuisson avec du sel, du paprika ou de la poudre de curry.
Frites, surgelées	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	3 (4)	430 (220)	✿	14*	
Gratin de pommes de terre	Plat allant au four	2 (3)	355 (180)	✿	35	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
		2 (3)	375 (190)	✿ ^e	55-60	
Galettes de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	2 (3)	345 (175)	✿	20-30*	Huilez bien la plaque avant d'y placer les galettes de pomme de terre, puis badigeonnez-les d'huile. Retournez-les une fois.
		2 (3)	390 (200)	---	20-30*	
Pommes de terre sautées	Lêchefrite	2 (3)	355 (180)	✿	30-45*	Préparations à faible teneur en matière grasse. Répartissez-les uniformément sur la lêchefrite, remuez-les plusieurs fois.
Fromage de chèvre enrobé de lard	Lêchefrite en verre/plaque à pâtisserie	2 (3)	430 (220)	✿	8-10	Utilisez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert.
		3 (4)	430 (220)	~~~~~	8-10	
Fromage de chèvre au miel	Lêchefrite en verre/plaque à pâtisserie	2 (3)	390 (200)	✿	8	Conseil recette : mélangez du fromage de chèvre frais ou du chèvre camembert avec du miel de lavande et parsemez la préparation de pignons de pin.
		3 (4)	390 (200)	~~~~~	8	
Camembert cuit, pané, frais	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	355 (180)	✿	15-20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
Camembert cuit, pané, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	355 (180)	✿	15-20	Cuisez jusqu'à ce que la chapelure se bombe.
		2 (3)	390 (200)	---	15	
Bâtons de mozzarella, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	355 (180)	✿	10	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Féta	Plaque à pâtisserie	2 (3)	480 (250)		12	Conseil recette : placez-le dans un plat avec de l'huile, des tomates, des oignons, de l'ail et du romarin, salez et poivrez.
Fromage au four, frais	Plaque à pâtisserie	2 (3)	355 (180)		20	Après 10 minutes, incisez le fromage à pâte molle en formant une croix et ouvrez-le. Si possible, le plat doit ne pas être beaucoup plus grand que le fromage pour que ce dernier ne coule pas.
Plats						
Tortilla	Plat allant au four	2 (3)	320 (160)	---	25	Conseil recette : avec des poivrons, des olives, des oignons, du jambon Serrano et du fromage Manchego.
Omelette paysanne	Plat allant au four	2 (3)	320 (160)		40	Conseil recette : avec des asperges vertes et blanches, et du saumon mariné.
Frittata	Plat allant au four	2 (3)	375 (190)	---	45-50	Conseil recette : avec des épinards, des oignons et des crevettes.
Enchiladas, gratinées	Lèchefrite en verre/lèchefrite	2 (3)	390 (200)	---	15-20	
Lasagne	Plat allant au four	2 (3)	345 (175)		35	Conseil recette : classique ou végétarienne avec des légumes grillés et de la mozzarella de bufflonne.
		2 (3)	355-375 (180-190)		55-60	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Macaroni au fromage	Plat allant au four	2 (3)	355/430 (180/220)		10-20	Pour obtenir une croûte de fromage, augmentez la température après 10 minutes de cuisson à 430°F (220°C) et laissez dorer 10 min.
Spätzle au fromage	Plat allant au four	2 (3)	355/430 (180/220)		30	Disposez les Spätzle cuites à l'eau en couches dans un plat en recouvrant de fromage entre chaque couche. Terminez par du fromage et des oignons grillés et augmentez la température à 430°F (220 °C) pendant 5 minutes.
Rouleaux impériaux, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	435 (225)		18-20*	
Mini-rouleaux impériaux, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	435 (225)		10*	
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	445-480 (230-250)	---	10-15	Huilez légèrement une plaque à pâtisserie.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pizza, précuite	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	445 (230)	✦	6-8	
		2 (3)	445 (230)	---	6-8	
Pizza, surgelée	Grille	2 (3)	390 (200)	✦	11-13	
		2 (3)	445 (230)	---	11-13	
Pizza américaine (pâte épaisse), surgelée	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390 (200)	---	20-24	Sans préchauffage!
Tarte flambée, fraîche	Plaque à pâtisserie	2 (3)	480 (250)	---	8-10	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et de la ciboule.
Tarte flambée, précuite	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	250	✦	7	
Tarte flambée, surgelée	Grille	2 (3)	390 (200)	✦	10-12	
		2 (3)	445 (230)	---	8-10	
Quiche	Moule à tarte	2 (3)	390 (200)	---	20 + 20	Précisez le fond pendant 20 minutes, ajoutez les ingrédients et cuisez pendant 20 autres minutes.
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390 (200)	---	30-40	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Poisson

