

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Four combi-vapeur

## Table des matières

<b>Utilisation conforme</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>5</b>
<b>Causes de dommages</b>	<b>7</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>7</b>
Économies d'énergie	7
Élimination écologique	7
<b>Découvrir l'appareil</b>	<b>8</b>
Four à vapeur	8
Afficheur et éléments de commande	9
Symboles	9
Couleurs et représentation	10
Ouverture de porte automatique	10
Informations supplémentaires <b>i</b> et <b>i</b> <sup>®</sup>	10
Ventilateur de refroidissement	10
Positions du sélecteur de fonction	11
Accessoires	13
Accessoires pour l'installation	13
Accessoires spéciaux	13
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>14</b>
Réglage de la langue	14
Régler le format de l'heure	14
Régler l'heure	14
Réglage du format de la date	14
Réglage de la date	15
Réglage du format de la température	15
Réglage du filtre à eau	15
Réglage de la dureté de l'eau	15
Terminer la première mise en service	16
Calibrage	16
Nettoyer la vitre de la porte	16
Nettoyer les accessoires	16
<b>Filtre à eau</b>	<b>17</b>
Fonctionnement avec ou sans filtre à eau	17
Remplacer le filtre à eau	17
<b>Activation de l'appareil</b>	<b>17</b>
Veille	17
Activer l'appareil	17
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>18</b>
Enceinte du four	18
Placez les accessoires	18
Mise en marche	18
Humidification	19
Réduction de la vapeur	19
Après chaque utilisation	19
Coupure de sécurité	19

<b>Fonctions de la minuterie</b>	<b>20</b>
Appeler le menu Minuterie	20
Minuterie	20
Chronomètre	20
Temps de cuisson	21
Fin de la cuisson	22
<b>Minuterie longue durée</b>	<b>23</b>
Réglage de la minuterie longue durée	23
<b>Recettes personnelles</b>	<b>24</b>
Enregistrer une recette	24
Programmer une recette	24
Entrer un nom	25
Démarrer la recette	25
Modifier une recette	25
Effacer la recette	25
<b>Sonde thermométrique</b>	<b>26</b>
Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire	26
Réglage de la température à cœur	27
Valeurs indicatives pour la température à cœur	27
<b>Sécurité enfants</b>	<b>28</b>
Activer la sécurité-enfants	28
Désactiver la sécurité enfants	28
<b>Réglages de base</b>	<b>29</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>32</b>
Produit de nettoyage	32
Programme de nettoyage	33
Programme de séchage	35
Programme de détartrage	35
<b>Dérangements, que faire si ...</b>	<b>37</b>
Panne de courant	38
Mode démonstration	38
Changer la lampe intérieure du four	38
<b>Service après-vente</b>	<b>38</b>
Numéro E et numéro FD	38
<b>Tableaux et conseils</b>	<b>39</b>
Légumes	40
Poisson	41
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	42
Viandes – cuisson à température élevée	43
Viandes/volailles – cuisson à basse température	44
Volailles	45
Cuisson sous-vide	46

Griller	49
Garnitures	50
Desserts	51
Autre	51
Pâtisseries	52
Faire lever la pâte	54
Régénérer (réchauffer)	54
Décongeler	55
Mettre en conserves	56
Extraction de jus (baies)	56
Préparation de yaourts	57
Préparation de mets encombrants	57
L'acrylamide dans l'alimentation	57

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

## **⚠ Utilisation conforme**

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

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

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

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

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

## **⚠ Consignes de sécurité importantes**

### **Risque d'incendie !**

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

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil. Éteignez la lumière pendant le nettoyage.

### **Risque de brûlures !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

### **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

---

## Causes de dommages

---

### Attention !

- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.  
Le fond de l'enceinte du four doit toujours rester dégagé. Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet est dure, nous recommandons d'utiliser un système antitartre. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- Dans l'enceinte du four, utilisez uniquement des accessoires d'origine. Les éléments sujets à la corrosion (plats à service, couverts par exemple) peuvent générer de la corrosion à l'intérieur du four.
- Utilisez seulement les petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-les auprès de notre service pièces de rechange.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le sel, les sauces fortes (ketchup, moutarde par exemple) ou les aliments salés (rôti salé par exemple) contiennent des chlorures et acides qui attaquent la surface de l'acier. Éliminez toujours les résidus sans attendre.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- De la corrosion peut se former dans le compartiment de cuisson en cas d'entretien incorrect. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Nettoyez immédiatement le compartiment de cuisson après chaque utilisation après que l'appareil a refroidi. Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage.
- Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte .

---

## Protection de l'environnement

---

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

### 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.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

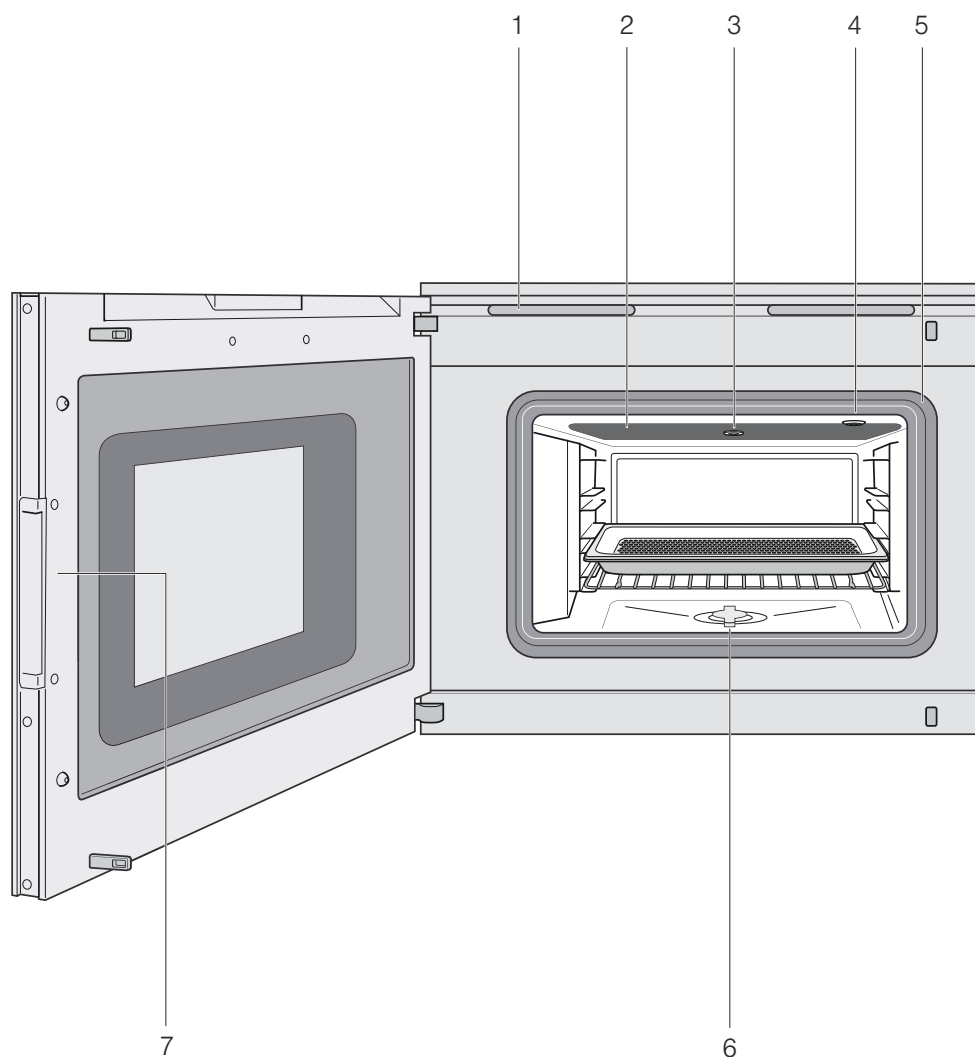
---

## Découvrir l'appareil

---

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

### Four à vapeur



- 
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Fente d'aération   |
| 2 | Surface de gril en vitrocéramique                                    |
| 3 | Douille pour la cartouche de nettoyage et la cartouche de détartrant |
| 4 | Prise pour la sonde thermométrique                                   |
| 5 | Joint de porte   |
| 6 | Crépîne d'évacuation   |
| 7 | Poignée encastrée  |
-

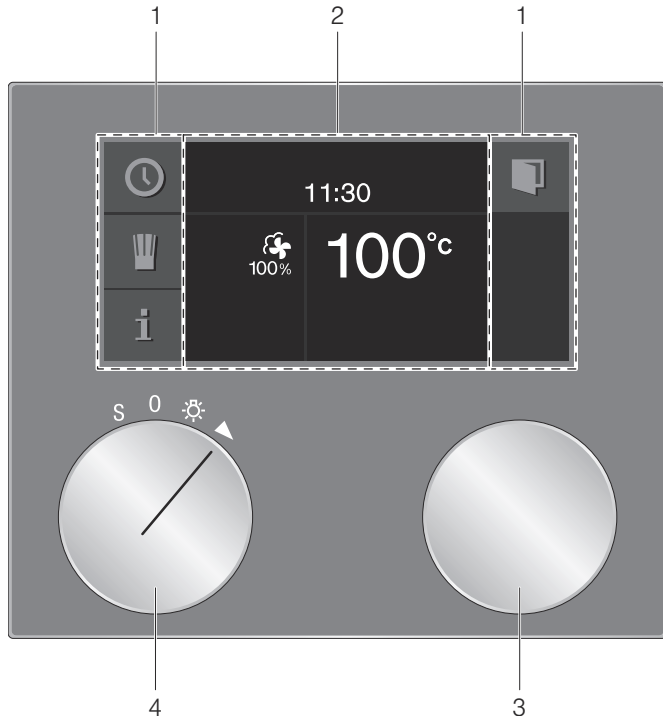


## Afficheur et éléments de commande

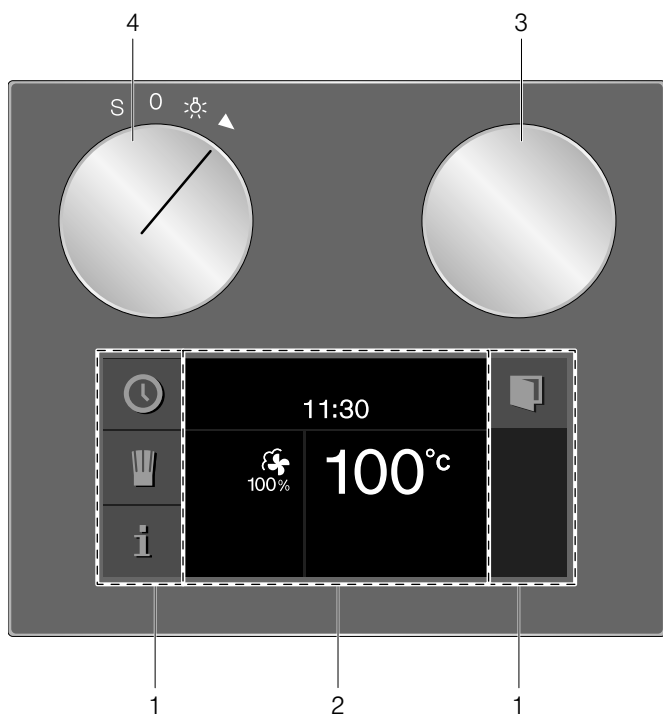
Cette notice concerne plusieurs versions de l'appareil. Selon le type de l'appareil, des différences de détail sont possible.

