

BS 464 610

BS 465 610

Four combi-vapeur

Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	3
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
Installation et entretien corrects	4
Sécurité-incendie	5
Prévention des brûlures	5
Sécurité des enfants	6
Consignes en matière de nettoyage	7
Sécurité pour la batterie de cuisine	7
Avertissement issu de la proposition 65	7
Causes des dommages	8
Protection de l'environnement	8
Économies d'énergie	8
Découvrir l'appareil	9
Four à vapeur	9
Afficheur et commandes	10
Symboles	10
Couleurs et visualisation	10
Informations supplémentaires i et i [®]	11
Ventilateur de refroidissement	11
Positions du sélecteur de fonction	11
Accessoires	12
Accessoires spéciaux	13
Avant la première utilisation	13
Choix de la langue	14
Choix du format de l'heure	14
Ajuster l'heure	14
Choisir le format de la date	14
Ajuster la date	15
Régler l'unité de température	15
Réglage de la dureté de l'eau	15
Fin de la première mise en service	15
Calibrage	16
Filtre à graisse	16
Nettoyage des accessoires	16
Activer l'appareil	17
Veille	17
Activer l'appareil	17
Utilisation de l'appareil	17
Remplissez le réservoir d'eau.	17
Enceinte du four	18
Placez les accessoires	18
Mise en marche	18
Après chaque utilisation	19
Coupure de sécurité	19

Fonctions de la minuterie	19
Appeler le menu de la minuterie.	19
Minuterie courte durée	19
Chronomètre	20
Temps de cuisson	21
Fin de cuisson	21
Minuterie longue durée	22
Mode Sabbat	22
Mode Yom Tov	23
Recettes personnelles	24
Enregistrement de recettes	24
Programmation de recettes	25
Taper un nom	25
Lancement d'une recette	26
Modifier une recette	26
Effacement de recettes	26
Sonde thermométrique	27
Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	27
Réglage de la température à cœur	27
Valeurs indicatives pour la température à cœur	28
Verrouillage pour enfants	29
Activation de la sécurité enfants	29
Désactiver la sécurité enfants	29
Réglages de base	30
Nettoyage et entretien	32
Produit de nettoyage	32
Aide au nettoyage	33
Programme de séchage	34
Programme de détartrage	35
Sortir les grilles	36
Anomalies, que faire ?	37
Panne d'électricité	38
Mode démonstration	38
Changer la lampe intérieure du four	38
Service après-vente	38

Tableaux et conseils	39
Légumes	39
Poisson	40
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	41
Viandes – cuisson à température élevée	42
Viandes/volailles – cuisson à basse température	43
Volailles	44
Garnitures	45
Desserts	45
Autre	46
Pâtisseries	46
Régénérer (réchauffer)	48
Fermentation (faire lever la pâte)	48
Décongélation	49
Stérilisation	50
Extraction de jus (baies)	50
Préparation de yaourts	51
Préparation de mets encombrants	51
L'acrylamide dans les aliments	51

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.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer les événements du four.

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Risque de court-circuit! Ne laissez jamais les cordons d'alimentation de l'appareil être pincés par la porte du four chaud. La gaine d'isolation du cordon pourrait fondre.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Prévention des brûlures

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

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

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 dommages 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.

AVERTISSEMENT

Risques de brûlures

Tout mouvement lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous retirez des ustensiles de cuisson peut causer des dégâts de liquides chauds. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez la porte de l'appareil prudemment. Retirez les ustensiles de cuisine soigneusement. Gardez les enfants éloignés.

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.

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.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

AVERTISSEMENT

Risque d'ébouillement

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la marche. Ne pas toucher aux entrées d'air. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

Risque d'ébouillement

Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau se trouvant dans le bac de l'évaporateur est encore très chaude. Ne pas vider le bac immédiatement après l'arrêt. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

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

Risque de brûlures graves! Ne nettoyez pas l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau dans le plat évaporateur est encore chaude. Attendez que l'appareil soit refroidi.

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

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

Risque de choc électrique

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur le fond du four.

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

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.

Les plats allant au four doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson en silicone ne conviennent pas au mode Combinaison.

Lorsque vous utilisez le mode Steam (Vapeur) avec un plat de cuisson perforé, glissez toujours une tôle à cuisson en dessous. La tôle recueillera tous les jus de cuisson.

Le fond du four et le plat évaporateur doivent toujours être dégagés et libres. Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la grille ou le plat à cuisson perforé.

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 ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Causes des dommages

AVIS:

- Ne rien placer directement sur la sole du four. Ne pas étaler de feuille d'aluminium sur la sole. Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- Le fond du four et la gouttière de l'évaporateur doivent rester dégagés. Toujours placer les plats dans un moule perforé ou sur une grille.
- Il ne faut pas que les feuilles d'aluminium soient en contact avec l'intérieur de la porte, car cela pourrait décolorer la porte de manière permanente.
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau minérale à faible teneur en chlorure et sans acide carbonique ajouté si l'eau du robinet contient beaucoup de chlorure (> 40 mg/l). Vous pouvez consulter votre distributeur d'eau pour obtenir des informations sur les caractéristiques de l'eau du robinet.
- Les ustensiles de cuisson doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles de cuisson en silicone ne sont pas adaptées à la cuisson à la vapeur.
- Utiliser à l'intérieur du four seulement les accessoires d'origine. Les matières pouvant rouiller (par exemple les plats en métal ou les couteaux et fourchettes) peuvent provoquer de la corrosion dans le four.
- Utiliser seulement des petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Pour remplacer des petites pièces éventuellement perdues, s'adresser à notre service pièces de rechange.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur avec un bac perforé, placez toujours dessous la plaque à pâtisserie ou le bac non perforé de façon à recueillir les gouttes.
- 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 sel, les sauces épicées (ketchup ou moutarde par exemple) et les plats salés (rôtis par exemple) contiennent des chlorures et des acides qui peuvent corroder les surfaces en inox. Toujours enlever les résidus sans attendre.
- 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.
- L'enceinte de votre four est fabriquée en acier spécial inoxydable. Elle peut se corroder si elle n'est pas entretenue correctement. Respecter les consignes d'entretien et de nettoyage figurant dans

la notice d'utilisation. Après chaque utilisation, nettoyer l'intérieur du four dès qu'il a refroidi. Après nettoyage, sécher l'intérieur du four au moyen du programme de séchage.

- Ne pas décoller le joint de la porte. Si le joint est endommagé, la porte du four ne peut plus être fermée correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Changer le joint de la porte.
- 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.

Économies d'énergie

- Ouvrez le moins souvent possible la porte pendant la cuisson.
- 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. En effet, le four 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.
- 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.
- Avec la cuisson à la vapeur, vous pouvez préparer en même temps des plats répartis sur plusieurs niveaux. Si ces plats ont des durées de cuisson différentes, mettez d'abord au four celui dont la cuisson est la plus longue.

Découvrir l'appareil

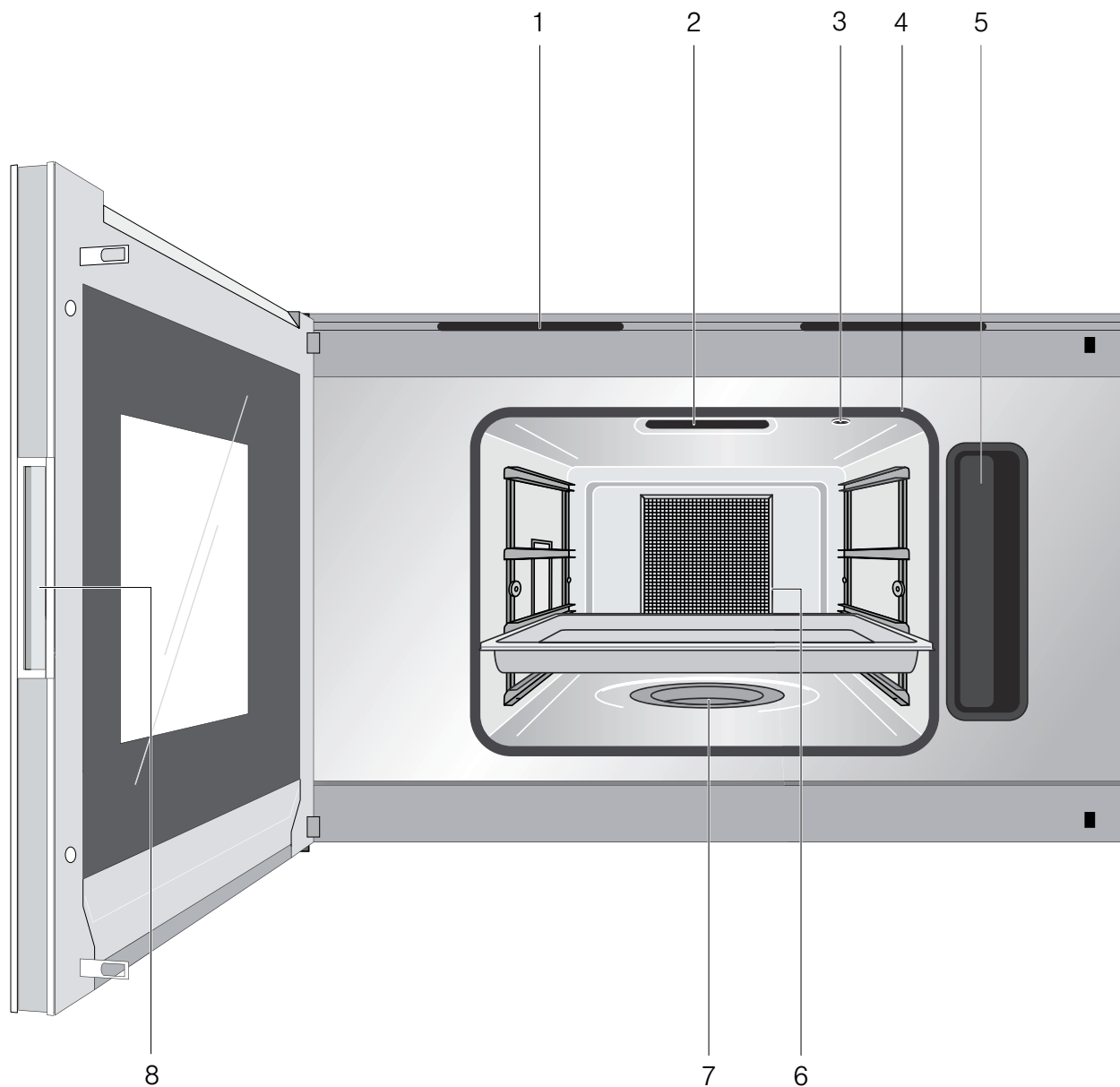
Découvrez maintenant votre appareil. Vous trouverez ici des explications sur le bandeau de commande et les

différentes commandes de l'appareil ainsi que des informations sur le four et ses accessoires.

Four à vapeur

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

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.



1	Fentes d'aération
2	Volet d'aération
3	Prise de la sonde de température
4	Joint de porte
5	Réservoir d'eau
6	Filtre à graisse

7	Bac de l'évaporateur
8	Poignée encastrée

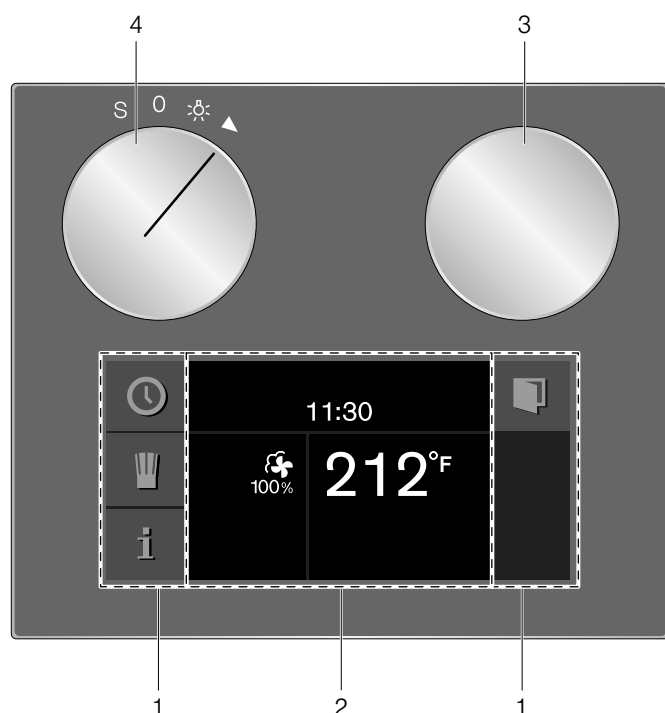
Ne pas obstruer les événements du four.