- Le poisson doit avoir (pour des raisons d'hygiène) une température à cœur d'au moins 144 - 158°F (62 - 70 °C) après la cuisson. Il s'agit également du point de cuisson idéal.
- Salez le poisson uniquement après la cuisson. Le poisson conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- Huilez légèrement la grille et la tôle, afin que le poisson n'accroche pas.
- Pour les filets avec la peau, posez le poisson avec le côté peau sur le dessus afin de mieux conserver ses arômes et sa structure.
- Raccourcissez les brochettes avant d'embrocher les ingrédients ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours également respecter les instructions du fabricant.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de crevettes, fraîches	Grille + Lèchefrite	3 (4)	355 (180)	~~~~~	10*	
Brochettes de crevettes, surgelées	Grille + Lèchefrite	3 (4)	355 (180)	~~~~~	12*	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de poisson	Grille + Lèchefrite	3 (4)	390 (200)	~~~~~	12*	Utilisez du poisson à chair ferme, par ex. de la goberge, du saumon, du sébaste, du cabillaud.
Truite, entière	Plaque à pâtisserie	3 (4)	380-430 (200-220)	~~~~~	16*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du persil.
Dorade, entière	Grille + Lèchefrite	3 (4)	380-430 (200-220)	~~~~~	20-25*	Conseil recette : garnissez-la avec du citron, de l'ail et du thym ou avec de la menthe en été. Incisez la peau de la dorade en diagonale.
	Plaque à pâtisserie	3 (4)	375 (190)	✦	20-25*	
Darne de saumon	Grille + Lèchefrite	3 (4)	480 (250)	~~~~~	10-12	Conseil recette : faites-la mariner avec de la lime, du sel, du poivre et de l'ail.
	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390 (200)	✦	10-12	
Darne de thon	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390 (200)	✦	8-10	Conseil recette : style asiatique avec de la sauce soja, de l'huile de sésame, du gingembre, du miel, de l'ail, du piment et des graines de coriandre.
Bâtonnets de poisson, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	430 (220)	✦	15-17*	
Anneaux de calmars, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	430 (220)	---	8-12	

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

Viande

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez les indications et les températures cibles optimales au chapitre → "Sonde thermométrique" à la page 26.
- Viande au repos : laissez reposer la viande encore 10 à 15 minutes après la cuisson. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue. Vous perdrez ainsi moins de jus lors de la découpe de la viande. Vous pouvez laisser reposer les grosses pièces de viande, par ex. les rôtis, dans le four. Les plus petits morceaux, par ex. les biftecks, doivent être enroulés dans du papier aluminium hors du four.
- Pour préparer de petites portions (2 à 3 personnes), utilisez de préférence un plat résistant à la chaleur afin de ne pas brûler ni sécher les mets.
- Utilisez la lèchefrite ou le faitout pour les gros rôtis ou pour les modes de préparation nécessitant beaucoup de liquide lors de la cuisson.
- Laissez pénétrer la marinade de préférence pendant toute une nuit et retirez-la avant de rôtir ou de griller vos mets, par ex. avec le dos d'un couteau ou une cuillère. Sinon, les épices et les herbes risqueraient de brûler.
- Si le rôti est devenu trop doré et que la croûte est brûlée par endroits, réduisez la température la prochaine fois et vérifiez le niveau de la grille.
- Si le rôti est cuit, mais que la sauce est brûlée, utilisez un plus petit plat à rôtir la prochaine fois et ajoutez plus de liquide. Si la sauce est trop liquide, utilisez un plus grand plat à rôtir et réduisez la quantité de liquide.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Bœuf						
Rôti de bœuf (1,5 kg)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	355 (180)	✚	90 - 120*	
Rumsteck, rosé (500 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	390 (200)	✚	30	Température à cœur 65 °C.
		2 (3)	390 (200)	✚ ^e	45 - 50	Température à cœur 65 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Rosbif/rôti de boeuf (1 kg) - saignant	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	25 - 35**	Conseil recette : excellent avec de la sauce Béarnaise ou froid, coupé en tranches, avec une rémoulade et des pommes de terre sautées.
		2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	35 - 45**	
- bien cuit	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	50 - 60**	
Porc						
Filet mignon de porc, entier (400 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	20 - 25**	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile, de l'ail et du persil.
Filet mignon de porc (250 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	355 (180)	✚	30	Température à cœur 70 °C.
		2 (3)	355 (180)	✚ ^e	40 - 45	Température à cœur 70 °C. Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Médailles de porc	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	410 (210)	☼	12 - 15*	Conseil recette : peu de temps avant de les retirer du four, placez un morceau de beurre et une branche de romarin dans la lèche-frite/cuve en verre et poursuivez la cuisson dans le four.
Rôti de porc, cuis-sot (1 kg)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	45 - 50**	
Rôti de porc, échine (1,5 kg)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✚	85 - 95**	
		2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	☼	70 - 80**	
Rôti de porc avec couenne/rôti avec couenne (1,5 kg)	Grille + lèche-frite	2 (3)	355 / 390 (180 / 200)	☼	60 - 70***	
Jarret de porc	Grille + lèche-frite	2 (3)	300 / 390 (150 / 200)	☼	40 - 45***	Entaillez la peau en losanges pour qu'elle soit croustillante.
Carré de porc fumé (1 kg)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	355 / 320 (180 / 160)	✚	50 - 60**	