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.

### Commandes sur le dessus



### Commandes sur le dessous



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

## Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
🔲	Ouvrir la porte de l'appareil
i	Appeler des informations supplémentaires
⤴	Chauffe avec affichage de l'état
🗑️	Appel de recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
✎	Editer des réglages
>A <sup>â</sup>	Entrer un nom
✖	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒	Appeler la minuterie longue durée
🔪	Mode démonstration
🌡️	Sonde thermométrique
💧	Humidification
💧	Lancer la réduction de vapeur
💧	Maintenir la réduction de vapeur

## Couleurs et représentation

### Couleurs

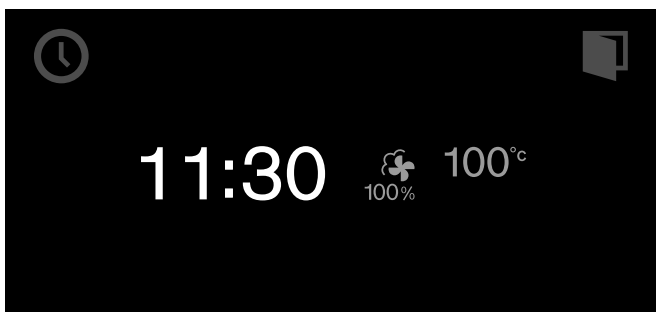
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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


### Représentation

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

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



## Ouverture de porte automatique


En effleurant le symbole  la porte de l'appareil s'ouvre et pouvez l'ouvrir complètement à l'aide de la poignée encastrée latérale.

Lorsque la sécurité enfants est activée ou en cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement à l'aide la poignée encastrée latérale.

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

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

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

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

## Ventilateur de refroidissement

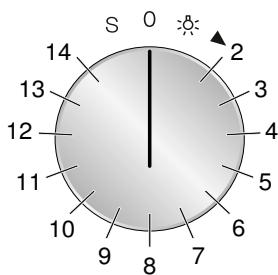
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.

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

### Attention !











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

## Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Eclairage		
2	 100% Chaleur tournante + 100% d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 100 °C	Cuisson vapeur à 70 °C - 100 °C : Pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné entre 120 °C et 230 °C : pour la pâte feuilletée, le pain, les petits pains. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
3	 80% Chaleur tournante + 80% d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Mode combiné : Pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
4	 60% Chaleur tournante + 60% d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Mode combiné : Pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées. Laisser lever une pâte : pour la pâte à la levure de boulanger et le levain. La pâte lève nettement plus vite qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ce qui permet à la surface de la pâte de ne pas de dessécher. Le réglage de température optimal pour la pâte à la levure de boulanger est de 38 °C.
5	 30% Chaleur tournante + 30% d'humidité*	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Cuisson dans l'humidité inhérente : Pour des pâtisseries Lors de ce réglage il n'y a pas de production de vapeur mais le volet de ventilation est fermé. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.
6	 0% Chaleur tournante + 0% d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Chaleur tournante : Pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson
7	 Cuisson basse température	30 - 90 °C Température de référence 70 °C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
8	 100% Cuisson sous-vide	50 - 95 °C Température de référence 60 °C	Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C et avec 100% de vapeur : compatible pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

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

Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
9	 Gril grande surface + air pulsé	30 - 230 °C Température de référence 230 °C	Pour des brochettes de légumes et des brochettes de crevettes.
10	 Gril grande surface	30 - 230 °C Température de référence 230 °C	Pour des légumes grillés, griller après la cuisson (par ex. gâteau à la meringue) et des toasts gratinés.
11	 Gril grande surface niveau 1 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : Pour des soufflés et gratins.
12	 Gril grande surface niveau 2 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : Pour des légumes farcis. La puissance gril est plus élevée.
13	 Décongeler	40 - 60 °C Température de référence 45 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
14	 Régénérer	60 - 180 °C Température de référence 120 °C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer des plats à 120 °C, des pâtisseries à 180 °C.
S	 Réglages de base		Dans les réglages de base, vous pouvez adapter votre appareil à vos besoins.
	 Programme de nettoyage		Avec le programme de nettoyage vous éliminez des fortes salissures dans le compartiment de cuisson.
	 Fonction séchage		La fonction Séchage permet de sécher le compartiment de cuisson après la cuisson à la vapeur ou le nettoyage.
	 Programme de détartrage		Avec le programme de détartrage vous décollez le calcaire dans le compartiment de cuisson.
	 Changement du filtre à eau		Changement du filtre à eau en cas de système de détartrage installé.
	 Effacer l'indication de détartrage		Après le détartrage, effacez l'indication de détartrage dans l'affichage.
* Mode de cuisson, avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée selon EN60350-1.			

## Accessoires

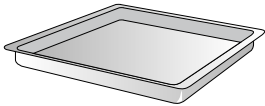
Utilisez seulement les accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



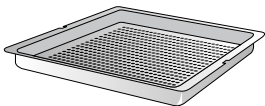
### Grille

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



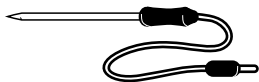
### Bac de cuisson en inox, non perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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



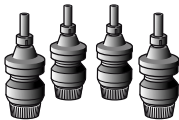
### Bac de cuisson en inox, perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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

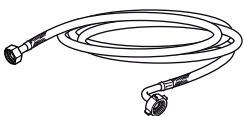


### Sonde thermométrique

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



### Lot avec 4 cartouches de nettoyage



### Flexible d'arrivée d'eau, 3 m

### Flexible d'évacuation, 3 m

## Accessoires pour l'installation

- BA 476 310 Poignée, inox pour BS 470/471/474/475
- BA 478 310 Poignée, inox pour BS 484/485
- GF 111 100 Système de détartrage de l'eau (Tête de filtre avec cartouche filtrante pour l'installation initiale)
- GF 121 110 Cartouche filtrante pour système de détartrage de l'eau
- GZ 010 011 Prolongateur pour les flexibles d'arrivée et d'évacuation, 2 m

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- CL S10 040 Lot avec 4 cartouches de nettoyage
- CL S20 040 Lot avec 4 cartouches de détartrant
- 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 144 130 Récipient de cuisson GN 1/3, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l
- GN 144 230 Récipient de cuisson GN 2/3, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l
- GN 154 130 Récipient de cuisson GN 1/3, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l
- GN 154 230 Récipient de cuisson GN 2/3, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 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. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Avant de commencer, lisez le chapitre « Consignes de sécurité importantes ».

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

Après le raccordement électrique, le menu "Premiers réglages" apparaît dans la visualisation. Vous pouvez maintenant régler votre nouvel appareil :

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

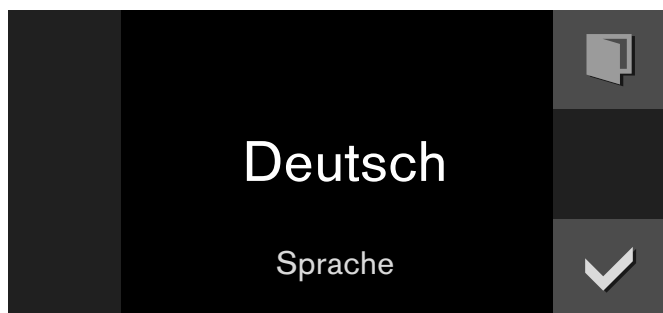
### Remarques

- 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).

## Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

- 1 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner la langue d'affichage désirée.
- 2 Confirmer avec ✓.

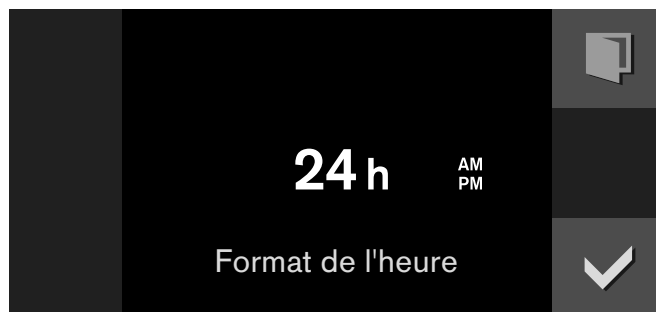


**Remarque :** Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

## Régler le format de l'heure

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

- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

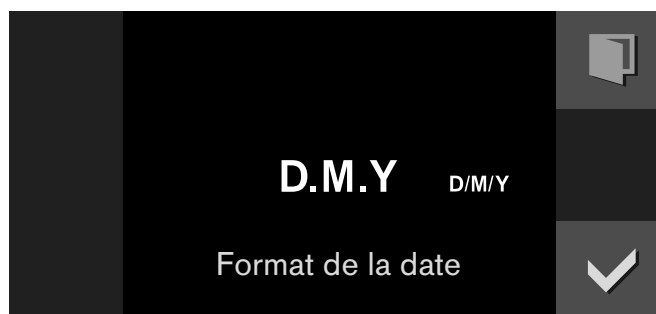
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## Réglage du format de la date

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

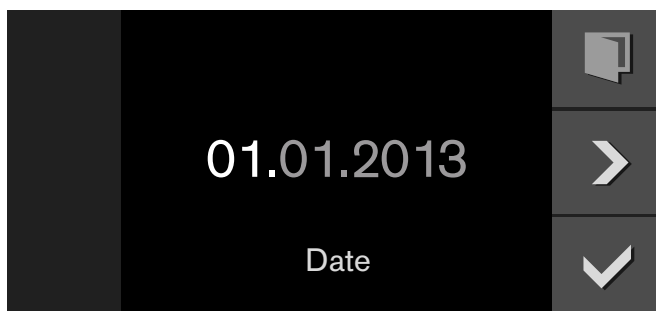
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## Réglage de la date

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

- 1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.
- 2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole >.
- 3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole >.
- 5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.
- 6 Confirmer avec ✓.



## Réglage du format de la température

Les deux formats possibles °C et °F apparaissent dans l'afficheur. Le format °C est réglé par défaut.

- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.