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

Afficheur et commandes

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

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.



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

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Démarrage
■	Stop
	Pause/fin
X	Annuler
C	Effacer
✓	Confirmer/enregistrer les réglages
>	Flèche de sélection
🔒	Ouvrir la porte du four

i	Appeler des informations supplémentaires
⤴	Préchauffage avec voyant d'état
👤	Appel de recettes personnelles
rec	Enregistrer le menu
🔧	Modifier des réglages
>A	Taper le nom
⌫	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu de la minuterie.
🕒	Appel de la minuterie longue durée
🔧	Mode démonstration
🌡	Sonde thermométrique

Couleurs et visualisation

Couleurs

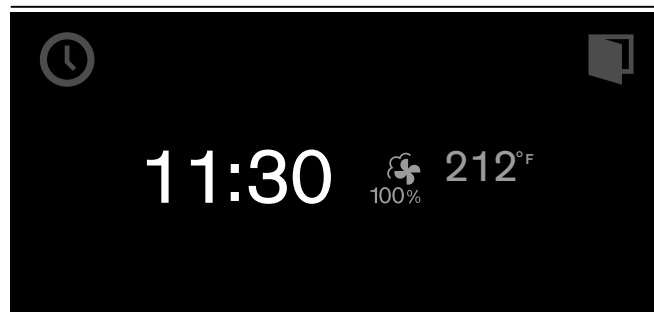
Les couleurs permettent à l'utilisateur de mieux s'y retrouver dans les configurations de réglage.

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

Visualisation

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

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



Informations supplémentaires **i** et **i**^①

Touchez le symbole **i** pour accéder à des informations complémentaires, par exemple concernant le type de chauffage réglé ou la température de l'espace de cuisson actuel.

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

Le symbole **i**^① apparaît pour signaler des informations importantes ou des invites d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois automatiquement affichées. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou doivent être confirmés à l'aide du symbole ✓.

Ventilateur de refroidissement

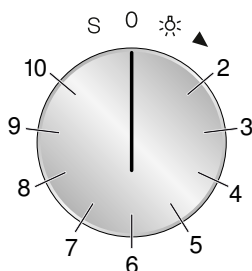
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.

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









⚠ ATTENTION

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

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/type de cuisson	Température	Application
0	Position zéro		
☼	Éclairage		
2	 Chaleur tournante + 100% d'humidité	85 - 450° F (30 - 230°C) Température proposée 212° F (100°C)	Cuisson vapeur à 160 - 212° F (70°C - 100°C) : légumes, poisson, viandes et garnitures. Les aliments sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné à 250 - 450° F (120°C - 230°C) : pour pâte feuilletée, pain, petits pains. Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
3	 Chaleur tournante + 80% d'humidité	85 - 450° F (30 - 230°C) Température proposée 340° F (170°C)	Mode combiné : pâte feuilletée, viandes et volailles. Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
4	 Chaleur tournante + 60% d'humidité	85 - 450° F (30 - 230°C) Température proposée 340° F (170°C)	Mode combiné : pour pâtisseries à la levure de boulanger et le pain Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
5	 Chaleur tournante + 30% d'humidité	85 - 450° F (30 - 230°C) Température proposée 340° F (170°C)	Cuisson dans l'humidité du produit : pour pâtisseries Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.
6	 Chaleur tournante + 0% d'humidité	85 - 450° F (30 - 230°C) Température proposée 340° F (170°C)	Chaleur tournante : pour gâteaux, petits fours et gratins. Le ventilateur situé sur la paroi du fond répartit la chaleur de manière régulière dans le four.

Position	Fonction/type de cuisson	Température	Application
7	 Fermentation	85 - 250° F (30 - 50°C) Température proposée 100° F (38°C)	Faire lever : pour pâte à la levure de boulanger et pâte au levain La pâte lève nettement plus vite qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont associées de sorte que la surface de la pâte ne se dessèche pas. Le meilleur réglage pour la pour pâte à la levure de boulanger est 100° F (38°C).
8	* Décongélation	100 - 140° F (40 - 60°C) Température proposée 115° F (45°C)	Légumes, viandes, poissons et fruits. Grâce à l'humidité, la chaleur est répartie en douceur sur les aliments qui ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
9	 Régénération	140 - 360° F (60 - 180°C) Température proposée 250° F (120°C)	Pour plats cuits et pâtisseries. Les plats cuits sont réchauffés en douceur. Grâce à l'apport de vapeur, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer à 250° F (120°C) les plats servis dans l'assiette, les pâtisseries à 360° F (180°C).
10	 Cuisson à basse température	160 - 200° F (70 - 90°C) Température proposée 340° F (170°C)	Cuisson de la viande à basse température. Cuisson lente et douce pour des viandes particulièrement tendres.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter l'appareil à vos besoins et à vos souhaits.
	 Aide au nettoyage		Avec l'aide au nettoyage, la vapeur dissout les salissures.
	 Programme de séchage		Le programme de séchage sèche l'enceinte du four après le dégagement de vapeur ou le nettoyage.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage permet de dissoudre le tartre se trouvant dans le four.
	 Effacez la mention du détartrage sur l'afficheur		Effacez la mention du détartrage sur l'afficheur après le programme de détartrage.

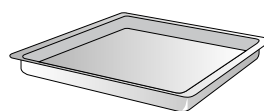
Accessoires

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

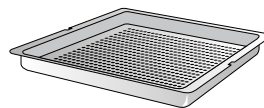


Grille
Pour les récipients de cuisson, les moules à gâteaux et soufflés et pour les rôtis



Bac de cuisson en inox, non perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales, pour cuire des tartes et recueillir le liquide s'égouttant pendant la cuisson à la vapeur

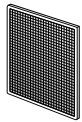


Bac de cuisson en inox, perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

pour la cuisson à la vapeur de légumes ou poissons, pour extraire le jus de baies et pour décongeler



Sonde thermométrique
pour cuire avec précision les viandes, les poissons, les volailles et le pain



Filtre à graisse

Il protège des salissures le ventilateur situé à l'arrière de l'enceinte du four (projections de jus de rôti par exemple)

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BA 476 310	Poignée, inox
GN 114 130	Bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
GN 114 230	Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l
GN 124 130	Bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
GN 124 230	Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l
GN 340 230	Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, à revêtement anti-adhésif
GN 410 130	Couvercle en inox GN 1/3
GN 410 230	Couvercle en inox GN 2/3
GR 220 046	Grille, chromée, avec pieds

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

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation :

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
- Dureté de l'eau

L'appareil doit être entièrement monté et branché.

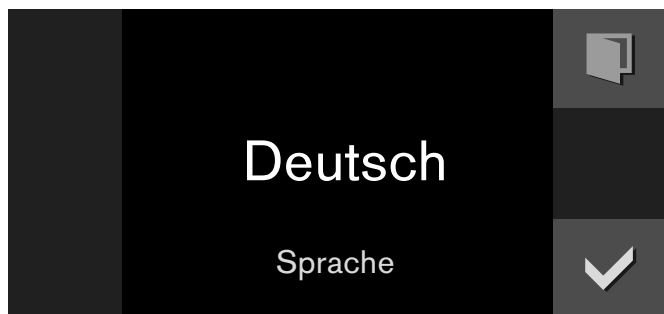
Remarques

- Le menu « Premiers réglages » n'apparaît que lors de la première mise en marche après le branchement ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché. Après le branchement, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, ensuite, le menu « Premiers réglages » s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez à tout moment modifier les réglages (voir chapitre Réglages de base).

Choix de la langue

La langue préréglée s'affiche.

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

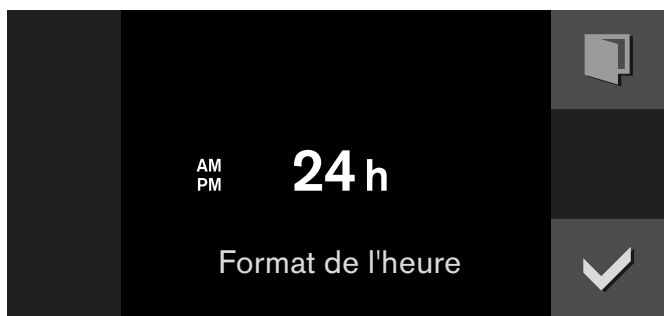


Remarque : Lors de la commutation de la langue, le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

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.

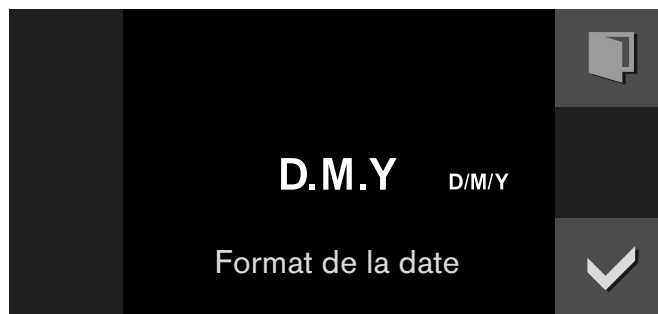
- 1 Ajuster l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



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.

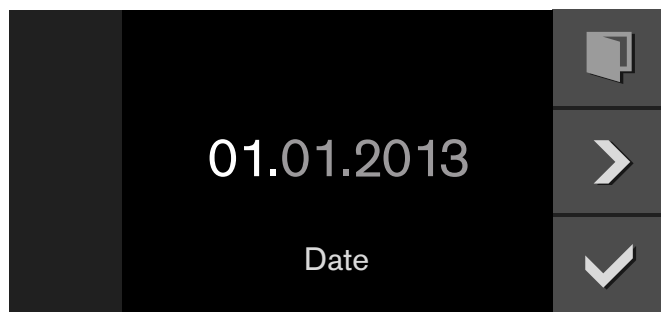
- 1 Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Ajuster la date

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

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



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 ✓.



Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

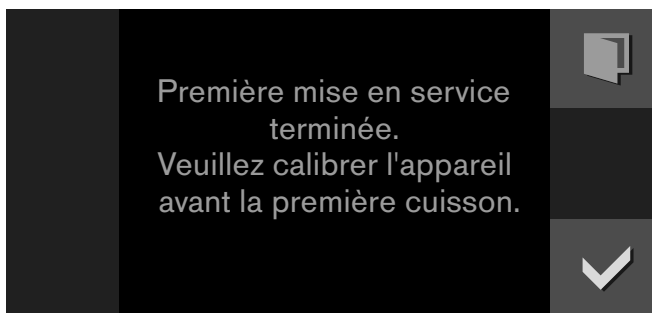
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune. **Important** : compter les gouttes et après chaque goutte, secouer doucement le tube pour obtenir un mélange complet. Le nombre de gouttes correspond à la dureté de l'eau.
- 3 Régler la dureté de l'eau au moyen du sélecteur rotatif, selon la valeur mesurée. La valeur présélectionnée est égale à 12.
- 4 Confirmer au moyen de ✓.



Fin de la première mise en service

"Première mise en service terminée. Veuillez calibrer l'appareil avant la première cuisson" 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.

Avant la première cuisson à la vapeur, faites un calibrage afin de régler le point d'ébullition.