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

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rôti roulé	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	✦	65 - 70***	
	Grille + lèche-frite	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	☼	75 - 80***	
Veau						
Rôti de veau (1,5 kg)	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	445 / 355 (230 / 180)	---	50 - 60***	
Jarret de veau	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	300 / 355 (150 / 180)	☼	50 - 60***	
Filet de veau	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	320 - 340 (160 - 170)	✦	20	
Poitrine de veau farcie	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	250 - 265 (120 - 130)	✦	120	
Gibier						
Rôti de sanglier	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	340 (170)	✦	60 - 90*	Conseil recette : faites-le mariner avec de l'huile, de l'ail, de la moutarde et des herbes de Provence pendant toute une nuit.
Cuissot de chevreuil	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	340 - 355 (170 - 180)	✦	60 - 80	
Selle de chevreuil	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	330 - 345 (165 - 175)	✦	20	
		2 (3)	330 - 345 (165 - 175)	---	20 - 25	
Râble de lapin	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	355 (180)	✦	15 - 25*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'ail, du romarin, de l'huile d'olive et dans du vinaigre balsamique de grande qualité.
Gigot d'agneau - rosé	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	355 - 375 (180 - 190)	✦	100*	Conseil recette : faites-le mariner dans de l'huile d'olive, de l'ail, du romarin et des tranches de citron pendant toute une nuit.
		2 (3)	355 - 375 (180 - 190)	✦	120*	
Gigot d'agneau	Cuve en verre/lèche-frite, cocotte	2 (3)	355 - 390 (180 - 200)	✦	35 - 45	

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

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

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Divers						
Boulettes de viande (de 80 g)	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	390 (200)	✚	30 - 35	Plus les boulettes de viande sont plates, plus elles cuisent rapidement. Convient pour de grosses quantités.
Boulettes de viande, saisies (de 80 g)	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	390 (200)	✚	20	Pour des boulettes de viande bien dorées mais fondantes : saisissez-les d'abord à la poêle, puis passez-les au four.
Boulettes de viande (de 25 g)	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	390 (200)	✚	25 - 30	Conseil recette : très faciles à travailler, vous pouvez par ex. réaliser des boulettes de viande à la sauce tomate, des boulettes suédoises, des boulettes de Königsberg.
Boulettes de viande, saisies (de 25 g)	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	390 (200)	✚	15	Conseil recette : piquez les boulettes de viande d'agneau ou de lapin sur des brochettes et servez-les avec du yogourt à la menthe ou de la moutarde aux figues.
Terrine de viande, fraîche (700 g)	Grille + lèchefrite	2 (3)	320 (160)	✚	60	Utilisez la sonde thermométrique (température à cœur 153°F (67 °C)).
Tranches de bacon (lard à griller), minces	Tôle de cuisson + papier cuisson	3 (4)	355 (180)	✚	8 - 10	Une fois retirées, égouttez-les sur du papier absorbant.
Tranches de bacon (lard à griller), épaisses	Tôle de cuisson + papier cuisson	3 (4)	375 (190)	✚	8 - 12	
Poivrons farcis avec de la viande hachée	Plat à gratin/ cocotte	2 (3)	375 (190)	---	55 - 60	Conseil recette : garnissez-les avec de la viande hachée et cuisez-les dans de la sauce tomate.

* Saisissez d'abord la viande de tous les côtés dans une poêle ou une cocotte sur la tôle de cuisson.
** Saisissez la viande à feu vif, baissez la température après 15 à 20 minutes.
*** Cuisez la viande à basse température, augmentez la température durant les 15 à 20 dernières minutes.