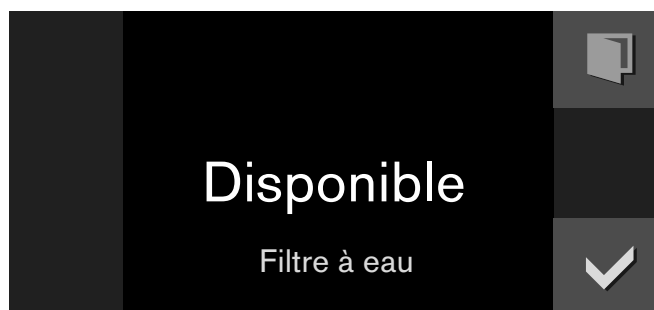


## Réglage du filtre à eau

"Filtre à eau" s'affiche. Le paramètre présélectionné est "Disponible".

Si la dureté de l'eau dépasse 12,5°TH ou si la dureté carbonatée dépasse 9°TH, nous recommandons l'utilisation du système antitartre GF 111 100.

- 1 Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner "Disponible" (avec filtre à eau) ou "Non disponible" (sans filtre à eau).
- 2 Confirmer au moyen de ✓.
- 3 Si le paramètre "Disponible" a été sélectionné pour le filtre à eau :  
Le message "Capacité du filtre à eau" s'affiche.
- 4 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir la capacité du filtre utilisé (entre 100 et 9 000 litres). Pour ce faire, tenez compte des instructions jointes au filtre.
- 5 Confirmer au moyen de ✓.



## Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

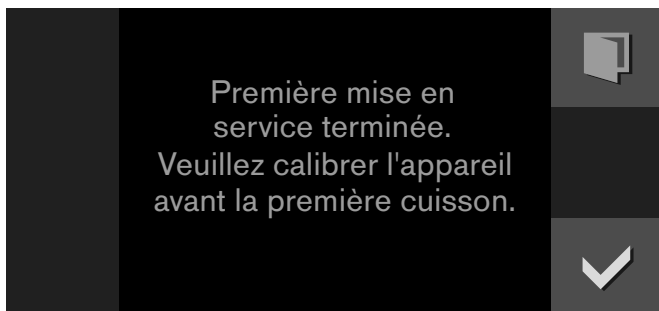
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune.  
**Important** : compter les gouttes et après chaque goutte, 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 ✓.



## Terminer la première mise en service

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

Confirmer avec ✓.



L'appareil se met en mode veille et l'afficheur apparaît en veille. 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

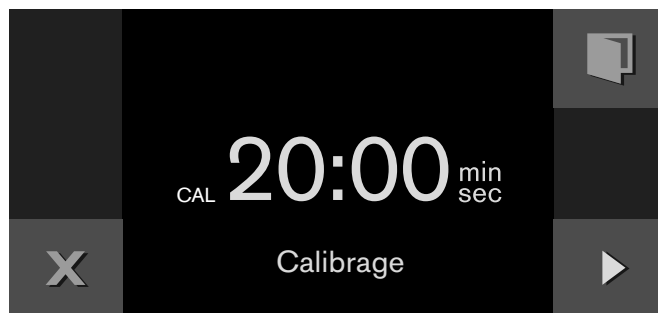
La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. La pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, le point d'ébullition diminue donc aussi. Lors de ce calibrage, l'appareil règle le point d'ébullition selon la pression régnant sur le lieu d'installation.

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

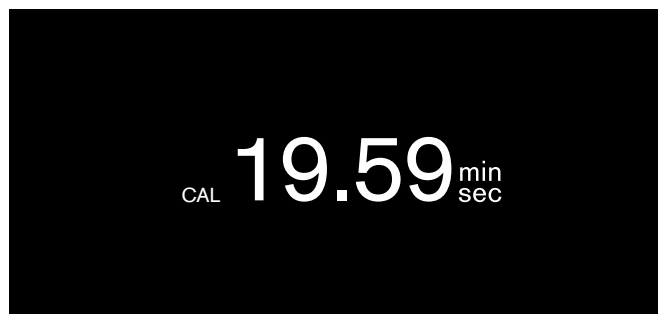
### Remarques

- 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 Sortir tous les accessoires de l'intérieur du four et effleurer ✓.

- 7 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

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, refaites un calibrage.

### Après la réinitialisation aux réglages usine

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

### Après une coupure de courant

L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou séparation du secteur. Un nouveau calibrage n'est pas nécessaire.

## Nettoyer la vitre de la porte

Le joint de la porte est lubrifié en usine afin de garantir son étanchéité. Il se peut que des résidus subsistent sur la porte vitrée.

Nettoyez la porte vitrée avec un nettoyant pour vitres et un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrés avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. N'utilisez pas de racloir à verre.

## Nettoyer les accessoires

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



---

## Filtre à eau

---

### Fonctionnement avec ou sans filtre à eau






Vous pouvez utiliser l'appareil avec ou sans filtre à eau.


Si la dureté de l'eau dépasse 12,5°TH ou si la dureté carbonatée dépasse 9°TH, nous recommandons l'utilisation du système antitartre GF 111 100.

### Remplacer le filtre à eau

Il faut remplacer périodiquement les cartouches du filtre. Vous trouverez des cartouches compatibles auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne (référence GF 121 110).

La capacité du filtre dépend de l'intensité d'utilisation de l'appareil et de la dureté de l'eau locale. Un message s'affiche pour vous rappeler de bientôt changer le filtre. Il faut remplacer la cartouche du filtre au moins une fois par an indépendamment de la quantité d'eau réellement filtrée.

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Choisir "Remplacement du filtre à eau" au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 3 Changer le filtre à eau. Pour changer le filtre, suivre les instructions jointes à la cartouche. Confirmer au moyen de .
- 4 Le message "Sélectionner capacité du filtre à eau" s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 5 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir la capacité du filtre utilisé (entre 100 et 9 000 litres). Confirmer au moyen de .

Le remplacement du filtre à eau est terminé. Effleurer le symbole . L'appareil est prêt à fonctionner.

---

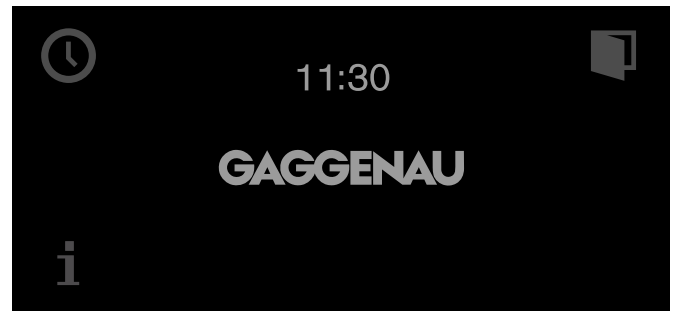
## Activation de l'appareil

---

### 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

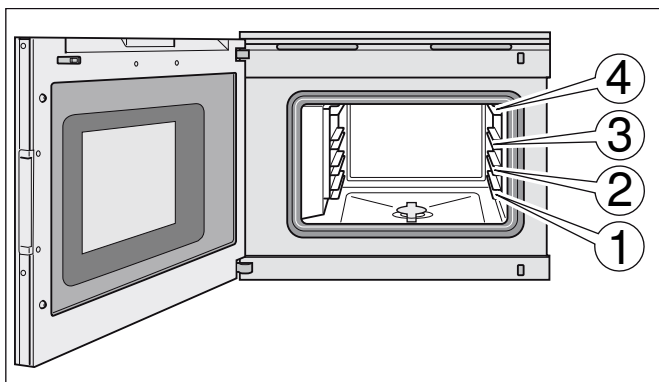
- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de le compartiment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

## Utilisation de l'appareil

### Enceinte du four

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

**Remarque :** 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 2, 3 et 4). Si vous ne faites cuire des pâtisseries que sur un seul niveau, utilisez pour cela le niveau 2 (ou le niveau 1 pour des 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. Le fond du compartiment de cuisson doit toujours rester dégagé. Placez toujours la vaisselle dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.
- N'insérez pas d'accessoire entre les glissières des différents niveaux, il risque de basculer.

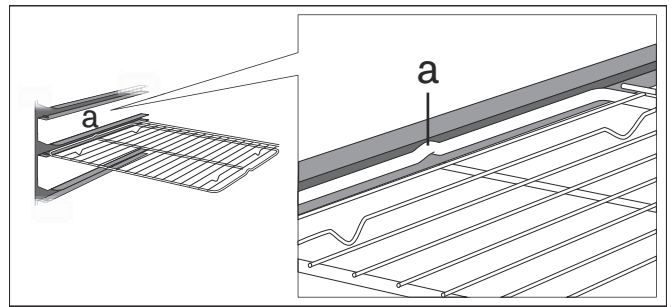
### Placez les accessoires

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.

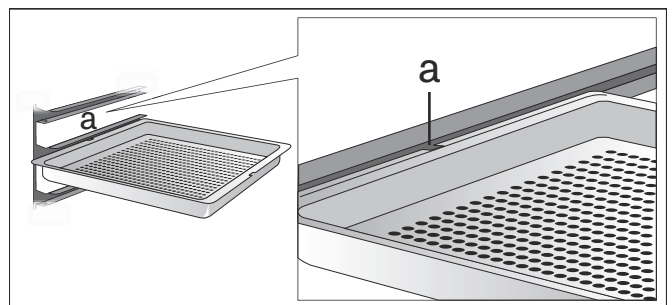
Lors de l'insertion de la grille, vérifiez

- 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 Réglez le mode de cuisson désiré avec le sélecteur de fonctions. Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence apparaissent sur l'afficheur.
- 2 Si vous souhaitez modifier la température : Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température désirée.

Le symbole de chauffe  $\hat{=}$  apparaît sur l'afficheur. La barre indique l'état de chauffe en continu. Dès que la température configurée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole de chauffe  $\hat{=}$  s'éteint.

#### Remarques

- En cas de réglage d'une température inférieure à 70°C, l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.
- Avec le mode de cuisson « Cuisson sous-vide », l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.
- En cas de remplacement du mode de fonctionnement, la température configurée reste préservée. La température de référence n'apparaît qu'après la mise en marche.

#### Mise hors tension:



Tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

## Humidification

L'humidification consiste à faire entrer de la vapeur dans le four de manière contrôlée par exemple pour faire cuire des pains et petits pains avec suffisamment d'humidité.

L'humidification de fonctionne que dans ces modes :

- Chaleur tournante + 30% d'humidité
- Chaleur tournante + 0% d'humidité
- Gril grande surface + air pulsé
- Gril grande surface

Effleurez le symbole  aussi longtemps que vous voulez faire entrer de la vapeur (durée maximale : 8 secondes). Avant de recommencer, attendez au moins 1 seconde, puis effleurez à nouveau le symbole .

## Réduction de la vapeur

Lors de l'élimination de la vapeur, de l'eau froide est amenée dans le compartiment de cuisson. Ce qui refroidit le compartiment de cuisson et la vapeur se condense sur les parois du compartiment de cuisson. Si vous ouvrez ensuite la porte du compartiment de cuisson, seulement peu de vapeur s'échappe encore.