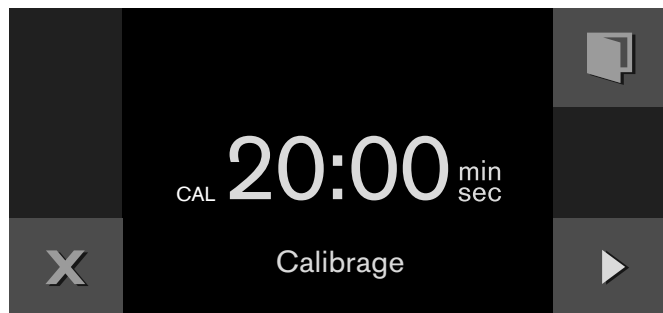
Calibrage

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. La pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, le point d'ébullition diminue donc aussi. Lors de le calibrage, l'appareil règle le point d'ébullition selon la pression régnant sur le lieu d'installation.

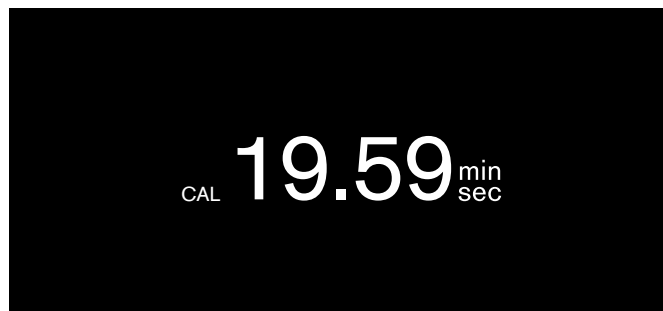
Il est important que l'appareil cuise à la vapeur à 212° F (100°C) pendant 20 minutes sans interruption. Pendant cette période, n'ouvrez pas la porte du four.

Remarques

- Pour le calibrage, l'appareil doit être froid.
 - Pendant le calibrage, l'appareil génère plus de vapeur que d'habitude.
- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
 - 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
 - 3 Effleurer le symbole ✓.
 - 4 Choisir "Calibrage" au moyen du sélecteur rotatif.
 - 5 Effleurer le symbole ↘.
 - 6 Remplir le réservoir d'eau froide et effleurer ✓.
 - 7 Sortir tous les accessoires de l'intérieur du four et effleurer ✓.
 - 8 La durée 20:00 minutes s'affiche. Lancer le calibrage au moyen de ▶.



Le calibrage commence. Le temps défile sur l'afficheur.



Remarque : Ne pas interrompre le calibrage. Ne pas tourner le sélecteur de fonction. Ne pas ouvrir la porte du four.

Une fois le calibrage terminé, un message s'affiche. Confirmer avec ✓ et mettre le sélecteur de fonction à 0.

Après un déménagement

Pour que l'appareil s'adapte automatiquement au nouveau lieu, refaites le calibrage.

Après la réinitialisation aux réglages usine

Après la réinitialisation aux réglages usine dans le menu Réglages usine, vous devez reprocéder au calibrage.

Après une panne d'électricité

L'appareil conserve en mémoire les réglages de calibrage même après une panne d'électricité ou un débranchement. Il n'est donc pas nécessaire de le recalibrer.

Filtre à graisse

Accrochez le filtre à graisse fourni à la grille de chaleur tournante, sur la paroi arrière du four.

Laissez le filtre à graisse dans l'appareil quel que soit le mode d'utilisation. Après toute utilisation générant un encrassement important, nettoyez le filtre à graisse à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Nettoyage des accessoires

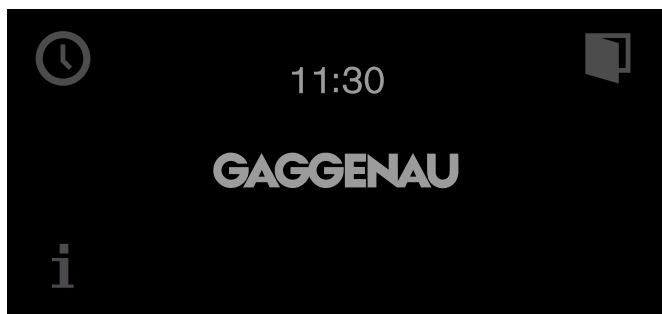
Avant d'utiliser des accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau de vaisselle chaude et avec une lavette douce.

Activer l'appareil

Veille

Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée ou si la sécurité enfants est activée, l'appareil est en mode veille.

En mode veille, l'intensité lumineuse du bandeau de commande est réduite.



Remarques

- Plusieurs affichages sont possibles en mode veille. Par défaut, vous voyez le logo GAGGENAU et l'heure. Si vous voulez modifier l'affichage, consultez le chapitre Réglages de base.
- La luminosité de l'affichage dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez moduler l'affichage au moyen du paramètre "Luminosité" dans les réglages de base.

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

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

Utilisation de l'appareil

Remplissez le réservoir d'eau.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, vous voyez le réservoir d'eau sur le côté.

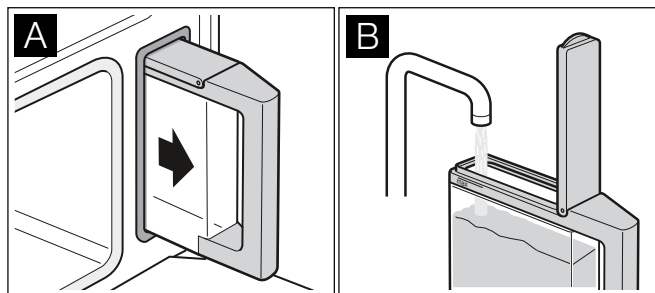
AVIS : L'utilisation de liquides inappropriés pourrait endommager l'appareil!

- Utilisez seulement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazéifiée.
- Si votre eau du robinet contient beaucoup de chaux, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée ou de l'eau du robinet à haute teneur en chlore (> 40 mg/l), ou tout autre liquide.

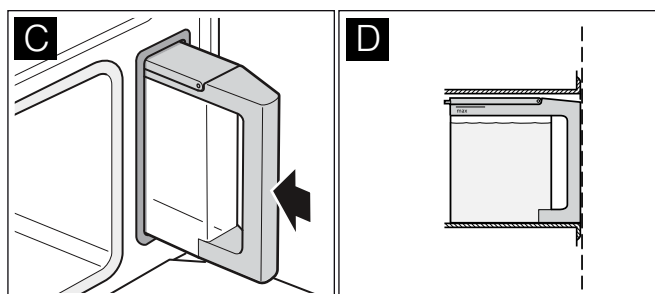
Des renseignements concernant votre eau du robinet peuvent être obtenus auprès de votre service des eaux. La dureté de votre eau peut être testée avec la bande d'essai incluse.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation (sauf en mode chaleur tournante + 30% d'humidité", "chaleur tournante + 0% d'humidité" et "Programme de séchage") :

- 1 Ouvrir la porte de l'appareil et sortir le réservoir d'eau (fig. A).
- 2 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque "max" (fig. B).



- 3 Fermer le bouchon jusqu'à l'entendre se verrouiller.
- 4 Insérer le réservoir complètement jusqu'à la butée (fig. C).

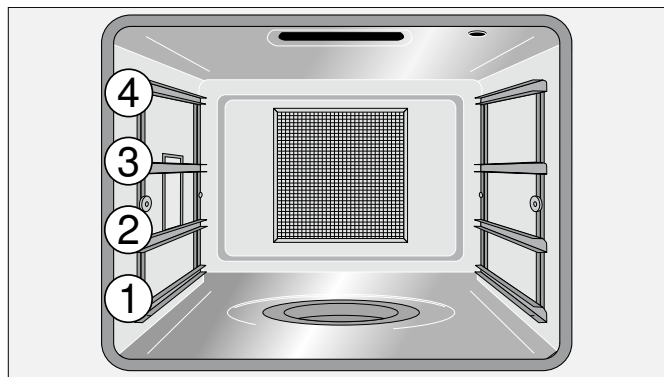


Le réservoir doit affleurer au logement (fig. D).

Enceinte du four

L'enceinte de cuisson a quatre niveaux. Les niveaux sont comptés du bas vers le haut.

Remarque : Pour cuire à la vapeur, décongeler, faire fermenter et régénérer, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux en même temps (niveaux 2, 3 et 4). En revanche, pour la cuisson conventionnelle, utilisez seulement le niveau 2 (ou bien le niveau 1 pour les moules hauts).



⚠ 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

Le fond de l'enceinte et le bac de l'évaporateur doivent toujours rester dégagés. Placez les récipients toujours dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.

⚠ ATTENTION

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

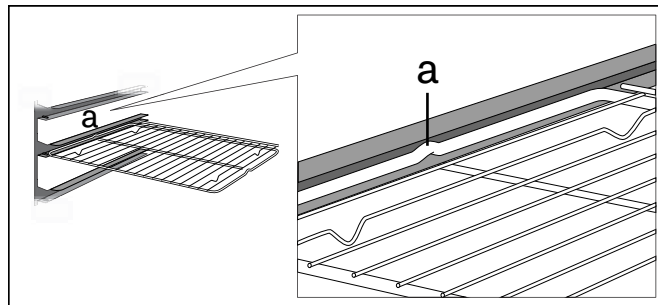
Ouvrez toujours la porte de l'appareil au maximum, car dans cette position, la porte ne revient pas d'elle-même.

Placez les accessoires

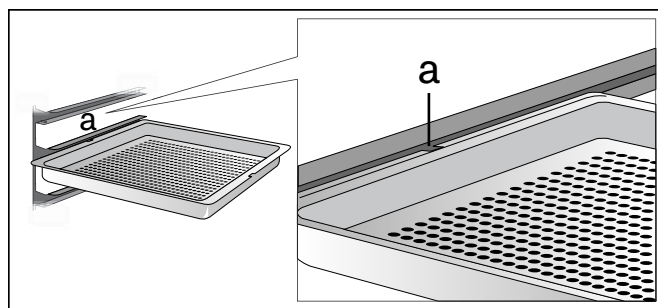
La grille et le bac de cuisson perforé sont dotés d'un système de verrouillage qui empêche les accessoires de basculer lorsque vous les sortez. Pour que cette protection antibasculement fonctionne, il faut que les accessoires soient bien en place dans le four. Pour retirer les accessoires, soulevez-les légèrement.

Lors de l'insertion de la grille, vérifiez

- que l'ergot (a) est bien tourné vers le haut,
- que l'arceau de sûreté de la grille est à l'arrière et en haut.





En insérant le bac de cuisson perforé, assurez-vous que le creux (a) est bien tourné sur le côté.



Mise en marche

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

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

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

Ajouter de l'eau :

Si le réservoir d'eau est vide, un message s'affiche à l'écran. Remplissez le réservoir jusqu'à la marque "max" puis remettez-le en place.

Arrêt :

Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Après chaque utilisation

Vidange de la cuve d'eau

- 1 Ouvrez soigneusement la porte de l'appareil.
De la vapeur chaude peut s'échapper!
- 2 Retirez et videz la cuve d'eau.
- 3 Séchez bien le couvercle de la cuve et la canalisation de la cuve à l'intérieur de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Ne séchez pas la cuve à eau dans le four chaud.
Ceci pourrait endommager la cuve à eau.

Séchage de l'enceinte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'ébouillantage

L'eau se trouvant dans le bac de l'évaporateur peut être très chaude. Laissez-le refroidir avant de le vider.

- 1 Dès que l'appareil a refroidi, éliminer les salissures de l'enceinte du four. Il est beaucoup plus difficile de les enlever plus tard.
- 2 Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage fournie.
- 3 Essuyer avec l'éponge de nettoyage l'enceinte refroidie et le bac de l'évaporateur et bien sécher avec un chiffon doux.
- 4 Essuyer à sec les meubles et poignées si de la condensation s'y est déposée.
- 5 Sécher l'enceinte du four au moyen du programme de séchage (voir le chapitre **Programme de séchage**) ou bien laisser la porte du four ouverte jusqu'à ce que l'intérieur soit entièrement sec.

Coupure de sécurité

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

Exception : programmation au moyen de la minuterie longue durée.