Volailles

- Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne la placez pas au centre (creux) mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre → "*Sonde thermométrique*" à la page 26
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée, de la graisse égouttée ou du jus d'orange sur la peau à la fin de la cuisson.
- Piquez la peau des canards ou des oies sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.
- Utilisez une cocotte ou un autre plat résistant à la chaleur pour les mets qui nécessitent beaucoup de liquide lors de la cuisson. Il en va de même pour les aliments qui rendent beaucoup de graisse, par ex. de l'oie frite.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (1,5 - 2 kg)	Grille + lèchefrite/ cocotte	2 (3)	320 / 355 (160 / 180)	---	75*	Conseil recette : garnissez-le avec des oranges, des pommes ou des fruits secs.
Magret de canard	Plat à gratin/cocotte	2 (3)	375 (190)	☼	25 - 35	Fendillez la peau en losanges.
Oie, entière (5 kg)	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	320 / 375 (160 / 190)	☼	110 - 130*	Conseil recette : garnissez-la avec des pommes, des oignons et de la marjolaine et refermez-la.
		2 (3)	320 / 375 (160 / 190)	---	110 - 130*	
Dinde, entière	Grille + Lèchefrite/ cocotte	2 (3)	390 / 320 (200 / 160)	☼	120 - 180*	
		2 (3)	390 / 320 (200 / 160)	---	120 - 180*	
Poulet, entier (1 kg) (selon EN60350-1)	Grille + Lèchefrite	2 (3)	375 (190)	☼	70 - 80	Préchauffer.
		2 (3)	375 (190)	☼	70 - 80	
Poulet, pilon	Grille + lèchefrite	3 (4)	430 (220)	☼	30**	Conseil recette : marinade asiatique avec sauce soja, miel, piment rouge, ail, gingembre, carvi, lime, coriandre.
		3 (4)	430 (220)	☼	30**	
Cuisse de poulet	Grille + lèchefrite	3 (4)	430 (220)	☼	30**	Une fois retournée, le côté présentant le plus de peau doit être placé vers le haut afin d'être bien croustillant. Faites-la mariner avec de l'huile, du romarin, des tranches de citron et de l'ail
		3 (4)	430 (220)	☼	30**	
Blanc de poulet	Grille + lèchefrite	2 (3)	390 (200)	☼	20 - 25	Conseil recette : avant la cuisson, enduisez-le de pâte Tandoori.
		2 (3)	390 (200)	☼ ^e	50	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Croquettes de poulet, surgelées	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	390 (200)	☼	15**	
Magret de caille	Tôle de cuisson	3 (4)	430 (220)	☼	10 - 12	Badigeonnez-le avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier et de l'ail.
Caille, entière (de 150 g)	Grille + lèchefrite	3 (4)	390 (200)	☼	20 - 25	Badigeonnez-la avec de l'huile et des épices, par ex. du paprika, du thym, du genévrier, de l'ail.

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

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

Griller et rôtir

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température de réglage en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Flanc de porc, en tranches	Grille + Lèchefrite	2 (3)	445 (230)		18 - 20*	
		2 (3)	445 (230)		18 - 20*	
Chachlyk (brochettes)	Grille + Lèchefrite	3 (4)	375 (190)		16*	
Saucisse	Grille + Lèchefrite	3 (4)	520 (270)		10*	
Merguez	Grille + Lèchefrite	3 (4)	480 (250)		12*	
Côtes levées de porc, précuites	Grille + Lèchefrite	3 (4)	390-430 (200-220)		24*	
		3 (4)	390-430 (200-220)		24*	
Côtes levées de porc, crues	Grille + Lèchefrite	3 (4)	430 (220)		40*	Conseil recette : faites-les mariner dans de l'huile, de la moutarde, du vinaigre balsamique, du miel, de l'ail, de la sauce Worcestershire, de la pâte de tomates et du tabasco.
		3 (4)	430 (220)		30*	
Poulet saté	Grille + Lèchefrite	3 (4)	480 (250)		10 - 14*	Servez avec une sauce aux arachides.
Fromage Halloumi (fromage à griller)	Grille + Lèchefrite	3 (4)	480 (250)		5 - 8	L'Halloumi est un fromage à pâte semi-ferme utilisé dans la cuisine grecque et turque. Il convient particulièrement aux grillades.
Griller du pain (largeur de l'appareil 24 po / 60 cm)	Grille	3	390 (200)		2:30 - 3	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le pain ne dore pas trop. Grillez uniquement avec la porte du four fermée.
Griller du pain (largeur de l'appareil 30 po / 76 cm)	Grille	4	390 (200)		2 - 2:30	Préchauffez pendant 5 minutes maximum. Restez près de l'appareil pour veiller à ce que le pain ne dore pas trop. Grillez uniquement avec la porte du four fermée.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température de réglage en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Pain grillé Hawaii	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	3 (4)	375 (190)		8 - 10**	
Croque-monsieur	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	3 (4)	375 (190)		8 - 11**	
Croûtons	Plaque à pâtisserie	2 (3)	355 (180)		15*	Conseil recette : mélangez du pain blanc frais avec de l'huile d'olive, de l'ail et des feuilles de romarin. N'utilisez pas trop d'huile et ajoutez-la au dernier moment, sinon les croûtons se gorgent d'huile. Retournez plusieurs fois.
Meringues gratinées	Moule à charnière	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Restez près de l'appareil pour veiller à ce que la meringue ne brunisse pas trop.
Pruneaux secs enrobés de lard	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	3 (4)	200		8 - 10	Également excellent avec des dattes ou des abricots.

* Retournez les aliments à cuire à mi-cuisson.
** Faites gratiner jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.