### **Risque de brûlure !**

Après l'ouverture,, de l'eau chaude peut s'égoutter de la porte de l'appareil.


L'élimination de la vapeur ne fonctionne que dans ces modes de cuisson, à une température dans l'enceinte de cuisson inférieure à 130°C:

- Chaleur tournante + 100% d'humidité
- Chaleur tournante + 80% d'humidité
- Chaleur tournante + 60% d'humidité
- Gril grande surface Niveau 1 + humidité
- Gril grande surface Niveau 2 + humidité
- Cuisson sous-vide

### **Procédez de la manière suivante :**

Effleurez le symbole . L'élimination de la vapeur dure environ 20 secondes. Pendant ce temps, le chauffage est coupé.

### **Arrêter la réduction de la vapeur prématurément :**

Ouvrez la porte ou effleurez le symbole .

**Remarque :** L'élimination de vapeur est également disponible peu de temps après avoir éteint l'appareil.

## Après chaque utilisation

- 1 Éliminer les salissures dans le compartiment de cuisson immédiatement après que l'appareil a refroidi. Plus tard, les résidus sont nettement plus difficiles à éliminer.
- 2 Essuyez soigneusement le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
- 3 Essuyez soigneusement le meuble ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.
- 4 Séchez le compartiment de cuisson avec la fonction séchage (voir chapitre Fonction séchage) ou laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit entièrement sec.

## Coupure de sécurité

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

Exception :  
Une programmation avec la minuterie longue durée.

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

## Fonctions de la minuterie

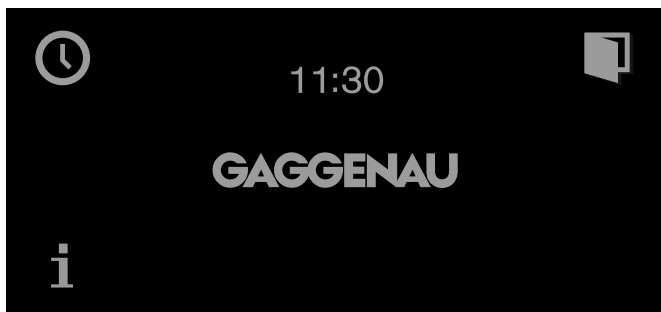
Dans le menu de la minuterie, réglez :

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

### Appeler le menu 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 🕒.



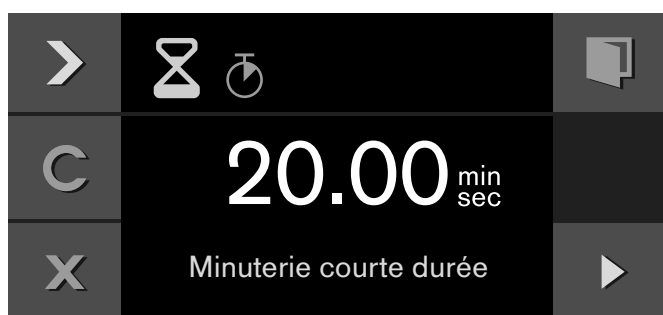
Le menu Minuterie s'affiche.

### Minuterie

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

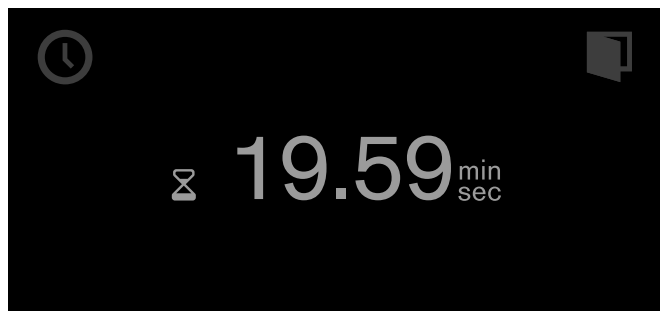
#### Réglage de la minuterie courte durée

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



- Démarrer avec ▶.

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



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

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

#### Arrêter la minuterie courte durée :

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

#### Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

### Chronomètre

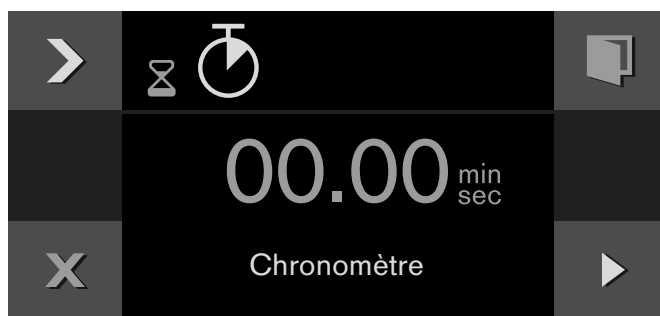
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.


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

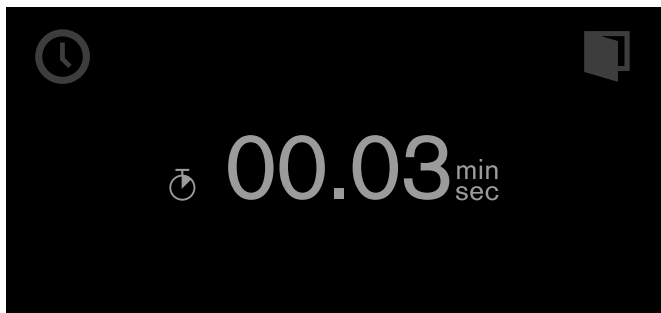
#### Démarrer le chronomètre

- Appeler le menu Minuterie.
- A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚.






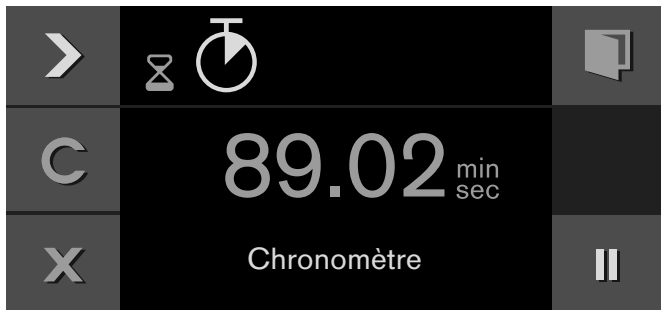
- Démarrer au moyen de ▶.


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






### Arrêter le chronomètre et le redémarrer

- 1 Appeler le menu Minuterie.
- 2 A l'aide de  sélectionner la fonction "Chronomètre" .
- 3 Effleurer le symbole .






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

- 4 Démarrer au moyen de .

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

### Eteindre le chronomètre :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de  sélectionner la fonction "Chronomètre"  et effleurer le symbole .




## 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.


### Régler le temps de cuisson

Vous avez choisi un mode de cuisson et une température, et mis votre plat au four.

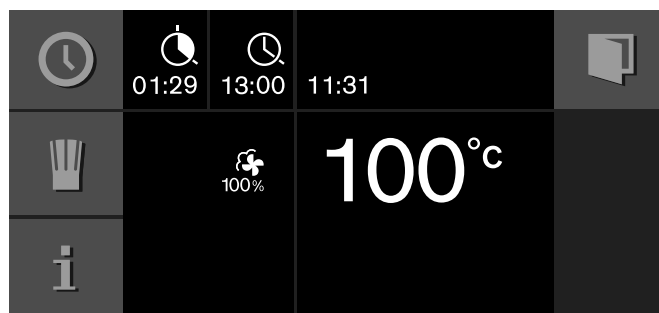
- 1 Effleurer le symbole .
- 2 Appuyer sur  pour choisir la fonction "Temps de cuisson" .

- 3 Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

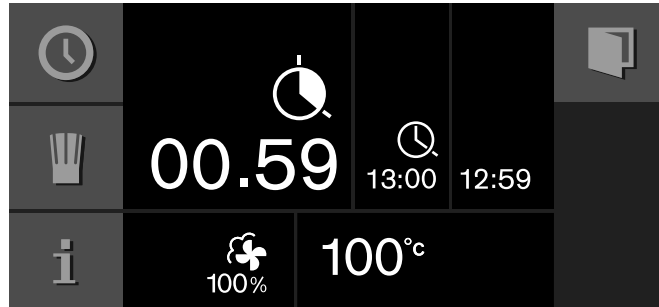




- 4 Démarrer au moyen de .

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






Une minute avant la fin de la cuisson, la durée s'affiche en plus grand.







Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole  clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

### Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de , choisissez la fonction "temps de cuisson" . Modifier le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de .

### Effacer le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de , choisissez la fonction "temps de cuisson" . Choisissez  pour effacer le temps de cuisson et  pour revenir en mode normal.

### Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Vous pouvez aussi modifier le mode et la température en cours de cuisson.

## Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

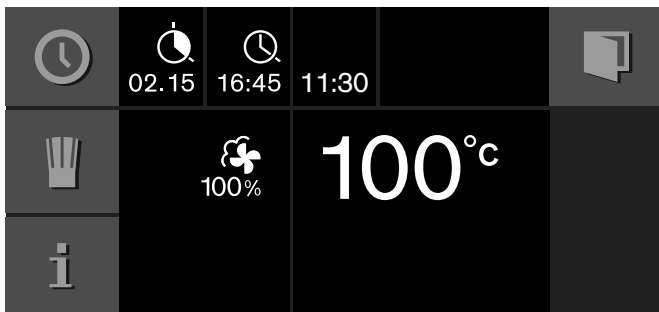
### Retarder la fin de cuisson

Vous avez choisi le type de cuisson, la température et le temps de cuisson.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de ➤, choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" ⌚.



- 3 Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Démarrer au moyen de ▶



L'appareil est en position d'attente. Sur l'afficheur, le mode, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson sont visibles. L'appareil démarre à l'heure calculée et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

**Remarque :** Si le symbole ⌚ clignote : vous n'avez pas réglé de temps de cuisson. Commencez toujours par régler un temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

### Modifier la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" ⌚. Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de ▶

### Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

## Minuterie longue durée




Cette fonction maintient l'appareil à une température comprise entre 50 et 230 °C en mode chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des mets au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir ni allumer ni éteindre le four.









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


**Remarque :** Dans les réglages de base, choisissez le paramètre "disponible" pour la minuterie longue durée (voir le chapitre Réglages de base).

## Réglage de la minuterie longue durée

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur .
- 2 Effleurer le symbole .  
L'afficheur propose 24 h à 85 °C. Démarrer au moyen de  –ou bien– modifier le temps de cuisson, la fin de cuisson, la date d'arrêt et la température.