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

Fonctions de la minuterie

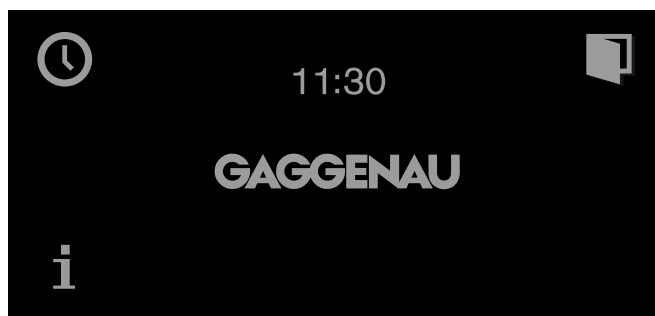
Dans le menu de la minuterie, réglez :

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

Appeler le menu de la minuterie.

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

Effleurer le symbole 🕒.



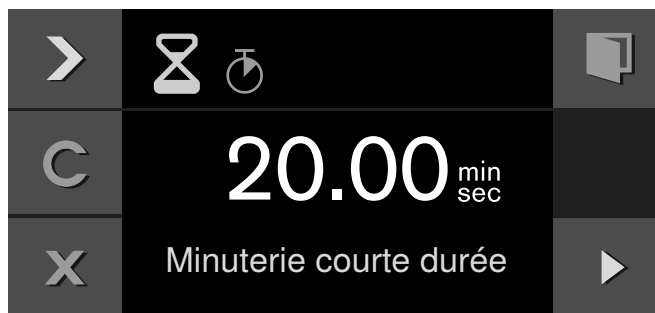
Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie courte durée

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

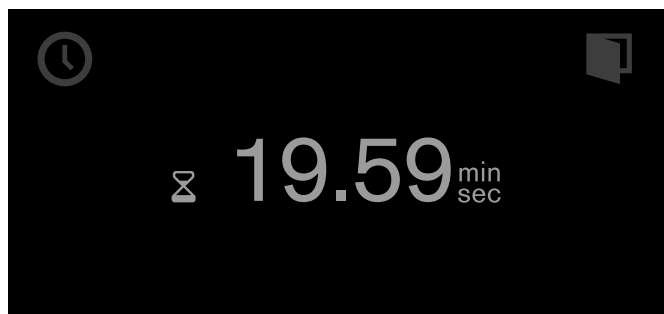
Réglage de la minuterie courte durée

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



3 Démarrer avec ▶.

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

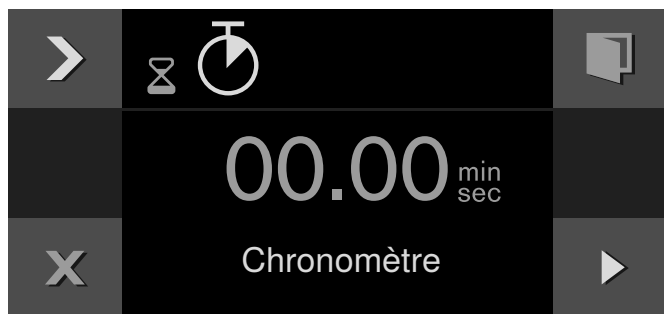
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

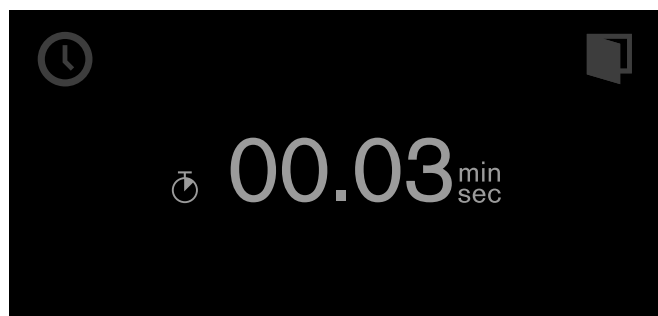
Lancer le chronomètre

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



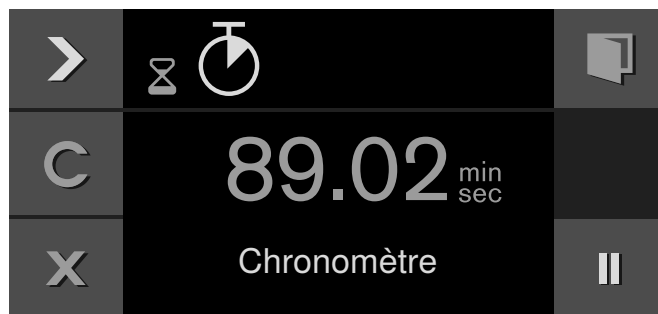
3 Démarrer au moyen de ▶

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



Arrêter puis relancer le chronomètre

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



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

- 4 Démarrer au moyen de ▶.

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

Arrêt du chronomètre :

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

Temps de cuisson

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

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

Réglage du temps de cuisson

Vous avez sélectionné le mode et la température de cuisson et vous avez placé le plat dans le four.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚.
- 3 Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.

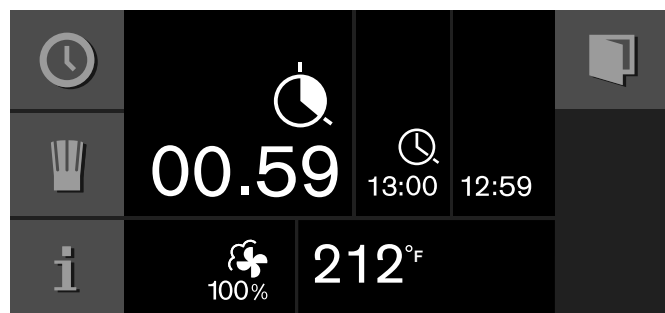


- 4 Lancer la cuisson au moyen de ▶.

L'appareil démarre. Le menu minuterie est fermé. La température, le mode, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson s'affichent



Une minute avant l'expiration du temps de cuisson, ce dernier apparaît en grands caractères sur l'afficheur.



À la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore est émis. Pour y mettre fin, effleurer le symbole ✓, ouvrir la porte du four ou bien mettre le sélecteur de programme en position 0.

Modifier le temps de cuisson :

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚. Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Lancer la cuisson au moyen de ▶.

Remettre le temps de cuisson à zéro :

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚. Remettre à zéro le temps de cuisson au moyen de C. Revenir au fonctionnement normal au moyen de X.

Annuler toute l'opération :

Mettre le sélecteur de programme en position 0.

Remarque : Vous pouvez aussi choisir le mode et la température pendant la cuisson.

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.

Modifier la fin de cuisson

Vous pouvez choisir le mode, la température et la durée de cuisson.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de ➤, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" ⌚.






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

4 Lancer la cuisson au moyen de ▶.




L'appareil se met en mode veille. Le mode, la température, le temps et la fin de cuisson s'affichent. L'appareil démarre à l'heure calculée et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est terminé.

Remarque : Si le symbole  clignote : vous n'avez pas réglé le temps de cuisson. Toujours commencer par régler le temps de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint. Le symbole  clignote et un signal sonore est émis. Pour y mettre fin, effleurer le symbole , ouvrir la porte du four ou bien mettre le sélecteur de programme en position 0.

Modifier la fin de cuisson

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de ▶, sélectionner "Fin de cuisson" . Régler la fin de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Lancer la cuisson au moyen de ▶.

Annuler toute l'opération :

Mettre le sélecteur de programme en position 0.

Minuterie longue durée

Mode Sabbat





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

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



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

Remarque : Vous devez activer le mode Sabbat dans les pré-réglages pour utiliser ce mode.




Suivez les étapes ci-après :

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


Réglage du mode Sabbat

- 1 Réglez le sélecteur 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 . Régler 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 :
Régler 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 Sabbath apparaîtra tel qu'illustré.



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

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

Désactiver le mode :

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

Mode Yom Tov

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

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



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

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

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








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

Réglage du mode Yom Tov

- 1 Réglez le sélecteur de programme à .
- 2 Touchez le symbole .
La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage.



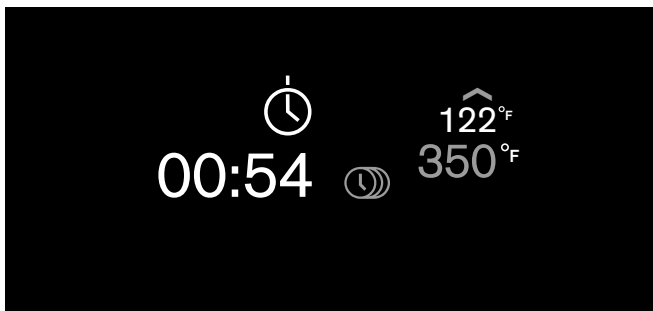
Pour régler le temps de cuisson de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif :

- 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.

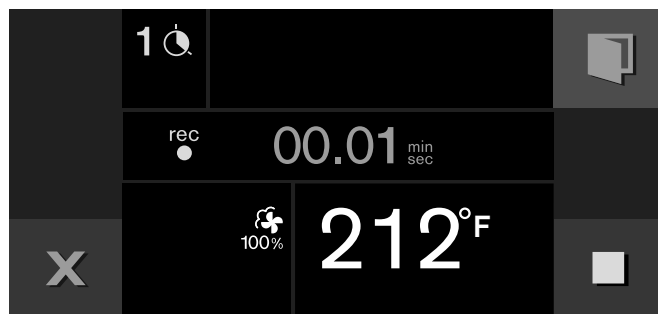
Recettes personnelles


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

Enregistrement de recettes

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

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





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

Remarques





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

Entrée de la température à cœur pour une phase :





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

Programmation de recettes




Vous avez la possibilité de programmer et enregistrer jusqu'à cinq phases d'une préparation.

- 1 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu. Régler à la température voulue au moyen du sélecteur rotatif.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre "Taper un nom").
- 6 Choisir la première phase au moyen du symbole .
Le mode de cuisson et la température choisie au démarrage s'affichent. Vous pouvez changer le mode et la température au moyen des sélecteurs rotatifs.



- 7 Choisir la durée au moyen du symbole .
- 8 Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
- 9 Choisir la phase suivante au moyen du symbole .
- ou -
la préparation est complète, mettre fin à la saisie.
- 10 Enregistrer au moyen de .
- ou -
annuler au moyen de  et quitter le menu.

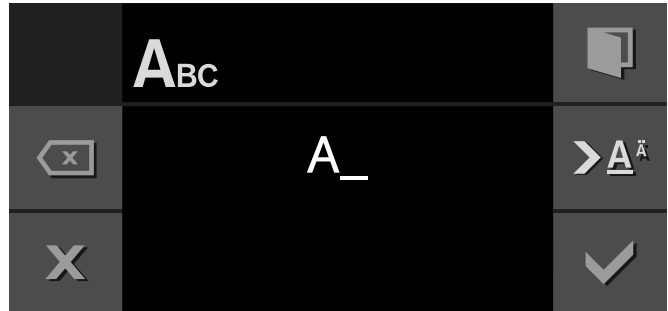
Entrer la température à cœur pour une phase :




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



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

Taper un nom

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






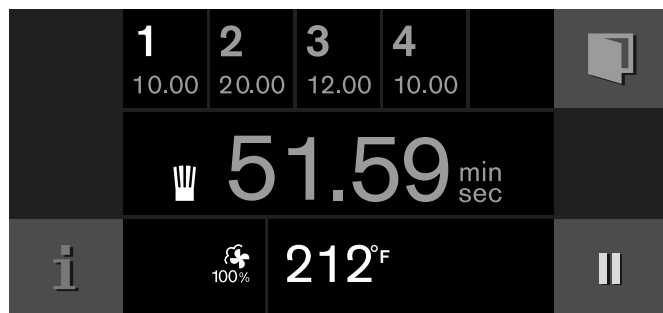
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour aux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

- 2 Enregistrer au moyen de .
- ou bien -
Annuler au moyen de  et quitter le menu.