Pâtisseries

- Nous vous recommandons des moules foncés en métal car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Placez le moule contenant la pâte sur la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez la tôle.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. les choux ou les chaussons en pâte feuilletée sur deux niveaux, 1+3 ou 2+4.
- Si vous utilisez plusieurs niveaux pour la cuisson, il est normal que les aliments posés sur les tôles enfournées au même moment ne soient pas prêts en même temps. Poursuivez encore un peu la cuisson des aliments posés sur la tôle la plus basse ou la prochaine fois, enfournez cette dernière plus tôt.
- Avant de déguster les pâtisseries, laissez-les refroidir sur la grille.
- Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous : enfournez un niveau au-dessus et sélectionnez une plus basse température.
Les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus : enfournez un niveau plus bas, sélectionnez une plus basse température et augmentez légèrement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez légèrement la température. Si le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur, sélectionnez une plus basse température.
Augmenter la température ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson. Il vaut mieux sélectionner une température un peu plus basse.
- Le gâteau s'effondre : utilisez moins de liquide ou baissez la température de 50°F (10 °C). N'ouvrez pas la porte du four trop tôt.
- Le gâteau ne gonfle qu'au milieu : graissez les bords du moule.
- Si vous n'arrivez pas à détacher les petits gâteaux secs de la tôle, passez-les encore un peu au four chaud et lorsqu'ils sont de nouveau chauds, détachez-les.
- Si vous ne parvenez pas à démouler le gâteau en le renversant, passez un couteau sur le pourtour du moule pour le démouler plus facilement. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.

- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours également respecter les instructions du fabricant.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Gâteau						
Gâteau au fromage	Moule à charnière	1 (2)	320-330 (160-165)	☛	70 - 75	
		1 (2)	320-330 (160-165)	---	70 - 75	
		1 (2)	320-330 (160-165)	☛	85 - 90	
		1 (2)	320-330 (160-165)	---	80 - 90	
		1 (2)	320-330 (160-165)	☛	40 - 45	Gâteau au fromage allégé avec la moitié de fromage blanc.
Gâteau aux fruits	Moule à charnière	2 (3)	320-340 (160-170)	☛	50 - 60	
		2 (3)	320-340 (160-170)	---	50 - 60	
Gâteau	Moule rectangulaire ou carré	2 (3)	320-340 (160-170)	☛	60 - 65	Pour une coloration uniforme, laissez-le plus longtemps dans le compartiment de cuisson.
		2 (3)	320-340 (160-170)	---	55 - 60	
Kouglof, Brioche à pâte levée	Moule à brioche	1 (2)	330 (165)	☛	30	Conseil recette : kouglof classique ou au lard et aux noix.
		1 (2)	340 (170)	☛ ^e	55	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Gâteau cuit sur une tôle	Plaque à pâtisserie	2 (3)	330-340 (165-170)	☛	20 - 30	Graissez légèrement la plaque à pâtisserie.
		2 (3)	330-340 (165-170)	---	40 - 50	
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	375 (190)	☛	6	Renversez-le encore chaud sur un papier parchemin recouvert de sucre, puis roulez-le.
Génoise	Moule à charnière	2 (3)	300 (150)	☛	40 - 45	Tapissez le moule de papier parchemin.
Gâteau à la levure sur plaque	Plaque à pâtisserie	2 (3)	330 (165)	☛	30 - 35	Conseil recette : garnissez-le de prunes, de figues ou d'oignons et de lard.
		2 (3)	330 (165)	---	30 - 35	
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Moule à tarte	2 (3)	330 (165)	☛	40 - 50	Conseil recette : garnissez-le avec des fraises ou avec des abricots et de la pâte d'amandes.
		2 (3)	340 (170)	---	40 - 50	
		2 (3)	330 (165)	☛	45 - 55	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 32

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Tarte	Moule à tarte	2 (3)	375 (190)	☛	30 - 40	Tarte réalisée avec de la pâte brisée, par ex. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	375 (190)	---	30 - 40	
		2 (3)	375 (190)	☛	40 - 45	
		2 (3)	375 (190)	---	45 - 50	Pour des moules à tarte clairs.
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	390 (200)	☛	20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du pudding et des cerises ou avec des pommes.
Tarte aux pommes (largeur de l'appareil 24 po / 60 cm)	Moule à charnière Ø 20 cm	2	320** (160**)	☛	90 - 105	Préchauffer
		1	320** (160**)	---	90 - 100	Préchauffer
Tarte aux pommes (largeur de l'appareil 30 po / 76 cm)	Moule à charnière Ø 20 cm	3	320** (160**)	☛	85 - 100	Préchauffer
		2	320** (160**)	---	100 - 110	Préchauffer
Gâteau éponge à base d'eau (largeur de l'appareil 24 po / 60 cm)	Moule à charnière Ø 26 cm	2	320** (160**)	☛	22 - 30	Préchauffer
		2	320** (160**)	---	20 - 30	Préchauffer
Gâteau éponge à base d'eau (largeur de l'appareil 30 po / 76 cm)	Moule à charnière Ø 26 cm	3	320** (160**)	☛	22 - 30	Préchauffer
		3	320** (160**)	---	25 - 30	Préchauffer
Petites pâtisseries						
Choux, éclairs	Plaque à pâtisserie + papier parchemin	2 (3)	355 (180)	☛	35	Conseil recette : garnissez-les avec de la crème à la vanille, de la mousse au chocolat, de la crème au moka ou aux fruits.
		2 (3)	355 (180)	---	40	
		2 (3)	355 (180)	☛	35	
Petits gâteaux secs, Biscuits sablés	Plaque à pâtisserie	2 (3)	160 - 170	☛	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	☛	15 - 20	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 32