- 3 Modifier le temps de cuisson  :  
Effleurer le symbole . Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Modifier la fin de cuisson  :  
Effleurer le symbole . Régler la fin de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 5 Modifier la date d'arrêt  :  
Effleurer le symbole . Régler la date d'arrêt à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.  
Confirmer au moyen de .
- 6 Modifier la température :  
Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 7 Démarrer au moyen de .

L'appareil démarre.  et la température s'affichent.

L'éclairage du four et celui de l'afficheur sont éteints. La zone de commande est verrouillée et n'émet plus aucun signal lorsque vous passez dessus.

Une fois le temps expiré, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

### Arrêt :




Pour mettre fin à l'opération, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

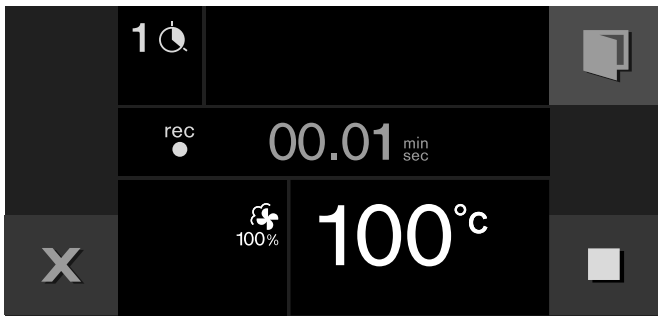
## Recettes personnelles


Vous pouvez mémoriser jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez enregistrer une recette. Vous pouvez donner un nom à ces recettes, afin que vous puissiez les appeler rapidement et aisément en cas de besoin.

### Enregistrer une recette

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

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.  
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .





- 5 Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson s'enregistre.
- 7 Enregistrer la phase suivante :  
Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité. Régler la température à la valeur souhaitée 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 Entrer un nom).

#### Remarques





- L'enregistrement d'une phase ne commande 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.

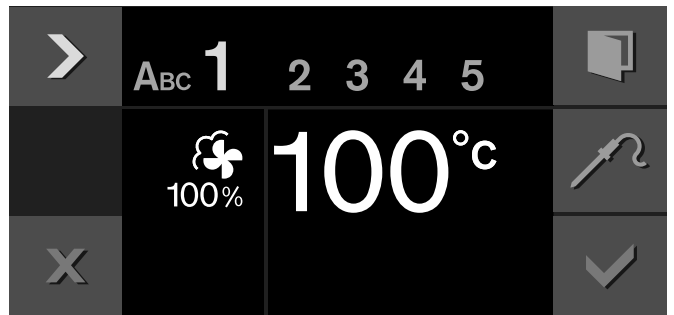
#### Entrée de la température à cœur pour une phase :





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 .

## Programmer une recette




Vous pouvez programmer et mémoriser jusqu'à 5 phases de préparation.

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson désiré. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.  
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre Entrer le nom).
- 6 Sélectionner la première phase au moyen du symbole .  
Le mode de cuisson et la température réglés au début s'affichent. Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température à l'aide des sélecteurs rotatifs.



- 7 Sélectionner le réglage du temps au moyen du symbole .
- 8 A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré.
- 9 Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole .  
- ou -  
La préparation est complète, terminer l'entrée.
- 10 Enregistrer à l'aide de .  
- ou -  
Annuler au moyen de  et quitter le menu.

#### Entrer la température à cœur pour une phase :

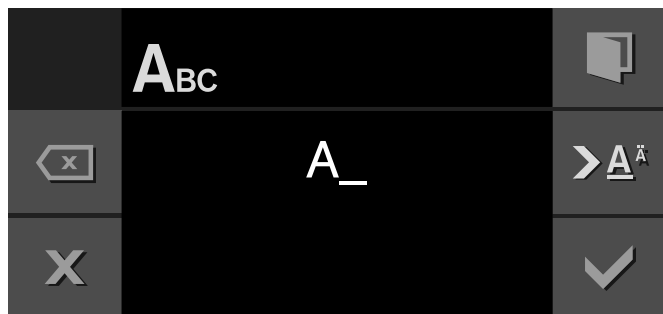
Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole . Régler le mode de cuisson et la température. Effleurer le symbole . Entrer la température à cœur désirée au moyen du sélecteur rotatif et valider avec .

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



## Entrer un nom

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



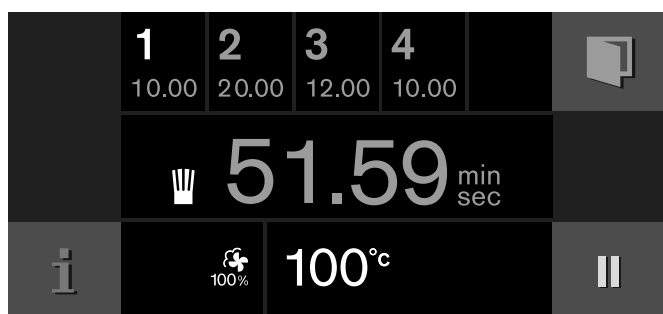
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
>A <sup>ä</sup>	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
>Ä	pression brève : curseur vers la droite pression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

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

**Remarque :** Pour entrer le nom, vous disposez des caractères latins, de certains caractères spéciaux et de chiffres.

## Démarrer la 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 défilé.  
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 à l'aide du sélecteur rotatif, pendant que la recette se déroule. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

## 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 X et quitter le menu.

## Effacer la recette

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

## Sonde thermométrique

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

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

Au-delà de 250°C, la sonde sera endommagée. Ne l'utilisez donc pas si vous cuisez à une température supérieure à 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 !

### **⚠ Risque de choc électrique !**

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

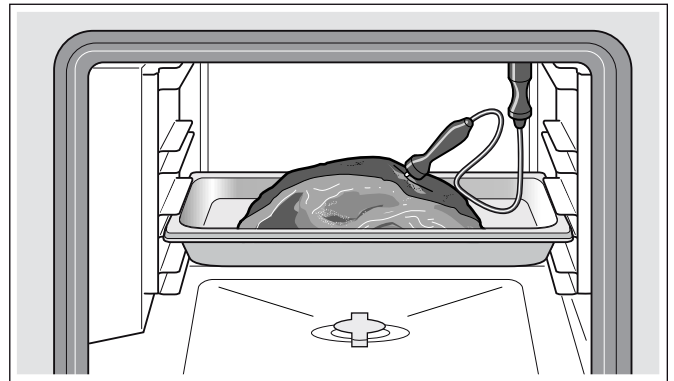
### **⚠ Risque de brûlure !**

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

## Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire avant de l'enfourner.

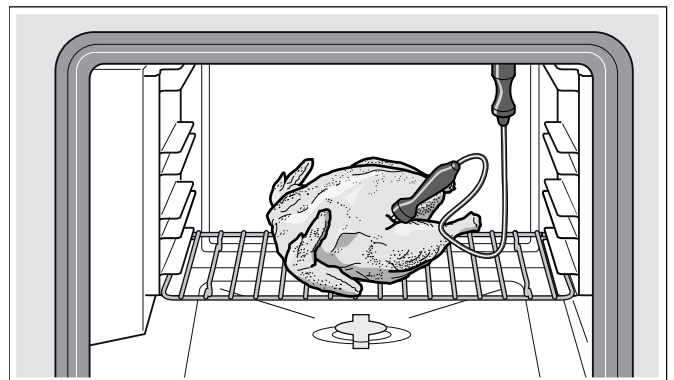
Piquez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse de la pièce à cuire. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe se trouve à peu près au centre. Elle ne doit pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.





Avec plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

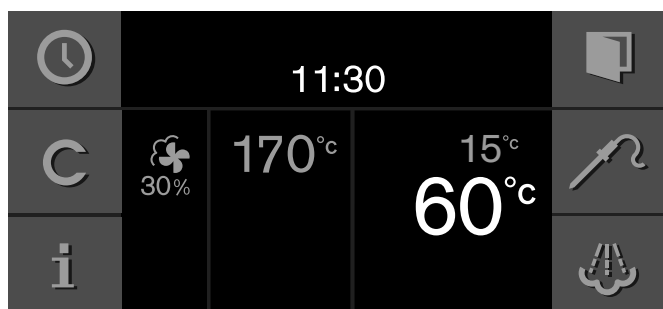
Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond.

Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique, mais qu'elle soit piquée dans la viande entre le ventre et la cuisse.




## Réglage de la température à cœur

- 1 Après avoir enfoncé la sonde thermométrique dans l'aliment, mettre le plat au four. Brancher la sonde dans la prise située dans le four et fermer la porte. Ne pas coincer la sonde thermométrique !
- 2 Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
- 3 Régler la température du four à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurer le symbole . Régler la température à cœur au moyen du sélecteur, puis confirmer avec .  
La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.





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

Lorsque la température à cœur programmée est atteinte, un signal sonore retentit. La cuisson s'arrête automatiquement. Confirmez avec  puis tournez le sélecteur de fonction en position 0.


### Remarques

- La plage mesurable s'étend de 15°C à 99°C. En dehors de la plage mesurable, l'indication "--°C" est affichée pour la température à cœur actuelle.
- Si, à la fin de la cuisson, vous laissez le mets à cuire encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmente encore un peu en raison de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.
- Si vous réglez une programmation simultanément avec la sonde thermométrique et la minuterie du temps de cuisson, la première programmation qui atteint en premier la valeur entrée arrête l'appareil.

### Modifier la température à cœur réglée :

Effleurer le symbole . Avec le sélecteur rotatif, modifier la température à cœur réglée pour le mets à cuire et confirmer avec .

### Supprimer la température à cœur réglée :

Effleurer le symbole . Supprimer la température à cœur réglée, au moyen de **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 62 - 70°C, celle des volailles et de viande hachée de 80 - 85°C.