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

Lancement d'une recette

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole . Sélectionner une recette au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Démarrer au moyen de .
L'appareil se met en marche. La durée de cuisson commence à défiler.
Les réglages des phases s'affichent dans la barre d'affichage.









Remarques





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

Modifier une recette

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

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur un quelconque mode de cuisson.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Sélectionner la recette désirée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Sélectionner la phase désirée à l'aide du symbole .
Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson programmés s'affichent. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur des fonctions.
- 6 Enregistrer à l'aide de .
- ou -
Annuler au moyen de  et quitter le menu.

Effacement de recettes

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Sélectionner une recette au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Effacer la recette au moyen de .
- 5 Confirmer au moyen de .

Sonde thermométrique

Grâce à la sonde thermométrique, vous pouvez cuire avec une très grande précision. La sonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, le four s'éteint, garantissant la cuisson précise de vos plats.

Utilisez seulement la sonde thermométrique fournie. Vous pouvez en racheter une auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Au-delà de 480°F (250°C), la sonde sera endommagée. Ne l'utilisez donc pas si vous cuisez à une température supérieure à 445°F (230°C).

Après chaque utilisation, retirez la sonde de l'intérieur du four. Ne la laissez jamais dans le four.

Après chaque utilisation, nettoyez la sonde avec un chiffon humide, mais jamais au lave-vaisselle !

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

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

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire

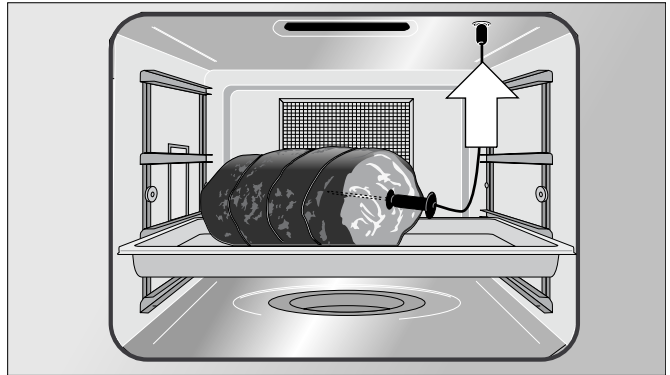
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

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




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

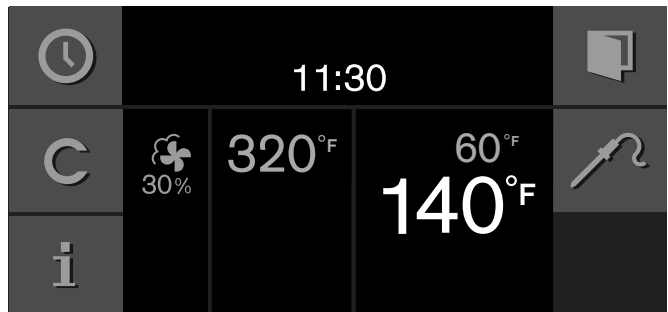
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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




Réglage de la température à cœur

- 1 Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire puis, placer ce dernier dans le four. Brancher la sonde thermométrique dans la prise située à l'intérieur du four et fermer la porte. Ne pas coincer le câble de la sonde de température. Le signe  et la température à cœur actuelle s'affichent.
- 2 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu.
- 3 Régler le four à la température requise au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température à cœur et confirmer au moyen de . La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.





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

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


Remarques

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

Modifier la température à cœur programmée :

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

Supprimer la température à cœur programmée :

Effleurez le symbole . Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole **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)

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Porc	
Rôti de porc	162 - 176°F (72 - 80 °C)
Longe de porc	
rosé	149 - 158°F (65 - 70 °C)
bien cuit	167°F (75 °C)
Rôti de viande hachée	185°F (85 °C)
Filet mignon de porc	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Poitrine de veau, farcie	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Selle de veau	
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	149 - 158°F (65 - 70 °C)
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)

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
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)
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)

Verrouillage pour enfants

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


Remarques

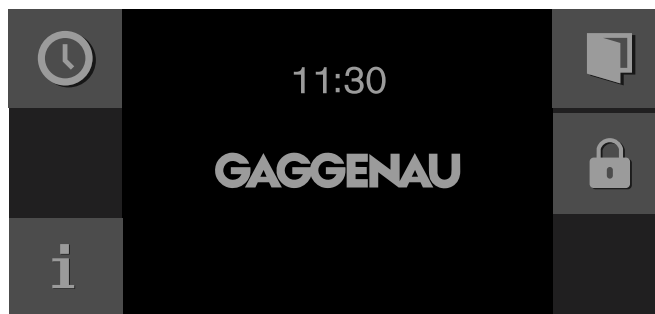
- Dans les réglages de base, choisissez l'option "disponible" pour la sécurité enfant.
- Si une panne d'électricité se produit alors que la sécurité enfant est activée, il est possible que cette dernière soit désactivée au moment du retour du courant.


Activation de la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



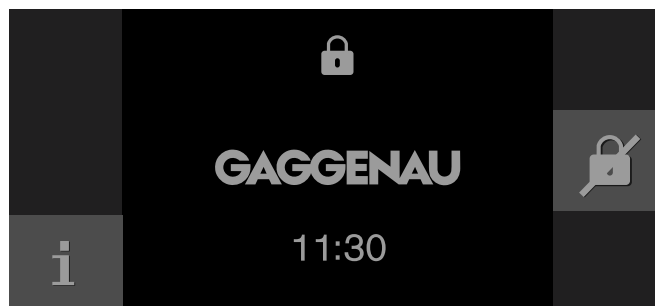
La sécurité enfants est activée. L'écran de veille s'affiche. Le symbole  apparaît en haut de l'afficheur.

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
	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
	Dureté de l'eau	1-18	Vérifier l'eau du robinet au moyen du test de dureté carbonatée fourni. Régler en fonction de la dureté mesurée.
	Calibrage	Calibrer l'appareil	Réglage du point d'ébullition
	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 / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue, le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu Réglages de base est ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de ✕. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine, vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé / éteint*	Seulement à des fins de présentation. En mode démonstration, l'appareil ne chauffe pas, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Eteint" doit être activé pour le mode normal. Ce réglage n'est possible que dans les 3 minutes suivant le branchement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible* / disponible	Disponible : il est possible de régler la minuterie longue durée. voir le chapitre 'Minuterie longue durée'.
	Verrouillage de la porte	Activé* / désactivé	Le verrouillage empêche l'ouverture inopinée de la porte du four. Si le verrouillage est "activé", vous devez appuyer pendant plusieurs secondes sur le symbole  pour ouvrir la porte.
	Sécurité enfants	Non disponible* / disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre 'Sécurité enfants').

* Réglage d'origine

Nettoyage et entretien

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

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

AVERTISSEMENT

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

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Zone	Produit de nettoyage
Vitres de porte	Nettoyant à vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de grattoir à vitre.
Afficheur	Essuyer avec une lavette en microfibres ou un chiffon légèrement humidifié. Ne pas essuyer mouillé.
Inox	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Enlever tout de suite les taches de tartre, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces taches. Vous trouverez des nettoyants spéciaux pour l'inox auprès du S.A.V. ou chez des distributeurs spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un produit doux pour le nettoyage de vitres. Essuyer les surfaces horizontalement et sans appuyer, au moyen d'un chiffon à vitres ou d'une lavette non pelucheuse en microfibres.

Zone	Produit de nettoyage
Enceinte en inox ou émail	<p>Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez pas de produit pour four en bombe ni de nettoyant pour four ou produit à récurer agressif. Les tampons à frotter, éponges rugueuses et nettoyeurs pour casseroles ne conviennent pas non plus, car ils rayent les surfaces.</p> <p>Pour l'entretien régulier de l'enceinte du four, utiliser un produit conforme aux indications du fabricant (réf. 667027 au service après-vente ou sur la boutique en ligne).</p>
<p>⚠ ATTENTION</p> <p>Ne pas pulvériser de nettoyant dans le volet d'aération, en haut de l'enceinte du four ! Les résidus de nettoyage provoquent des taches en chauffant. Avant le séchage de l'enceinte, éliminer soigneusement à l'eau claire les restes de nettoyant ou de produit d'entretien.</p>	
<p>Toujours sécher l'enceinte après le nettoyage (voir le chapitre "Programme de séchage").</p>	
Encrassement important de l'enceinte du four en inox ou émail	<p>Gel de nettoyage de four (réf. 00311860 auprès du S.A.V. ou sur la boutique en ligne).</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ne pas appliquer sur les joints de porte, sur la lampe ou sur le bac de l'évaporateur ! ● Laisser agir au maximum 12 heures ! ● Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes ! ● Rincer soigneusement à l'eau ! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre lampe du four	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette.
Filtre à graisse	Lave-vaisselle
Réservoir d'eau	Eau de vaisselle très chaude. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Bien sécher le joint du couvercle. Laisser sécher couvercle ouvert.
Logement du réservoir	Frotter à sec après chaque utilisation.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas nettoyer avec des grattoirs en métal ou en verre.

Zone	Produit de nettoyage
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau de vaisselle très chaude. Faire tremper les résidus brûlés et nettoyer avec une brosse.
Grilles	Lave-vaisselle ou eau de vaisselle chaude, voir le chapitre " Sortir les grilles ".

Éponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage fournie est très absorbante. Utilisez cette éponge seulement pour enlever le reste d'eau du bac de l'évaporateur et pour nettoyer l'intérieur du four.

Avant de l'utiliser pour la première fois, rincez soigneusement l'éponge. Vous pouvez la laver au lave-linge.

Chiffon microfibras



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

Aide au nettoyage

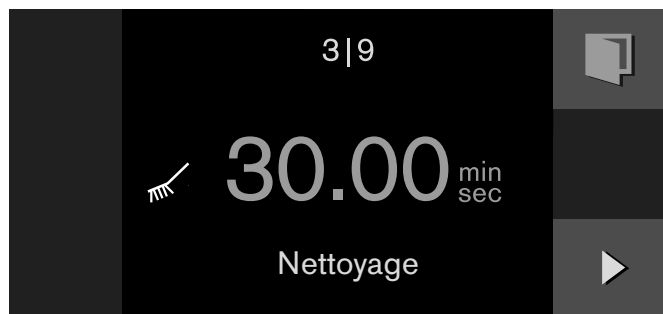
L'aide au nettoyage détache les salissures tenaces dans le four et facilite ainsi le nettoyage.

L'aide au nettoyage est composé d'une phase de nettoyage et de deux phases de rinçage.

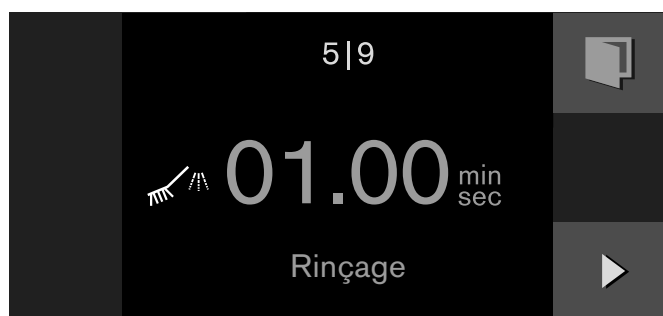
Lancer l'aide au nettoyage

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 3 Sortir du four les accessoires et le filtre à graisse. Retirer les grilles du four (voir le chapitre Retirer les grilles). Essuyer l'enceinte du four avec du produit à vaisselle.
- 4 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque "max" et placer le réservoir dans son logement. Fermer la porte de l'appareil.

- 5 Le temps de nettoyage de 30 minutes s'affiche. Démarrer au moyen de ►. Le temps de nettoyage défile sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



- 6 Un signal sonore est émis après 30 minutes. Un message s'affiche.
- 7 Essuyer l'enceinte du four. Enlever les résidus de nettoyant. Remplir le réservoir d'eau fraîche. Confirmer au moyen de ✓.
- 8 Le premier rinçage s'affiche. Démarrer au moyen de ►. L'appareil effectue le rinçage. Le temps de rinçage défile sur l'afficheur.