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Chaussons en pâte feuilletée, garnis	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	3 (4)	390 (200)	✿	15	Conseil recette : garnissez-les avec du jambon et du fromage ou des pommes et des raisins secs.
Feuilletés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	3 (4)	390 (200)	✿	15	Conseil recette : avec du sésame, des graines de pavot, du sucre glacé.
Bâtonnets de pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	3 (4)	390 (200)	✿	15	Conseil recette : avec du fromage, du jambon, des noix.
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	✿	15 - 20	Conseil recette : avec du pudding, des fruits.
Tuiles	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	285 (140)	✿	8 - 10	Donnez-leur une forme avant qu'elles ne refroidissent, par ex. en cornet ou en rouleaux pour le dessert.
Gressins	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	320 (160)	✿	30	Parsemez-les de sel marin, de romarin, de curry, de sésame ou de cumin.
Biscuits (de 20 g)	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	345 (175)	✿	12 - 14	Avec du chocolat, des raisins secs, des noix ou du citron.
Brownies	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	250 (120)	✿	60	Coupez-les en carrés une fois cuits. Grâce à la température basse, la consistance reste légèrement liquide à l'intérieur.
		2 (3)	355 (180)	✿ [®]	40 - 45	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Muffins	Moule à muffins/ Moules en papier	2 (3)	320 (160)	✿	25 - 30	Avec du chocolat, des noix ou des raisins secs.
		2 (3)	320 (160)	---	25 - 30	
		2 (3)	320-330 (160-165)	-	25 - 30	
Petits gâteaux (largeur de l'appareil 24 po / 60 cm)	Lèchefrite en verre	2	300** (150**)	✿	25 - 30	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie	3	300** (150**)	✿	28 - 32	Préchauffer
	Lèchefrite en verre	1				Utilisation sur deux niveaux
	Lèchefrite en verre	3	320** (160**)	---	20 - 25	Préchauffer

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 32

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Petits gâteaux (largeur de l'appareil 30 po / 76 cm)	Lèchefrite en verre	3	300** (150**)	☛	26 - 32	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie	4	300** (150**)	☛	30 - 32	Préchauffer
	Lèchefrite en verre	2				Utilisation sur deux niveaux
	Lèchefrite en verre	4	320** (160**)	---	23 - 24	Préchauffer
Biscuits sablés (largeur de l'appareil 24 po / 60 cm)	Plaque à pâtisserie	2	285** (140**)	☛	35 - 40	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie	3	285** (140**)	☛	35 - 40	Préchauffer
	Lèchefrite en verre	1				Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	2	285** (140**)	---	26 - 30	Préchauffer
Biscuits sablés (largeur de l'appareil 30 po / 76 cm)	Plaque à pâtisserie	3	285** (140**)	☛	30 - 35	Préchauffer
	Plaque à pâtisserie	4	285** (140**)	☛	30 - 40	Préchauffer
	Lèchefrite en verre	2				Utilisation sur deux niveaux
	Plaque à pâtisserie	3	285** (140**)	---	30 - 35	Préchauffer
Pain, petits pains						
Pain bis	Plaque à pâtisserie +	2 (3)	390/340* (200/170*)	☛	40 - 50	
	Papier parchemin	2 (3)	390/340* (200/170*)	---	40 - 50	
		2 (3)	390/330* (200/165*)	-	45 - 50	
Pain au levain	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390/355* (200/180*)	---	50 - 60	
Pain aux olives et aux tomates	Plaque à pâtisserie	2 (3)	390/340* (200/170*)	---	40 - 50	
Pain dans un moule à gâteau	Moule rectangulaire ou carré	2 (3)	345 (175)	---	40 - 45	
Baguette, précuite	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	430 (220)	---	10 - 12	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 32

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min	Remarques
Ciabatta, précuite	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	375 (190)	---	12 - 14	
		2 (3)	355 (180)	✿	12 - 14	
Fougasse	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	✿	15 - 20	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse.
		2 (3)	410 (210)	---	15 - 20	
Foccacia	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	410 (210)	---	15 - 20	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Baguette à l'ail/aux fines herbes	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	---	8 - 10	
Feuilleté	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	✿	20 - 25	Conseil recette : garnissez-le avec du fromage de brebis et du fromage féta.
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	330 (165)	✿	20	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
		2 (3)	340 (170)	✿ ^e	30 - 35	
Petits pains, précuits	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	410 (210)	---	8 - 10	
		2 (3)	390 (200)	✿	8 - 10	
Petits pains, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	355 (180)	✿	10 - 12	
		2 (3)	390 (200)	---	10 - 12	
Petits pains, frais (de 50 g)	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	480/390* (250/200*)	---	15 - 20	
Produits de boulangerie salés, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	390 (200)	✿	10 - 12	
Croissants, surgelés	Plaque à pâtisserie + Papier parchemin	2 (3)	340 (170)	---	15 - 25	

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

** Désactivez la fonction Préchauffage rapide dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 32

Fermentation (faire lever la pâte)