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
<b>Boeuf</b>	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
très saignant	45 – 47°C
saignant	50 – 52°C
rosé	58 – 60°C
bien cuit	70 – 75°C
Rôti de bœuf	80 – 85°C
<b>Porc</b>	
Rôti de porc	72 – 80°C
Longe de porc	
rosé	65 – 70°C
bien cuit	75°C
Rôti de viande hachée	85°C
Filet mignon de porc	65 – 70°C
<b>Veau</b>	
Rôti de veau, bien cuit	75 – 80°C
Poitrine de veau, farcie	75 – 80°C
Selle de veau	
rosé	58 – 60°C
bien cuit	65 – 70°C
Filet de veau	
saignant	50 – 52°C
rosé	58 – 60°C
bien cuit	70 – 75°C
<b>Gibier</b>	
Selle de chevreuil	60 – 70°C
Cuissot de chevreuil	70 – 75°C
Steaks de cerf	65 – 70°C
Râble de lièvre, de lapin	65 – 70°C

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
<b>Volaille</b>	
Poulet	85°C
Pintade	75 – 80°C
Oie, dinde, canard	80 – 85°C
<b>Magret de canard</b>	
rosé	55 – 60°C
bien cuit	70 – 80°C
Steak d'autruche	60 – 65°C
<b>Agneau</b>	
<b>Gigot d'agneau</b>	
rosé	60 – 65°C
bien cuit	70 – 80°C
<b>Selle d'agneau</b>	
rosé	55 – 60°C
bien cuit	65 – 75°C
<b>Mouton</b>	
<b>Gigot de mouton</b>	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80 – 85°C
<b>Selle de mouton</b>	
rosé	70 – 75°C
bien cuit	80°C
<b>Poisson</b>	
Filet	62 – 65°C
Entier	65°C
Terrine	62 – 65°C
<b>Divers</b>	
Pain	96°C
Pâté en croûte	72 – 75°C
Terrine	60 – 70°C
Foie gras	45°C

## Sécurité enfants

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


### Remarques

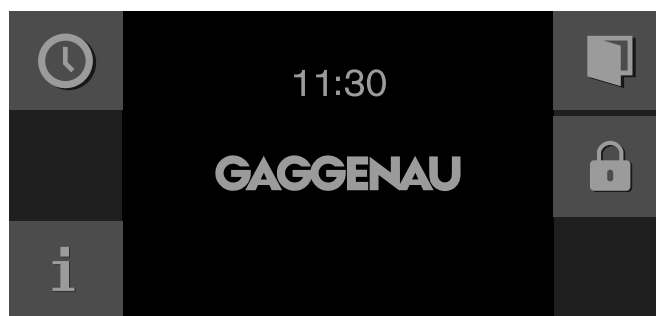
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base (voir chapitre « Réglages de base »).
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.


## Activer la sécurité-enfants

### Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur **0**.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.




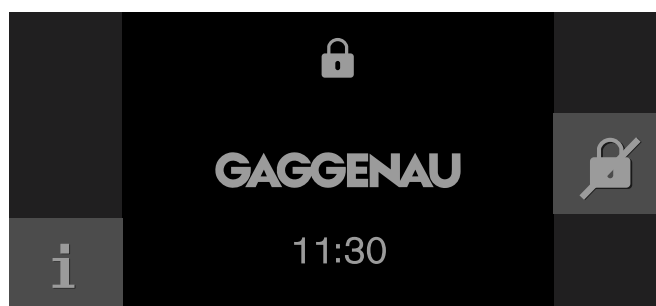
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

## Désactiver la sécurité enfants

### Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur **0**.





Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



























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

## Réglages de base

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

- 1 Placer le sélecteur de fonctions sur **S**.
  - 2 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner "Réglages de base".
  - 3 Effleurer le symbole .
  - 4 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base souhaité.
  - 5 Effleurer le symbole .
  - 6 Régler le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
  - 7 Enregistrer avec  ou annuler avec  et quitter le réglage de base actuel.
  - 8 Régler le sélecteur de fonctions sur **0**, pour quitter le menu réglages de base.
- Les modifications sont enregistrées.


	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage du volume du son du champ tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / Éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Filtre à eau	Disponible* / non disponible	Disponible : Utiliser l'appareil avec un filtre à eau. Non disponible : Utiliser l'appareil sans filtre à eau.
	Capacité du filtre à eau	100 - 9000 litres	Ajuster la capacité du filtre à eau
	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 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure
	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte <b>Remarque :</b> Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera 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 ✕. <b>Remarque :</b> En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Démo du programme de nettoyage	Démarrer la démo du programme de nettoyage	Uniquement à des fins de présentation. Sans fonction de nettoyage ni de chauffage. La démo du programme de nettoyage dure env. 10 minutes. Elle peut se terminer à tout moment. Vous avez besoin d'une nouvelle cartouche de nettoyage ou d'une cartouche de nettoyage déjà utilisée. L'appareil doit être connecté à l'eau et aux eaux usées. Sécher ensuite le compartiment de cuisson manuellement.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée, voir 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 notice d'utilisation, chapitre Sécurité enfants).

\* Réglage usine

---

## Nettoyage et entretien

---

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

### Risque de choc électrique !

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

### Risque de brûlure !

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

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

### Risque de brûlure !

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

### Risque de blessure !

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

## Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

- de nettoyeurs 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.

Domaine	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Afficheur	Essuyer avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrés ne peluchant pas.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.  Toujours bien sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage (voir chapitre Fonction séchage).  Pour l'entretien régulier du compartiment de cuisson en acier inox, utilisez le produit d'entretien pour compartiment de cuisson en respectant les indications du fabricant (référence 00667027 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne).  <b>Attention !</b> Des résidus de nettoyant occasionnent la formation de taches lors du chauffage. Éliminer soigneusement à l'eau claire les résidus de nettoyant ou de produit d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson.
Compartiment de cuisson très encrassé	Le programme de nettoyage élimine les salissures importantes (voir chapitre Programme de nettoyage).
Surface de grill en vitrocéramique	Nettoyer régulièrement la surface de grill en vitrocéramique dans le compartiment de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique (référence 00311499 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Éliminer les résidus brûlés à l'aide d'un racloir à verre.  <b>Attention !</b> Ne pas rayer le compartiment de cuisson par le racloir à verre.



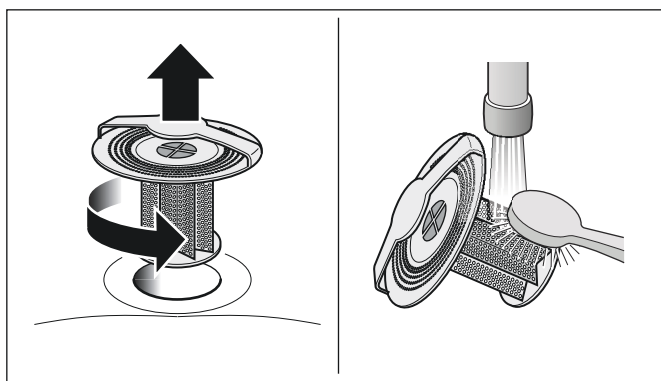
Domaine	Nettoyants
Couvercle en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métallique pour le nettoyage.
Sonde thermométrique	L'essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Laisser tremper les résidus alimentaires brûlés puis les éliminer avec une brosse.

### 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.

### Crépine d'évacuation

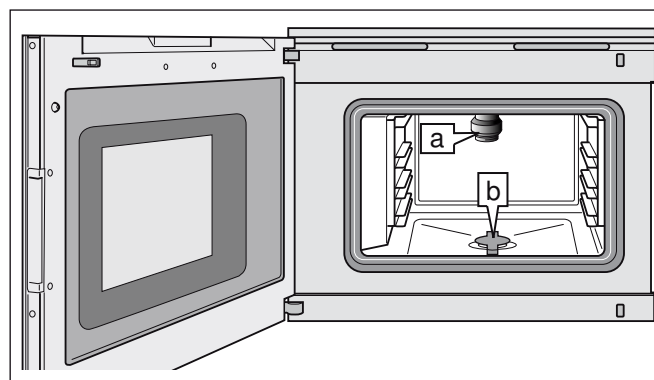
Si nécessaire, nettoyez la crépine d'évacuation au fond du compartiment de cuisson. Si vous préparez souvent du poisson ou de la viande, nous recommandons un nettoyage mensuel.



- 1 Tournez la crépine d'évacuation vers la gauche et sortez-la.
- 2 Enlever les résidus d'aliments de la crépine d'évacuation.
- 3 Rincez-la sous l'eau du robinet. Si elle est très sale, nettoyez-la au lave-vaisselle.
- 4 Mettez la crépine d'évacuation en place et tournez vers la droite jusqu'en butée.

N'utilisez jamais le four combi-vapeur sans crépine d'évacuation.

## Programme de nettoyage



Le programme de nettoyage élimine les salissures tenaces. La cartouche de nettoyage (**a**) se visse en haut dans le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est automatiquement nettoyé, rincé et séché. Le filtre à tamis (**b**) doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.

Le programme de nettoyage complet dure 3 heures et 45 minutes.

Pour une utilisation normale, nous recommandons de nettoyer l'appareil quatre fois par an avec le programme de nettoyage. Selon l'utilisation, un nettoyage plus fréquent peut également s'avérer nécessaire.

Ne laissez pas brûler les fortes salissures mais lancez immédiatement le programme de nettoyage après l'utilisation.

Vous avez besoin de cartouches de nettoyage spéciales pour le programme de nettoyage. Elles sont disponibles auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne (CL S10 040, lot de 4 cartouches de nettoyage, référence 00311703).

Les cartouches de nettoyage sont à usage unique et ne sont pas rechargeables. N'utilisez aucun autre nettoyant.

### Attention !




Endommagement du compartiment de cuisson: N'utilisez les cartouches de nettoyage que pour le programme de nettoyage. Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans le compartiment de cuisson chaud et ne les chauffez pas à l'intérieur.

### Remarques


- Le programme de nettoyage ne peut être lancé que si l'appareil a refroidi à moins de 40°C.
- Enlevez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de démarrer le programme de nettoyage (grille, bac de cuisson, sonde thermométrique).
- Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

- Le filtre à tamis doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage. Si le filtre d'évacuation est enlevé avant le programme de nettoyage, le compartiment de cuisson ne sera pas propre.
- La porte de l'appareil est verrouillée pendant le programme de nettoyage.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte de l'appareil pendant le programme de nettoyage. De l'eau pourrait en sortir.
- Laissez toujours le programme de nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Le programme de nettoyage ne peut pas être annulé.

### Démarrer le programme de nettoyage

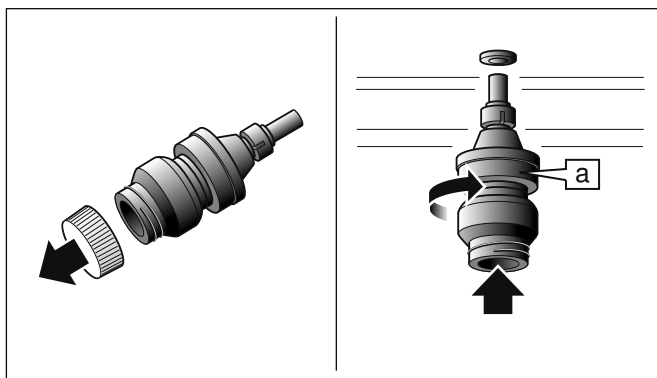
- 1 Réglez le sélecteur des fonctions sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .
- 3 L'heure d'arrêt à laquelle le programme de nettoyage sera terminé s'affiche. Si vous le souhaitez, différez l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmez avec . L'heure de début et le temps d'arrêt sont reportés, le temps de nettoyage reste le même.