- 9 Un signal sonore est émis après 1 minute. Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Confirmer au moyen de ✓.
- 10 Le deuxième rinçage s'affiche. Démarrer au moyen de ►. L'appareil effectue le rinçage. Le temps de rinçage défile sur l'afficheur.

Un signal sonore est émis après 1 minute. Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher couvercle ouvert. Essuyer à sec l'enceinte du four avec un chiffon doux et sécher entièrement au moyen du programme de séchage.

Remarques

- L'aide au nettoyage doit toujours se dérouler complètement et ne peut pas être annulée.
- Enlevez tous les résidus de détergent dans le compartiment de cuisson avant la cuisson.
- Si l'aide au nettoyage a été arrêtée par une panne de courant, vous devez redémarrer cette fonction avant l'utilisation suivante de l'appareil, afin d'éliminer les résidus de détergent éventuels dans l'appareil.

Programme de séchage


Le programme de séchage vous permet de sécher l'enceinte du four après le nettoyage ou la cuisson à la vapeur.

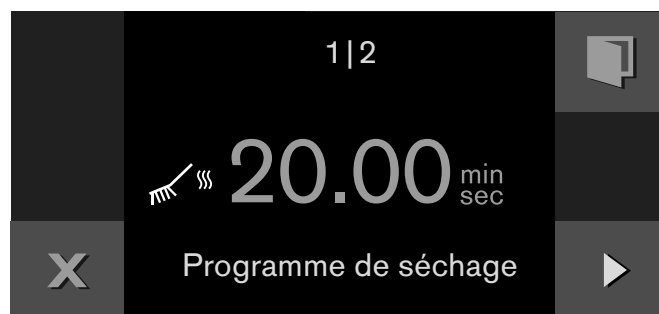
Le programme de séchage dure 20 minutes.

⚠ ATTENTION

Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le four chaud, car cela va endommager le réservoir.

Lancer le programme de séchage

- 1 Sortir le réservoir d'eau. Sortir les accessoires du four. Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Essuyer l'enceinte du four. Éliminer soigneusement les restes de nettoyant. Fermer la porte de l'appareil.
- 2 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionner le programme de séchage au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de ✓.
- 4 Le temps de séchage de 20 minutes s'affiche. Démarrer au moyen de ► Le temps de séchage défile sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



- 5 Un signal sonore est émis après 20 minutes. Un message s'affiche. Confirmer au moyen de ✓.

Le programme de séchage est terminé. Laisser l'appareil refroidir. Ensuite, polir l'enceinte et la vitre avec un chiffon doux.

Programme de détartrage

Pour que votre appareil fonctionne toujours bien, il faut le détartrer régulièrement. Un message s'affiche pour vous le rappeler.

Le programme de détartrage est composé du détartrage proprement dit et de deux phases de rinçage.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit liquide préconisé par le service après-vente (réf. 311138 à commander au service après-vente ou sur la boutique en ligne). D'autres détartrants peuvent endommager l'appareil.





⚠ ATTENTION

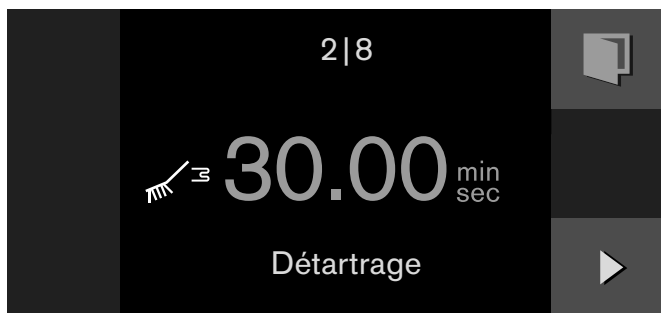
Dommages de surface


Si du détartrant se dépose sur le joint de la porte, sur la façade ou sur d'autres surfaces sensibles, essuyez-le tout de suite avec de l'eau.


Lancer le programme de détartrage

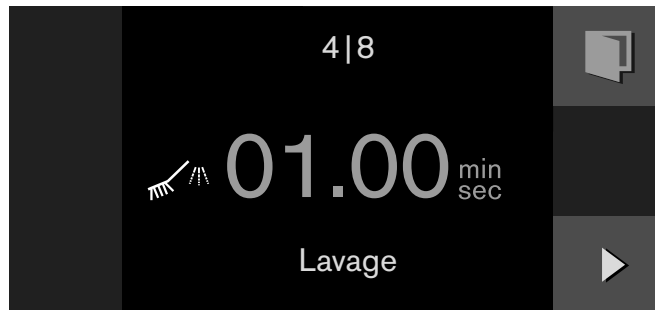
L'enceinte du four doit être entièrement refroidie.



- 1 Faire une solution de détartrage en mélangeant 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide.
- 2 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionner le programme de détartrage au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 4 Verser la solution de détartrage dans le réservoir d'eau et insérer ce dernier dans son logement. Fermer la porte de l'appareil. Confirmer au moyen de .
- 5 Le temps de détartrage de 30 minutes s'affiche. Démarrer au moyen de . Le temps de détartrage défile sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



- 6 Un signal sonore est émis après 30 minutes. Un message s'affiche.
- 7 Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Remplir le réservoir d'eau froide. Confirmer au moyen de .

- 8 Le premier rinçage s'affiche. Démarrer au moyen de . L'appareil effectue le rinçage. Le temps de rinçage défile sur l'afficheur.






- 9 Un signal sonore est émis après 1 minute. Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Confirmer au moyen de .
- 10 Le deuxième rinçage s'affiche. Démarrer au moyen de . L'appareil effectue le rinçage. Le temps de rinçage défile sur l'afficheur.

Un signal sonore est émis après 1 minute. Le programme de détartrage est terminé.

Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher couvercle ouvert. Essuyer à sec l'enceinte du four avec un chiffon doux et sécher entièrement au moyen du programme de séchage.

Ensuite, effacez la mention du détartrage sur l'afficheur.

Effacer la mention du détartrage

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionner " Effacer la mention du détartrage" au moyen du sélecteur rotatif. Confirmer au moyen de .
- 2 Un message s'affiche. Confirmer au moyen de .

Remarques

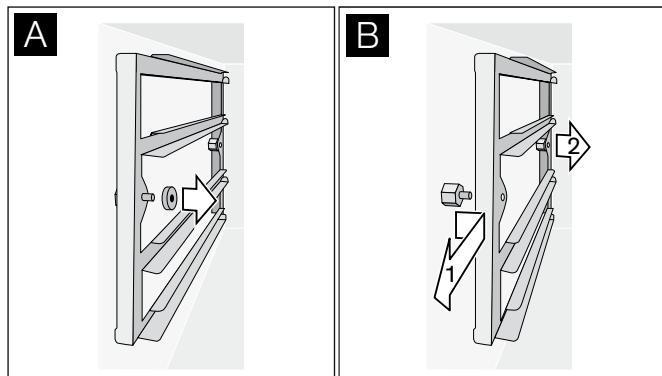
- Le programme de détartrage doit toujours se dérouler complètement et ne peut pas être annulé.
- Enlevez tous les résidus de détartrant dans le compartiment de cuisson avant la cuisson.
- Si le programme de détartrage a été arrêté par une panne de courant, vous devez redémarrer ce programme avant l'utilisation suivante de l'appareil, afin d'éliminer les résidus de détartrant éventuels dans l'appareil.

Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

- 1 Pour protéger l'inox des rayures, poser un torchon à vaisselle dans l'enceinte du four.
- 2 Desserrer les écrous moletés (fig. A).
- 3 Écarter les grilles de la côté en les tirant légèrement sur le côté et les sortir par l'avant (fig. B).



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Fixer les grilles

- 1 Positionner correctement les grilles : butée vers l'arrière.
- 2 Pousser les grilles au fond sur l'axe, puis les accrocher à l'avant.
- 3 Serrer les écrous moletés.

Remarque : Si vous perdez un écrou moleté, vous pouvez en obtenir un auprès de notre service après-vente. L'utilisation d'écrous moletés non d'origine provoque de la corrosion dans le four.




Anomalies, que faire ?

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur électrique
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état
	Erreur d'utilisation	Désactiver le fusible de l'appareil sur le tableau électrique, puis le réactiver après environ 10 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Sur l'afficheur apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre 'Sécurité enfants')
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas, et le symbole  s'affiche	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur visible	Au-delà de 212° F (100°C), la vapeur d'eau n'est pas visible	Cela est normal
Sortie importante de vapeur en haut de la porte	L'appareil calibre le point d'ébullition ou bien est en préchauffage, ou le mode a été changé	Cela est normal
	Le calibrage du point d'ébullition n'a pas eu lieu	Faire le calibrage du point d'ébullition
Sortie importante de vapeur sur le côté de la porte	Joint de porte encrassé ou détaché	Nettoyer le joint de porte ou le remettre dans la rainure
Un "plop" est audible durant la cuisson	Dilatation du fait d'une grande différence de température	Cela est normal
L'appareil ne cuit plus correctement à la vapeur	L'appareil est entartré	Lancer le programme de détartrage
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.

Changer la lampe intérieure du four

Pour des raisons techniques, le cache de la lampe n'est pas démontable. Seul le service après-vente Gaggenau est autorisé à changer la lampe.

ATTENTION

Ne pas démonter le cache de la lampe, car cela endommage le joint.

Si le cache de lampe 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.

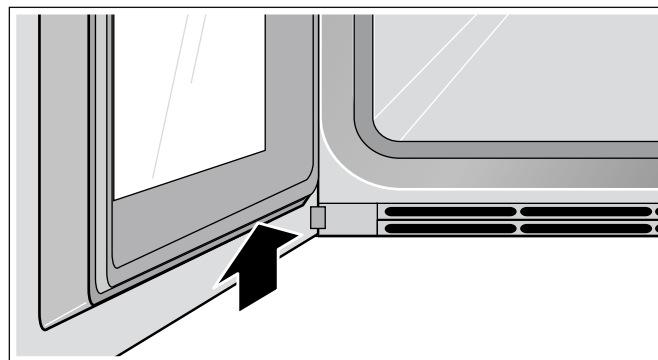
Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez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

- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.
- Faites toujours préchauffer l'appareil. Vous obtenez ainsi les meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'entendent pour un appareil préchauffé. Ils s'allongent d'env. 5 minutes si vous ne préchauffez pas l'appareil.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous voulez préparer une plus grande quantité, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Commencez avec le temps indiqué le plus court, si vous avez peu d'expérience avec un plat. Le cas échéant, vous pouvez poursuivre la cuisson du mets.
- Veillez à n'ouvrir que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé pour remplir l'appareil rapidement.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, l'enfourner au deuxième niveau d'en bas.
- Si vous utilisez le panier de cuisson perforé ou la grille sans ustensile de cuisson supplémentaire, enfournez toujours le panier de cuisson non perforé au premier niveau d'en bas, afin d'éviter des salissures trop importantes du fond du compartiment de cuisson et de la coupelle d'évaporation.
- Lors de la cuisson à la vapeur, la décongélation, la fermentation et la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux d'enfournement simultanément (niveaux d'enfournement 2, 3 et 4 d'en bas). Il n'y aura pas de transfert de goût. Du poisson, des légumes et un dessert peuvent ainsi être préparés simultanément. Les temps de cuisson indiqués peuvent toutefois s'allonger en cas de grande quantité d'aliments.
- Vous ne pouvez faire cuire des pâtisseries que sur un seul niveau, utilisez pour cela le deuxième niveau d'en bas.
- L'aliment à cuire ne doit pas toucher le compartiment de cuisson, le filtre à graisse ou la tôle arrière.
- La porte du four combi-vapeur doit bien fermer. Veillez donc à ce que les surfaces du joint soient toujours propres.
- Ne garnissez pas trop la grille ou les bacs. Cela garantit une circulation optimale de la vapeur.
- Laissez le filtre à graisse dans l'appareil lors de chaque utilisation.
- Si vous voulez préparer des mets à la vapeur et que l'appareil est à une température de plus de 100 °C (par ex. parce que vous avez fait cuire des pâtisseries au préalable), laissez refroidir l'appareil avant de faire cuire à la vapeur. Sinon les mets dessècheront à cause de la température élevée.