- Placez le saladier avec la pâte sur la grille. Sélectionnez le mode de cuisson « Fermentation ».
- Pour de grandes quantités, par ex. du pain, réglez la température à 100 - 105°F (38 - 40°C). La pâte gonfle ainsi uniformément du centre jusqu'aux bords.
- Pour les petites pièces de pâte, par ex. des pains aux raisins ou des petits pains, vous pouvez régler la température à 105 - 115°F (40 - 45 °C).
- Le temps de cuisson fourni est purement indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'à ce que son volume double.
- Si la pâte ne lève pas, vous n'avez peut-être pas suffisamment utilisé de levure ou mélangé la pâte.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte	Saladier	2 (3)	100 - 115 (38 - 45)		25 - 45	Par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, petits pains blancs à la vapeur

Desserts

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crumble aux pommes	Plat à gratin	2 (3)	390 (200)		35 - 40	Gratin de pommes avec crumble, également excellent avec des baies ou des mirabelles.
		2 (3)	390 (200)		25 - 30	Pour des pommes à chair tendre.
		2 (3)	390 (200)		25 - 30	Pour des pommes à chair ferme.
Pommes cuites au four	Plat à gratin	2 (3)	375 - 390 (190 - 200)		20 - 30	Recommandation : utilisez des pommes à cuire, par ex. des Boskoop. Celles-ci conviennent particulièrement à la cuisson. Variante estivale : garnissez-les avec de la ricotta, du citron, du miel, de la cardamome, de la vanille et des pignons de pin.
		2 (3)	390 (200)		30 - 40	Par ex. abricots ou différentes baies
Compote	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	320 - 355 (160 - 180)		30 - 40	Ajoutez de petites quantités de liquide, remuez plusieurs fois. Ajoutez du miel, de la menthe ou de la vanille fraîche pour un goût plus fin.
		2 (3)	390 (200)		30 - 40	
Clafoutis	Plat à gratin	2 (3)	375 (190)		30 - 35	Un dessert classique avec des cerises, également excellent avec des mirabelles ou des baies.
		2 (3)	390 (200)		55	Sans préchauffage, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
Soufflé sucré	Plat à gratin	2 (3)	320 - 355 (160 - 180)		30 - 40	Par ex. semoule, fromage frais ou riz au lait

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Clafoutis, pudding aux cerises	Plat à gratin	2 (3)	300 (150)	✦	50 - 55	Par ex. avec des cerises ou des abricots
Crêpes au fromage blanc (Topfenpalatschinken)	Plat à gratin	2 (3)	355 - 375 (180 - 190)	✦	8 - 10	Spécialité autrichienne : crêpes garnies de fromage blanc et de raisins secs, arrosées de sauce et gratinées.
Meringue	Tôle de cuisson + papier cuisson	2 (3)	210 (100)	✦	150	Faites de petites portions plates pour que la pâte puisse bien sécher.

Décongélation

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



AVERTISSEMENT

Risque pour la santé !

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

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

Après la décongélation, faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 355°F (180°C).

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (500 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	120 - 130 (50 - 55)	* ◊	25 - 30	
Légumes (500 g)	Cuve en verre/lèche-frite	2 (3)	120 - 130 (50 - 55)	* ◊	30 - 50	Le temps de décongélation varie selon les portions. Les petits légumes tels que les petits pois et les haricots décongèlent plus rapidement que les blocs d'épinards ou les bouquets de choux-fleurs.
Cuisses de poulet (de 200 g)	Grille	2 (3)	120 - 130 (50 - 55)	* ◊	45 - 50	
Filet de poisson (de 150 g)	Grille	2 (3)	115 - 120 (45 - 50)	* ◊	45 - 50	
Crevettes	Grille	2 (3)	115 - 120 (45 - 50)	* ◊	20 - 25	

Stérilisation

- Faites cuire les aliments le plus vite possible après leur achat ou leur récolte. Plus vous attendez, plus leur teneur en vitamines diminue et plus ils risquent de fermenter.
- Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.
- Le four ne convient pas pour la mise en conserve de la viande.
- Contrôlez et nettoyez minutieusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Placez les bocaux dans un récipient résistant à la chaleur avec de l'eau. Ils ne doivent pas se toucher et le contenu des verres doit être rempli d'eau au moins aux $\frac{3}{4}$.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Retirez les bocaux du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'ils sont entièrement refroidis.
- Entreposez les conserves dans un endroit froid, sombre et sec, par ex. dans un placard. Utilisez le plus tôt possible les verres ouverts et conservez-les au réfrigérateur.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits	Grille	1 (2)	300 - 320 (150 - 160)	---	35 - 40	dans des bocaux à conserves fermés
Légumes	Grille	1 (2)	375 - 390 (190 - 200)	---	60 - 120	dans des bocaux à conserves fermés

Désinfecter

- Avant la mise en conserve, les verres doivent être désinfectés au four pour prévenir l'altération des aliments. C'est la seule et unique façon de conserver des conserves pendant une longue période en dehors du réfrigérateur.
- Désinfectez les verres vides à 212°F (100°C) à la chaleur tournante pendant au moins 20 minutes. Vous pouvez en même temps désinfecter les couvercles et les anneaux de caoutchouc des verres dans de l'eau bouillante pour qu'ils ne se dessèchent pas à la chaleur sèche du four.