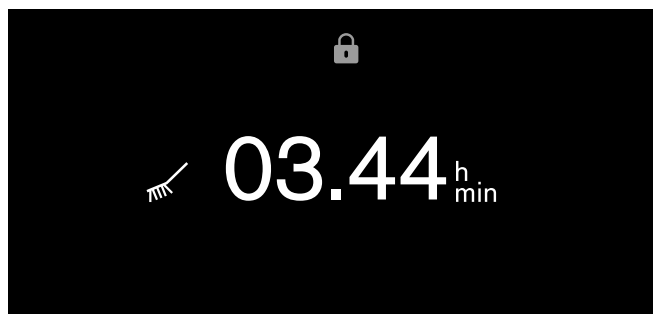
- 4 Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures. Confirmez avec .
- 5 Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage.

#### Attention !

Ne retirez pas le bouchon en cire situé dans l'ouverture de la cartouche de nettoyage. N'utilisez pas d'autre nettoyant. N'utilisez pas de cartouche endommagée.



- 6 Vissez la cartouche de nettoyage (**a**) jusqu'en butée dans la douille située dans le compartiment de cuisson. Fermez la porte de l'appareil. Confirmez avec . Le temps de nettoyage de 3h45 s'affiche.
- 7 Démarrez avec . Le temps de nettoyage s'écoule dans l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte. La porte de l'appareil est verrouillée.



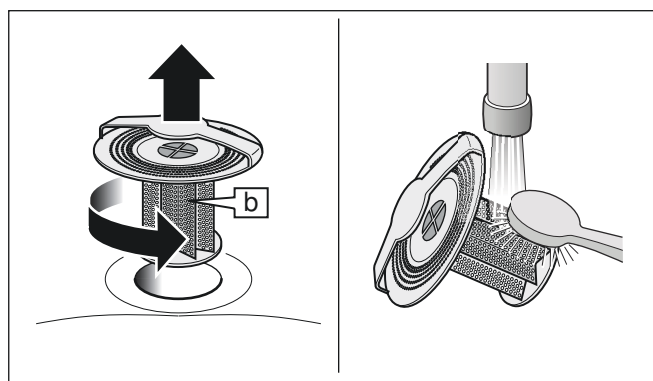
Un signal retentit après écoulement du programme de nettoyage. La porte de l'appareil est déverrouillée. Un message apparaît dans l'affichage.


- 8 Retirez la cartouche de nettoyage.

#### Attention !

Endommagement du compartiment de cuisson ; ne chauffez jamais l'appareil lorsqu'une cartouche est installée.

- 9 Tournez le filtre à tamis situé dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche, puis retirez-le. Enlevez les résidus d'aliments du filtre à tamis. Rincez-le sous l'eau du robinet.



- 10 Mettez le filtre à tamis en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite. Confirmez avec .

Le programme de nettoyage est terminé. Laissez l'appareil refroidir. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre avec un chiffon doux.

**Remarque :** Après le séchage, le dernier processus de rinçage peut laisser des traînées blanches dans le compartiment de cuisson et sur la vitre. Cela dépend de la dureté de l'eau. Essuyez les traînées blanches avec un chiffon humide.

Éliminez la cartouche de nettoyage vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

## Causes d'un résultat de nettoyage insatisfaisant

Si le compartiment de cuisson n'est pas propre après le programme de nettoyage, vérifiez les causes à l'aide du tableau suivant. Introduisez ensuite une nouvelle cartouche de nettoyage et redémarrez le programme de nettoyage.



Cause possible	Solution
Bouchon de fermeture sur la cartouche de nettoyage	<p>Le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage n'a pas été retiré.</p> <p>Retirez la cartouche de l'appareil une fois que le programme de nettoyage est terminé. Ne réutilisez pas la cartouche. Éliminez la cartouche conformément aux prescriptions locales.</p> <p><b>⚠ Risque de blessure !</b></p> <p>Ne retirez pas le bouchon de fermeture d'une cartouche déjà utilisée afin d'éviter tout contact du produit de nettoyage avec les yeux ou la peau.</p>
Cartouche incorrecte (cartouche anti-calcaire)	N'utilisez que les cartouches de nettoyage d'origine pour le programme de nettoyage
Filtre à tamis manquant	Le filtre à tamis doit rester en place au fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.
Coupure de courant	Après une panne de courant de plus de 3 minutes, le programme de nettoyage se termine par un programme court.
Salissures fortement brûlées	Relancez le programme de nettoyage afin de retirer les salissures tenaces.


## 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.

### Lancer le programme de séchage

- 1 Sortir les accessoires du four. Essuyer l'enceinte du four. Éliminer soigneusement les restes de nettoyage. 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

Un détartrage régulier assure que le compartiment de cuisson reste en bon état. Avec le programme de détartrage, le compartiment de cuisson est automatiquement détartré, rincé et séché.

Un message dans l'affichage vous rappelle, selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil, que le programme de détartrage doit être exécuté. Si nécessaire (par ex. traces de tartre dans le compartiment de cuisson), vous pouvez aussi exécuter le programme de détartrage plus souvent.

Le programme de détartrage complet dure 2 heures et 15 minutes.

Le programme de détartrage nécessite des cartouches anti-calcaire spéciales. Elles sont disponibles auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne (CL S20 040, lot avec 4 cartouches anti-calcaire, référence 00311768),

### Attention !




Endommagement du compartiment de cuisson: N'utilisez les cartouches anti-calcaire que pour le programme de détartrant. Ne placez jamais les cartouches anti-calcaire dans le compartiment de cuisson chaud et ne les chauffez pas à l'intérieur.

### Remarques


- Le programme de détartrage ne peut être lancé que si l'appareil a refroidi à moins de 40°C.
- Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer le programme de détartrage (grille, bac de cuisson, sonde thermométrique).
- La crépine d'évacuation doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de détartrage.

- La porte de l'appareil est verrouillée pendant le programme de détartrage.
- Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin. Le programme de détartrage ne peut pas être annulé.
- Même en utilisant le système de détartrage de l'eau (accessoire en option GF 111 100), un détartrage peut s'avérer nécessaire selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil. Un message dans l'affichage vous le rappelle.

### Démarrer le programme de détartrage

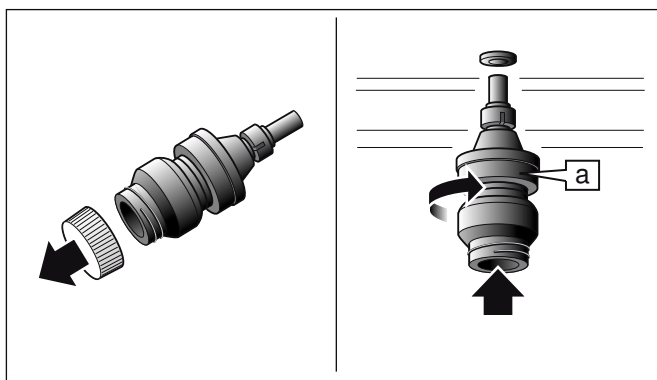
- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionnez le programme de détartrage avec le sélecteur rotatif.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 3 L'heure d'arrêt à laquelle le programme de détartrage sera terminé s'affiche. Si désiré, différer l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec .





- 4 Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson. Confirmer avec .
- 5 Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de détartrant.

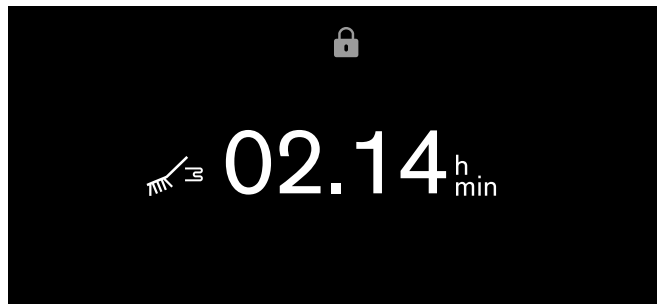
#### Attention !

Ne retirez pas l'obturateur en cire dans l'ouverture de la cartouche de détartrant. Ne pas utiliser un autre détartrant.






- 6 Vissez la cartouche de détartrant (**a**) jusqu'en butée dans la douille située dans le compartiment de cuisson. Fermer la porte de l'appareil. Confirmer avec . Le temps de détartrage de 2h15 s'affiche alors.

- 7 Démarrer avec . Le temps de détartrage s'écoule dans l'affichage. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte. La porte de l'appareil est verrouillée.



Un signal sonore retentit dès que le programme de détartrage est terminé. La porte de l'appareil est déverrouillée. Un message apparaît dans l'affichage.

- 8 Sortez la cartouche de détartrant. Confirmer avec .
- 9 Tourner à gauche la crépine d'évacuation située au fond du compartiment de cuisson et l'enlever. Enlever les résidus d'aliments de la crépine d'évacuation. Le rincer sous l'eau du robinet.
- 10 Mettre en place la crépine d'évacuation et la tourner à droite jusqu'en butée. Confirmer avec .

Le programme de détartrage est terminé. Effacer ensuite l'indication de détartrage dans l'affichage. Confirmer avec .

Laisser l'appareil refroidir. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre avec un chiffon doux.





Éliminez la cartouche de détartrant vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

## Dérangements, que faire si ...

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

### Risque de choc électrique !

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir 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,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Pas d'eau dans l'appareil	Vérifier le branchement de l'eau
Pas de vapeur visible	Au-delà de 100°C, la vapeur d'eau n'est pas visible	Cela est normal
La résistance du grill chauffe seulement au bord, et non au milieu.	Pour une répartition optimale de la chaleur, le grill grande surface chauffe seulement sur les bords.	Cela est normal
Le symbole  "Réduction de la vapeur" n'apparaît pas.	La réduction de la vapeur n'est possible que si la température de l'enceinte du four est inférieure à 130°C.	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 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
Ronflement à la mise en marche	La pompe d'évacuation démarre	Bruit normal de fonctionnement
	L'appareil n'a pas été utilisé pendant quelques jours	Normal : rinçage automatique à la mise en service
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
L'espace de cuisson est humide après fonctionnement	Cela est normal, selon le mode d'exploitation utilisé	Séchez l'espace de cuisson après fonctionnement en utilisant le programme de séchage


## Panne de courant

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

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

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

## Mode démonstration

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

Débranchez brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Ensuite, désactiver le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base (voir chapitre Réglages de base).