Légumes

- Les légumes cuits à la vapeur sont mieux préservés que cuits à l'eau. Leur goût, leur couleur et leur consistance seront mieux conservés. Les vitamines et autres constituants sont très peu entraînés par la cuisson. Le four à vapeur fonctionnant sans pression à seulement 212° F (100°C), la cuisson est également beaucoup plus douce que par exemple dans une cocotte-minute.
- Toutes les indications sont valables pour 1 kg de légumes nettoyés.
- Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez le bac de cuisson perforé et placez-le au deuxième niveau en partant du bas. Placez dessous le bac de cuisson non perforé, de façon à éviter un encrassement important de l'enceinte du four. Vous pourrez utiliser le fond de légume ainsi recueilli pour faire une sauce ou un bouillon.
- Faites blanchir jusqu'à quatre minutes dans l'appareil préchauffé. Si vous ne servez pas les légumes ou les fruits tout de suite, faites-les refroidir à l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson par la chaleur résiduelle.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, grands	perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Artichauts, petits	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Chou-fleur, entier	perforé	212 (100)	100	20 - 25	
Chou-fleur, en bouquets	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Haricots verts	perforé	212 (100)	100	25 - 30	
Brocoli, en bouquets	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Fenouil, émincé	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Terrine de légumes	perforé/ grille	212 (100)	100	50 - 60	dans moule à terrine
Carottes, émincées	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Pommes de terre, épluchées et en quartiers	perforé	212 (100)	100	20 - 35	
Chou-rave, émincé	perforé	212 (100)	100	15 - 25	
Poireau, émincé	perforé	212 (100)	100	5 - 10	
Poivron farci	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 / 100	15 - 20	Faire d'abord revenir les farces de viande.
Pommes de terre en robe des champs (50 g pièce environ)	perforé	212 (100)	100	25 - 30	
Pommes de terre en robe des champs (100 g pièce environ)	perforé	212 (100)	100	40 - 45	
Chou de Bruxelles	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Asperges, vertes	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Asperges, blanches	perforé	212 (100)	100	18 - 25	
Épinards	perforé	212 (100)	100	4	
Pelage des tomates	perforé	212 (100)	100	3 - 4	Entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur
Courgettes, farcies	perforé	320 - 355 (160 - 180)	80 / 100	15 - 35	Faire d'abord revenir les farces de viande.
Pois gourmands	perforé	212 (100)	100	10 - 15	

Poisson

- La cuisson à la vapeur est une méthode de préparation non gras avec laquelle le poisson ne se dessèche pas.
- Pour des raisons d'hygiène, après la cuisson, le poisson devrait avoir une température à cœur d'au moins 143 - 149° F (62 - 65° C). C'est également le point de cuisson idéal.
- Ne salez le poisson qu'après la cuisson. Il conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson devait trop adhérer.
- Enfouissez le récipient de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir d'en bas pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Pour les filets avec la peau : posez le poisson, côté peau vers le haut afin de mieux en conserver la structure et les arômes.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière (de 500 g)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	18 - 20	Peut être cuite en position de nage si on la pose sur une demi-pomme de terre.
Boulettes de viande (de 20 - 40 g)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	4 - 8	Tapissez le bac de cuisson non perforé de papier sulfurisé.
Homard, cuit, en morceaux, régénérer	perforé	160 - 175 (70 - 80)	100	10 - 12	
Carpe, bleue, entière (1,5 kg)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	35 - 45	au court-bouillon
Filet de saumon (de 150 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	10 - 12	
Saumon, entier (2,5 kg)	perforé	212 (100)	100	65 - 75	
Moules (1,5 kg)	perforé	212 (100)	100	6 - 8	Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.
Colin, entier (800 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	18 - 20	
Filet de baudroie (de 300 g)	Plat en Pyrex/ grille	355 - 390 (180 - 200)	100	8 - 10	dans du fond de poisson
Bar, entier (de 400 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	12 - 18	

Cuisson de poissons à la vapeur basse température

- Lors de la cuisson à la vapeur entre 160 et 190 ° F (70 et 90 ° C), le poisson ne cuit pas trop et ne se désagrège pas si facilement. C'est surtout avantageux pour les poissons fragiles.
- Les indications pour les différents types de poissons se réfèrent aux filets.
- Enfouissez le récipient de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir d'en bas pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres (par 10)	non perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	2 - 5	au court-bouillon
Tilapia (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Dorade (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Filet de poisson (de 200 à 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Terrine de poisson	Grille	160 - 180 (70 - 80)	100	50 - 90	dans une terrine Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique).
Truite, entière (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Flétan (de 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Coquilles St-Jacques (de 15 à 30 g)	non perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	4 - 8	Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long.
Cabillaud (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Vivaneau rouge (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Sébaste (de 120 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Lotte (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 15	
Paupiettes de sole, farcies (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Turbot (de 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Bar (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Sandre (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	

Viandes – cuisson à température élevée

- La combinaison de vapeur et de chaleur tournante est le type de cuisson idéal pour de nombreux types de poissons. Dans ce mode de fonctionnement, le compartiment de cuisson hermétiquement fermé et l'humidité empêchent l'effet desséchant de la chaleur tournante conventionnelle. Grâce à la régulation d'humidité variable, le climat optimal peut être obtenu pour chaque aliment à cuire.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et du temps pendant lequel ils ont été saisis. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé ou de la grille, glissez un récipient de cuisson non perforé en dessous. Versez un peu d'eau dans le récipient de cuisson non perforé pour éviter aux aliments de brûler. De plus, vous pouvez ajouter des légumes, du vin, des épices et des fines herbes pour obtenir une délicieuse base de sauce.
- Si vous souhaitez cuire la viande saignante ou rosée : 40° F (5° C) avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrez la porte et attendez que la température cible soit atteinte. Vous empêchez ainsi la viande de trop cuire et accordez à la viande le temps de repos nécessaire.
- Viande au repos : laissez encore reposer la viande 5 min. sur une grille. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et vous perdrez ainsi moins de jus lors de la découpe de la viande.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, rosée (350 g pièce)	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	0 / 30	10 - 20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g pièce)	non perforé	375 - 390 (190 - 200)	80 / 100	25 - 40	Garnir le bac de cuisson de papier sulfurisé
Filet de veau, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	320 - 355 (160 - 180)	30 / 60	20 - 30	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kasseler, cuit, en tranches	non perforé	210 (100)	100	15 - 20	
Rôti en croûte (rôti de porc avec la couenne), cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 250 (120) 2) 340 - 355 (170 - 180) 3) 430 (220)	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Entaillez la croûte en croisant avant de cuire. Utilisez la sonde thermométrique. Dans la deuxième phase de cuisson utilisez une température à cœur de 150 °F (65 °C), afin de cuire la viande dans la troisième phase jusqu'à une température à cœur de 165 - 175 °F (75 - 80 °C).
Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	30 / 60	60 - 80	
Selle de chevreuil, saisie, rosée (500 g pièce)	non perforé	320 - 355 (160 - 180)	0 / 30	12 - 18	
Rôti de bœuf, cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 410 - 445 (210 - 230) 2) 285 - 320 (140 - 160)	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Rosbif, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	320 - 355 (160 - 180)	0 / 30	40 - 60	
Rôti de porc (échine ou épaule), cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 430 - 445 (220 - 230) 2) 320 - 340 (160 - 170)	100 30 / 60	20 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Saucisse, pochée, réchauffer	non perforé	185 - 195 (85 - 90)	100	10 - 20	ex. : saucisse de Lyon, weisswurst

Viandes/volailles – cuisson à basse température

- La viande saisie à vif arrive à maturité après être restée pendant une période de temps prolongée à basse température. La viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse avec un bord très fin. Il n'est alors pas nécessaire de la retourner ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et du temps pendant lequel ils ont été saisis. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, saisissez brièvement la viande dans la poêle de tous les côtés et à feu vif. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique.
- Assaisonnez avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- La saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte en cas de cuisson à la vapeur à basse température par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de cuisson « Cuisson à basse température » . L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche les mets de se dessécher.
- Veuillez noter que vous ne pouvez pas atteindre une température à cœur au-dessus de la température du compartiment de cuisson. En règle générale, la température dans l'enceinte de cuisson doit être réglée de 50 - 60 °F (10-15 °C) au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- Vers la fin de la cuisson, vous pouvez alors réduire la température à 140 °F (60 °C). Ainsi, vous pouvez allonger le temps de cuisson (par ex. lorsque les invités sont en retard). Si vous souhaitez arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Ainsi, les gros morceaux peuvent rester dans le compartiment de cuisson 1 à 1,5 heure, les petits morceaux 30 à 45 minutes.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé (de 350 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	40 - 60	Après la cuisson, le côté peau peut encore être brièvement grillé dans la poêle pour qu'il soit croustillant
Entrecôte, rosée (de 350 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	40 - 70	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	180 - 240	avant de le cuire, l'enduire d'huile, d'ail et de fines herbes
Steaks de bœuf, rosés (de 175 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	30 - 60	
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	150 - 210	le couper en tranches et le servir avec de la sauce béchamel
Médallions de porc, bien cuits (de 70 g)	non perforé	175 (80)	☞	50 - 70	

Volailles

- En cuisson mixte, l'humidité évite le dessèchement, ce qui, justement est déterminant pour la volaille. Simultanément, la haute température confère à la surface une délicieuse croûte brune. La vapeur chaude possède une aptitude de transfert de chaleur deux fois plus élevée que la chaleur tournante conventionnelle et atteint toutes les parties de l'aliment à cuire. C'est pourquoi une savoureuse croûte brune se forme sur le poulet alors que le blanc reste tendre et fondant.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne la placez pas au centre (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez d'autres indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Si vous assaisonnez essentiellement la volaille avec des épices et peu ou pas d'huile, la peau sera plus croustillante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 300 - 320 (150 - 160) 2) 430 (220)	60 0	80 - 90 20 - 30	Commencez par cuire la poitrine par le dessous. Tournez le canard à la moitié du temps de cuisson de façon que le filet se dessèche moins.
Magret de canard, saisi, rosé (350 g pièce)	non perforé	320 - 355 (160 - 180)	0	12 - 18	
Poulet, entier (1,5 kg)	grille	340 - 355 (170 - 180)	60	50 - 60	
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (200 g pièce)	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Cuisses de poulet (350 g pièce)	grille	340 - 355 (170 - 180)	30 / 60	40 - 45	
Filet de dinde, cuit à la vapeur (300 g pièce)	perforé	212 (100)	100	12 - 15	
Coquelet, caille, pigeon (300 g pièce)	perforé	212 (100)	100	25 - 30	
Coquelet, caille, pigeon (300 g pièce)	perforé	355 - 390 (180 - 200)	60 / 80	12 - 16	

Garnitures

Observez aussi les indications sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz Basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 250 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	5 - 10	
Quenelles (de 90 g)	perforé/non perforé	205 - 212 (95 - 100)	100	20 - 25	
Riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	20 - 25	
Riz complet (250 g + 375 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Haricots blancs, trempés (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	212 (100)	100	55 - 65	





Desserts

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée (de 130 g)	non perforé	195 (90)	100	40 - 45	Dans des ramequins à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.
Petits pains blancs à la vapeur/grosses brioches fourrées (de 100 g)	non perforé	212 (100)	100	20 - 30	Laisser lever les petits pains 30 min. avant de les faire cuire à la vapeur (voir chapitre « Faire lever une pâte »).
Flan/Crème caramel (de 130 g)	perforé	195 - 205 (90 - 95)	100	30 - 35	Dans des ramequins à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.
Compote	non perforé	212 (100)	100	15 - 25	par ex. les pommes, les poires, la rhubarbe Astuce culinaire : ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait (250 g de riz + 625 ml de lait)	non perforé	212 (100)	100	35 - 45	Astuce culinaire : ajouter des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Soufflé sucré	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	0 / 60	20 - 40	par ex. de la semoule, du fromage blanc ou du riz au lait précuit

Autre

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Stérilisation (par ex. biberons, pots à confiture)	Grille	212 (100)	100	20 - 25	
Déshydratation/Séchage de fruits ou de légumes	perforé	175 - 210 (80 - 100)	0	180 - 300	par ex. de la tomate, des champignons, des courgettes, des pommes, des poires, etc. en fines tranches
Œufs, calibre M, (par 5)	perforé	212 (100)	100	8 - 15	
Oeufs brouillés (500 g)	Plat en Pyrex, grille	195 (90)	80 - 100	25 - 30	Couvrir d'un film transparent thermostable.
Boulettes de semoule	non perforé	195 - 205 (90 - 95)	100	8 - 10	
Lasagne	non perforé	340 - 375 (170 - 190)	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Ramequins à soufflés, grille	355 - 390 (180 - 200)	60	12 - 20	
Faire fondre du chocolat	Plat creux thermostable, grille	212 (100)	100	5 - 8	Couvrir d'un film transparent thermostable.