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfecter	Grille	2 (3)	212 (100)	✦	20 - 25	Bocaux à conserves, biberons

Déshydrater

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en heures	Remarques
Champignons en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	120 - 140 (50 - 60)	✦	3 - 4	
Pommes en rondelles	Grille + papier cuisson	2 (3)	160 (70)	✦	5 - 8	
Tomates en quartiers	Grille + papier cuisson	2 (3)	140 - 160 (60 - 70)	✦	7 - 8	Épépinez les tomates, sinon la durée de séchage sera plus longue.
Fines herbes	Grille + papier cuisson	2 (3)	120 - 140 (50 - 60)	✦	1½ - 2	par ex. ciboulette, persil, sauge

Pierre à pain et à pizzas

- Vous avez besoin de l'accessoire en option Pierre à pain et à pizzas et de la résistance de chauffe.
- Que ce soit pour une pizza croustillante ou du pain frais, la pierre à pain et à pizzas vous garantit une cuisson optimale comparable à celle d'un vrai four à pain tout en permettant en plus de régler la température de cuisson avec exactitude.
- Selon la taille des aliments, la pierre à pain vous permet également de cuire plusieurs pizzas, petits pains ou 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	140 (210)		15	Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la fougasse
Foccacia	Pierre à pain et à pizzas	1	140 (210)		15	Garnissez-la avec différents ingrédients, par ex. des herbes, du sel marin, des olives, des filets d'anchois, des oignons, du jambon, des tomates ou du fromage.
Pain bis	Pierre à pain et à pizzas	1	345 (175)		45	
Pain au levain	Pierre à pain et à pizzas	1	480/390* (250/200*)		50–60	
Pain aux olives et aux tomates	Pierre à pain et à pizzas	1	345 (175)		45	
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)		3–4	Conseil recette : classique ou avec du fromage de chèvre frais, du jambon de Parme, des figues et de la ciboule.
Tarte flambée, surgelée	Pierre à pain et à pizzas	1	480 (250)		4–5	

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

Cocotte

- Vous avez besoin 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)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blancs de poulet	Cocotte	1	390 (200)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 15 - 20	Avant de placer les aliments, faites chauffer la cocotte sur la position Saisir. Ensuite, insérez la sonde thermométrique.
Goulasch de boeuf	Cocotte	1	430 / 265 - 285* (220 / 130 - 140*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 120	Saisissez les oignons et la viande, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande, faites cuire pendant 60 à 120 minutes.
Osso-buco	Cocotte	1	430 / 285* (220 / 140*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisissez la viande et les légumes, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température, poursuivez la cuisson à couvert pendant 60 à 90 minutes. Retournez les jarrets une fois.
Pot-au-feu	Cocotte	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 210 - 240	Faites revenir les oignons coupés en deux, puis les légumes brièvement et remplissez de liquide. Portez le bouillon à ébullition, assaisonnez et ajoutez le pot-au-feu. La viande doit être complètement recouverte d'eau. Couvrez et poursuivez la cuisson à 265°F (130 °C).
Ragoût de cerf	Cocotte	1	430 / 265 - 285* (220 / 130 - 140*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 100	Saisissez la viande et les autres ingrédients, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir. Mouillez avec du liquide et baissez la température, selon le type de viande et la taille des pièces de viande, faites cuire pendant 60 à 100 minutes.
Paupiettes	Cocotte	1	430 / 250* (220 / 120*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	Saisissez les paupiettes par portion, pour cela utilisez le mode de cuisson pour saisir.

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

Plat	Accessoires	Niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tortilla	Cocotte	1	345 (175)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les oeufs dans la cocotte, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la tortilla prenne.
Omelette paysanne	Cocotte	1	345 (175)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 10 - 15	Saisissez tous les ingrédients hormis les oeufs dans la cocotte, puis ajoutez les oeufs liquides et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette paysanne prenne.
Poivrons farcis végétariens	Cocotte	1	390 (200)	<input type="checkbox"/>	30	Conseil recette : farcissez-les avec du riz cuit, du blé tendre ou des lentilles et des oignons, du fromage, des fines herbes et des épices.
Chili con carne	Cocotte	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Saisir + 60 - 90	

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

L'acrylamide dans les aliments

Quels sont les mets concernés ?

L'acrylamide se forme principalement dans les produits céréaliers et les pommes de terre cuits à haute température, tels que les chips, les frites, les toasts, les biscottes, le pain, les pâtisseries (biscuits, pain d'épices ou galettes).

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

Remarques générales	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson de pain et de pâtisseries	En mode Chaleur tournante à 355° F (180°C) max.
Petits gâteaux secs	L'ajout d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide. Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Four Frites	En cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2024 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001453704 fr-ca (041219)