Pâtisseries

- Votre four à vapeur vous permet de cuire vos pâtisseries toujours avec le meilleur taux d'humidité possible :
 -  | chaleur tournante + 0% d'humidité : avec les tartes aux fruits et quiches, l'humidité en excédent peut s'échapper. Ce mode correspond à la cuisson dans un four conventionnel.
 -  | chaleur tournante + 30% d'humidité : les gâteaux à pâte à biscuit ne se dessèchent pas. L'humidité intrinsèque du produit ne peut pas s'échapper de l'enceinte du four.
 -  -  | chaleur tournante + 60 - 100% d'humidité : les pâtes feuilletées et gâteaux à levure de boulanger sont légers à l'intérieur et croustillants et brillants à l'extérieur.
- Vous ne pouvez faire des pâtisseries dans le four à vapeur que sur un seul niveau. Placez le bac de cuisson non perforé au deuxième niveau en partant du bas. Si vous utilisez un moule à bord haut, placez-le sur la grille que vous insérerez au premier niveau en partant du bas.
- Pour les pâtisseries également, laissez le filtre à graisse dans l'appareil.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes, couverte	moule à charnière de 20 cm, grille	320 - 340 (160 - 170)	0	70 - 80	
Bagels (100 g pièce)	non perforé	375 - 410 (190 - 210)	80 / 100	20 - 25	
Baguette, précuite	grille	375 - 390 (190 - 200)	60 / 100	10 - 15	
Fond de biscuit, haut (6 œufs)	moule à charnière	320 - 340 (160 - 170)	0	30 - 35	
Biscuit roulé (2 œufs)	non perforé	410 - 430 (210 - 220)	0 / 30	6 - 8	


Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Amuse-gueule à pâte feuilletée	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 / 100	15 - 25	
Petits pains (50 à 100 g pièce)	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 / 100	15 - 25	
Petits pains précuits	grille	340 - 355 (170 - 180)	60	8 - 15	
Pain (1 - 1,5 kg)	non perforé	1) 390 (200)	100	15	
		2) 320 - 330 (160 - 165)	0	25 - 35	
Gâteau plat en pâte à biscuit	non perforé	300 - 320 (150 - 160)	0	25 - 30	
Kugelhopf (pâte à la levure de boulanger avec 1 kg de farine)	moule à kugelhopf	320 - 345 (160 - 175)	30 / 60	35 - 45	
Tarte à la levure de boulanger	non perforé	320 - 340 (160 - 170)	30 / 60	30 - 45	Pour les tartes à la levure de boulanger, utilisez 30% d'humidité si la garniture est humide (tarte aux quetsches ou à l'oignon par exemple), et 60 % d'humidité si la garniture est sèche (streusel par exemple).
Brioche tressée (500 g de farine)	non perforé	300 - 320 (150 - 160)	60 / 80	20 - 30	
Muffins	plaque à muffins, grille	340 - 355 (170 - 180)	0 / 30	20 - 30	
Macarons	non perforé	285 - 300 (140 - 150)	0	25 - 35	
Petits gâteaux	non perforé	300 - 340 (150 - 170)	0	15 - 25	
Quiche, tarte	moule à tarte, grille	355 - 375 (180 - 190)	0	35 - 60	
Gâteau à pâte à biscuit	moule à cake, moule à charnière, grille	320 - 345 (160 - 175)	30	50 - 60	
Gâteaux individuels	non perforé	300 - 320 (150 - 160)	0	35 - 45	
Spritzgebäck	non perforé	300 - 320 (150 - 160)	0	25 - 30	
Tarte	moule à tarte, grille	375 - 410 (190 - 210)	0 / 30	30 - 45	
Choux à la crème, éclairs	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	0 / 30	40 - 45	

Régénérer (réchauffer)

- Les conditions optimales pour réchauffer sans dessécher des mets cuits prêts peuvent être obtenues dans le four vapeur. Cela permet de conserver le goût et la qualité des aliments qui semblent avoir été tout juste préparés.
- Utilisez pour ce faire le mode de fonctionnement "Régénérer" .
- Ne couvrez pas les plats. N'utilisez aucun film aluminium ni alimentaire.
- Les données se réfèrent à des portions pour une personne. Vous pouvez aussi réchauffer des quantités plus importantes dans un panier de cuisson non perforé. Les temps indiqués sont alors prolongés.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits pains (congelés)	Grille	285 (140)	10 - 15	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	355 (180)	5 - 8	
Rôti, en tranches (de 150 g)	non perforé	250 (120)	12 - 15	Ne pas superposer les tranches de l'épaisseur d'un doigt, pour qu'elles soient plus juteuses, verser de la sauce dans le bac de cuisson.
Légumes	Plat, grille	195 - 212 (90 - 100)	8 - 10	
Pizza, fine	Grille	355 (180)	10 - 12	
Pizza épaisse	Grille	355 (180)	12 - 14	
Féculeux	Plat, grille	250 (120)	7 - 8	par ex. pâtes, pommes de terre, riz ; les mets cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Plat, grille	250 (120)	8 - 15	

Fermentation (faire lever la pâte)

- Le four à vapeur offre le climat idéal pour faire lever des pâtes et levains ou pâtons, sans les dessécher.
- Utilisez pour ce faire le mode "Fermentation" .
- Il n'est pas nécessaire de recouvrir la coupe d'un torchon humide. Le temps de levée de la pâte est ainsi deux fois plus court que selon la méthode habituelle.
- Le temps de fermentation mentionné est seulement indicatif. Laissez la pâte lever jusqu'à ce que son volume ait doublé.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en min.	Remarques
Levain	jatte / grille	100 (38)	25 - 45	ex. : pâte à la levure de boulanger, ferment de cuisson, levain

Décongélation

- Avec le four à vapeur, vous pouvez décongeler les surgelés en douceur, mais aussi plus rapidement qu'à température ambiante.
- Pour ce faire, utilisez le mode "Décongélation" * ⚠.
- Les temps de décongélation indiqués ne sont qu'indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme du produit : faites congeler vos produits alimentaires à plat et séparément de façon à réduire la durée de décongélation.
- Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
- Décongelez seulement la quantité dont vous avez besoin maintenant.
- N'oubliez pas : une fois décongelé, un produit peut se conserver moins bien qu'un produit frais et se gâter plus vite. Préparez donc sans attendre un produit après sa décongélation et faites-le bien cuire..

- Après la moitié du temps de décongélation, retourner les viandes et poissons, et détachez les produits les produits comme les baies ou morceaux de viande. Il n'est obligatoire que le poisson soit entièrement décongelé, il suffit que la surface soit assez molle pour absorber les épices.

AVERTISSEMENT

Risque pour la santé

Jetez impérativement le liquide de décongélation de produits alimentaires animaux. Ce liquide ne doit en aucun cas venir en contact avec d'autres aliments, car ils pourraient transmettre des germes.

Glissez le bac de cuisson non perforé sous le produit. Jeter le liquide de décongélation des viandes et volailles qui s'est accumulé dans le bac. Nettoyer ensuite l'évier en faisant couler beaucoup d'eau. Nettoyer le bac de cuisson dans l'eau de vaisselle chaud ou au lave-vaisselle. Après la décongélation, faire fonctionner le four pendant 15 minutes à 180°C en mode chaleur tournante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	105 - 115 (40 - 45)	* ⚠	3 - 4	
Rôti (1.000 g)	perforé	105 - 115 (40 - 45)	* ⚠	45 - 60*	
Filet de poisson (150 g pièce)	perforé	105 - 115 (40 - 45)	* ⚠	5 - 10*	
Légumes (400 g)	perforé	105 - 115 (40 - 45)	* ⚠	5 - 7	
Goulache (600 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ⚠	30 - 45*	
Poulet (1.000 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ⚠	45 - 60*	
Cuisses de poulet (400 g pièce)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ⚠	20 - 30*	

* Pour ce plat, ajoutez un temps de compensation : Après le temps de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les aliments encore 10 - 15 minutes dans le four fermé afin qu'ils décongèlent à cœur.

Stérilisation

- Le four combi-vapeur vous permet de mettre facilement en conserves les fruits et les légumes.
- Mettez les aliments en conserves le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et facilite la fermentation.
- N'utilisez que des fruits et des légumes en parfait état.
- Le four combi-vapeur ne se prête pas à la mise en conserves de viande.
- Contrôlez et nettoyez soigneusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Désinfectez les bocaux rincés avant de procéder à la mise en conserves dans votre four combi-vapeur à 212°F (100 °C) et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Ne sortez les bocaux du compartiment de cuisson qu'une fois entièrement refroidis.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits, légumes (en bocaux à conserves fermés de 0,75 l)	perforé	212 (100)	100	35 - 40	
Haricots, petits pois (en bocaux à conserves fermés de 0,75 l)	perforé	212 (100)	100	120	

Extraction de jus (baies)

- Avec le four à vapeur, vous pouvez facilement extraire le jus de baies.
- Placez les baies dans le bac de cuisson perforé et placez-le au 3ème niveau en partant du bas. Placez un niveau en dessous le bac non perforé, afin de recueillir le jus.
- Laissez les baies dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne coule plus.
- Vous pouvez ensuite comprimer les baies dans un torchon à vaisselle afin d'en extraire les derniers jus.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies	perforé + non perforé	212 (100)	100	60 - 120	

Préparation de yaourts

- Le four combi-vapeur vous permet de préparer vos yaourts vous-même.
- Chauffez du lait pasteurisé à 195°F (90°C) sur le foyer pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Ce n'est pas la peine de chauffer le lait UHT. (Remarque : si vous préparez des yaourts avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge).
- Important ! Laissez refroidir le lait à 105°F (40°C) au bain-marie pour ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait (par 100 ml, 1 à 2 cuillères à café de yaourt).
- En cas de ferments lactiques, observez les instructions sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.
- Vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre four combi-vapeur à 212°F (100°C) et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 min. avant de les remplir de yaourt. Veillez à bien laisser refroidir les pots et le compartiment de cuisson avant de verser le yaourt et de placer les pots dans l'appareil.
- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajouter de la poudre de lait écrémé au lait avant de le chauffer (1 à 2 cuillères à soupe par litre).

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt aromatisé (dans des pots en verre fermés)	non perforé	115 (45)	100	300 - 360	Astuce culinaire : aromatisez le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat, puis allongez le temps de préparation si nécessaire.

Préparation de mets encombrants

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez retirer les grilles latérales amovibles.
- Pour ce faire, desserrez les molettes à l'avant des grilles amovibles et sortez les grilles amovibles en les tirant vers l'avant.
- Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson et placez l'aliment à cuire ou la cocotte sur la grille. Ne placez pas l'aliment à cuire ou la cocotte directement sur le fond du compartiment de cuisson.

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.

Gaggenau

BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1-877-442-4436

www.gaggenau.com/us

© 2018 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU



9000880668 fr-ca (981220)