## 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.

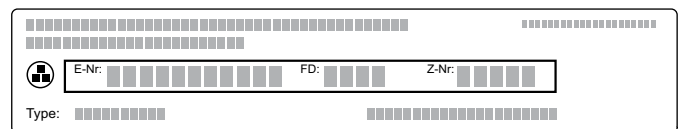
Si le cache de lampe est endommagé dans le four, il faut le remplacer. Vous trouverez des caches auprès du service après-vente. Indiquez le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

## Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD

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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

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

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

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

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

---

## Tableaux et conseils

---

### Remarques

- Les temps de cuisson indiqués 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 de l'aliment à cuire.
- Préchauffez toujours l'appareil. Vous obtiendrez 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 souhaitez 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 pour remplir l'appareil rapidement.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, enfournez-le au deuxième niveau d'en bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, la fermentation et la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux d'enfournement simultanément (niveaux d'enfournement 2, 3 et 4 par en bas). Il n'y aura alors pas de transfert de goût. C'est ainsi que le poisson, les légumes et le dessert peuvent être préparés simultanément. Toutefois, en cas de grande quantité d'aliments, les temps de cuisson peuvent s'allonger.
- 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 maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Ne garnissez pas trop la grille ou les bacs. Ce qui garantit une circulation optimale de la vapeur.
- Si vous désirez préparer des mets à la vapeur et que l'appareil est à une température supérieure à 100°C (par ex. parce que vous y avez cuit des pâtisseries avant), laissez l'appareil refroidir avant de passer à la cuisson à la vapeur. Sinon, les mets se dessècheront à cause de la température élevée.

## Légumes

- Dans la vapeur, les légumes sont préparés plus en douceur que dans l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments sont à peine détruits. Comme le four combi-vapeur fonctionne sans pression avec à seulement 100°C, la préparation s'avère bien plus douce que par exemple en cocotte minute.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utilisez le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur et enfournez-le par en bas au deuxième niveau. Glissez le récipient non perforé en dessous. Vous pouvez utiliser le fond de légumes récupéré comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Il faut blanchir 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, les plonger dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	perforé	100	100	30 - 40	
Artichauts, petits	perforé	100	100	20 - 25	
Chou-fleur, entier	perforé	100	100	25 - 30	
Chou-fleur, en bouquets	perforé	100	100	15 - 25	
Haricots, verts	perforé	100	100	25 - 30	
Brocoli, en bouquets	perforé	100	100	15 - 20	Astuce de cuisson : servir avec des amandes grillées au beurre.
Fenouil, en tranches	perforé	100	100	15 - 20	
Terrine de légumes	perforé/grille	100	100	50 - 60	dans une terrine Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique).
Pommes de terre, en tranches 0,5 cm	perforé	100	100	15 - 20	
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers	perforé	100	100	25 - 35	
Chou-rave, en rondelles	perforé	100	100	20 - 30	
Poireau, en rondelles	perforé	100	100	10 - 15	
Poivron, farci	non perforé	180 - 200	80 / 100	20 - 25	En cas de farce à la viande, saisir la farce avant.
Pommes de terre en robe des champs (de env. 50 g)	perforé	100	100	30 - 35	
Pommes de terre en robe des champs (de env. 100 g)	perforé	100	100	45 - 50	
Choux de Bruxelles	perforé	100	100	20 - 25	
Asperges, vertes	perforé	100	100	12 - 15	
Asperges, blanches	perforé	100	100	20 - 30	
Épinard	perforé	100	100	4 - 6	Ensuite, les faire étuver dans la casserole avec des oignons et de l'ail.
Enlever la peau des tomates	perforé	100	100	3 - 4	Entailler les tomates, après la cuisson à la vapeur, les plonger dans l'eau glacée.
Pois mange-tout	perforé	100	100	5 - 10	



## Poisson

- La cuisson à la vapeur est un type 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 62 à 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 adhère trop.
- Glissez le récipient de cuisson non perforé par en bas dans le premier niveau 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.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière (de 500 g)	non perforé	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	90 - 100	100	4 - 8	Tapiez le bac de cuisson non perforé de papier sulfurisé.
Homard, cuit, en morceaux, régénérer	perforé	70 - 80	100	10 - 12	
Carpe, bleue, entière (1,5 kg)	non perforé	90 - 100	100	35 - 45	au court-bouillon
Filet de saumon (de 150 g)	perforé	90 - 100	100	10 - 12	
Saumon, entier (2,5 kg)	perforé	100	100	65 - 75	
Moules (1,5 kg)	perforé	100	100	6 - 8	Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.
Colin, entier (800 g)	perforé	90 - 100	100	18 - 20	
Filet de baudroie (de 300 g)	Plat en Pyrex/ grille	180 - 200	100	8 - 10	dans du fond de poisson
Bar, entier (de 400 g)	perforé	90 - 100	100	12 - 18	

## Cuisson de poissons à la vapeur basse température

- Lors de la cuisson à la vapeur entre 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.
- Glissez le récipient de cuisson non perforé par en bas dans le premier niveau pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.


Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres (par 10)	non perforé	80 - 90	100	2 - 5	au court-bouillon
Tilapia (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Filet de poisson (de 200 - 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Terrine de poisson	Grille	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	80 - 90	100	12 - 15	
Flétan (de 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Coquilles St-Jacques (de 15 - 30 g)	non perforé	80 - 90	100	4 - 8	Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long.
Cabillaud (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Vivaneau rouge (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Sébaste (de 120 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Lotte (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 15	
Paupiettes de sole, farcies (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Turbot (de 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Bar (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Sandre (de 250 g)	perforé	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 empêche 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 des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Retirez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé ou de grille, glisser 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 : 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.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, rosée (de 350 g)	non perforé	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g)	non perforé	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Tapissez le bac de cuisson de papier sulfurisé.
Selle de veau, saisie, rosée (1 kg)	non perforé	160 - 180	30 / 60	20 - 30	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30% d'humidité suffisent.
Kassler, cuit, en tranches	non perforé	100	100	15 - 20	
Rôti avec couenne (Rôti de porc avec couenne), bien cuit (1,5 kg)	Grille	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Tailler la croûte en croix avant de le faire cuire. Utiliser la sonde thermométrique : lors de la deuxième étape de cuisson, cuire jusqu'à température à cœur d'env. 60 °C, à la troisième étape, cuire jusqu'à une température à cœur de 75 ° à 80 °C.
Selle d'agneau, saisie, rosée (de 150 g)	non perforé	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)	non perforé	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Selle de chevreuil, saisie, rosée (de 500 g)	non perforé	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Rôti de bœuf, bien cuit (1,5 kg)	Grille	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30% d'humidité suffisent.
Rosbif, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	170 - 180	30	50 - 60	
Rôti de porc (Collier ou épaule), bien cuit (1 à 1,5 kg)	Grille	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30% d'humidité suffisent.
Saucisse, ébouillantée, réchauffer	non perforé	85 - 90	100	10 - 20	par ex. cervelas, boudin blanc

## Viandes/volailles – cuisson à basse température

- La viande fortement cuite arrive à maturité après être restée pendant une période de temps prolongée à basse température. La viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse. Il n'est dans ce cas 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 des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Retirez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, faites brièvement rôtir la viande sur tous ses côtés à température élevée dans une poêle avant de la cuire. 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 basse température par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de cuisson « Cuisson à basse température » . L'humidité s'échappant de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche que les mets ne se dessèchent.
- 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 de l'espace de cuisson doit être de 10 à 15 °C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- En fin de cuisson, vous pouvez réduire la température à 60 °C. Ainsi, vous pouvez 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.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé (de 350 g)	non perforé	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	70 - 80		40 - 70	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	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	70 - 80		30 - 60	
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	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	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 au 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.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 150 - 160	60	80 - 90	Faire cuire avec les magrets vers le bas. Retourner le canard après la moitié du temps de cuisson. La fragile viande des magrets ne se desséchera alors pas autant.
		2) 220	0	20 - 30	
Magret de canard, saisi, rosé, (de 350 g)	non perforé	160	0	25 - 30	
Poulet, entier (1,5 kg)	Grille	1) 170 - 180	60	35 - 45	Faire cuire avec les cuisses liées et les blancs vers le haut.
		2) 190	0	15 - 20	
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (de 200 g)	perforé	100	100	10 - 15	Astuce de cuisson : farcir d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur (de 300 g)	perforé	100	100	12 - 15	
Coquelet, caille, à la vapeur (de 150 - 200 g)	perforé	100	100	15 - 20	
Coquelet, caille (de 150 - 200 g)	non perforé	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Astuce de cuisson : l'enduire d'huile et d'herbes de Provence.
Pigeon, à la vapeur (de 300 g)	perforé	100	100	20 - 30	
Pigeon (de 300 g)	non perforé	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Cuisson sous-vide

Cuisson sous-vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100% de vapeur.

La cuisson sous-vide est un mode de préparation diététique et sans graisse pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

### Portions

Observez les tailles de portions indiquées dans le tableau de cuisson. En cas de quantités et de morceaux plus importants, il faut adapter le temps de cuisson en conséquence.

Les portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une personne. Pour les légumes et les desserts, nous avons sélectionné une portion pour quatre personnes.

### Niveaux d'enfournement

Il est possible de cuire sur jusqu'à deux niveaux. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les bacs de cuisson au niveau 1 et 3. En cas de cuisson sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.

### Hygiène

#### Risque pour la santé !

La cuisson sous-vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- N'utilisez que des aliments de bonne qualité.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparez les aliments critiques tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

### Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus pour cet effet.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles pour la cuisson sous vide.

### Mise sous vide

Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99%. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudage est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.
- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne sont pas directement pressés les uns contre les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.

En cas de doute, placer l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et le remettre sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et de changent leur comportement de cuisson.

### Qualité des aliments

La qualité du résultat de cuisson est influencé à 100% par la qualité du produit de départ. N'utilisez que des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

### Préparation

Grâce à la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper et le goût propre des mets est intensifié. Veillez noter que les quantités habituelles d'arômes telles que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement plus sur le goût. Commencez d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sachet. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

Ne placez pas les mets mis sous vide les uns au-dessus des autres ni trop près les uns des autres dans les bacs de cuisson. Pour un transfert de chaleur uniforme, les aliments ne devraient pas se toucher. Avec plusieurs sachets sous vide, les cuire sur deux niveaux.

Après la cuisson, sortez les sachets avec précaution, car de l'eau chaude se dépose sur le sachet sous vide. Enfouissez le bac de cuisson non perforé au niveau situé en dessous du bac perforé contenant l'aliment cuit chaud.

Séchez l'extérieur du sachet, placez-le dans un bac de cuisson non perforé propre et ouvrez-le avec une paire de ciseaux. Versez le plat cuisiné entier ainsi que le liquide dans le bac de cuisson.

**Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être amélioré comme suit :**













**Viande :** saisissez-la quelques secondes par côté brièvement et à feu vif. Ce qui lui donne une belle croûte et les arômes grillés sans excès de cuisson. Vous obtiendrez un résultat particulièrement bon avec le Teppan Yaki ou un gril. Important : essuyez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.

















**Légumes :** saisissez-les brièvement dans une poêle ou sur le Teppan Yaki pour obtenir des arômes grillés. Ils peuvent alors être assaisonnés sans problèmes ou mélangés à d'autres ingrédients sans qu'ils ne refroidissent.

**Poisson :** ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud. Comme de nombreux types de poisson s'effilochent légèrement après la cuisson sous vide, si vous le souhaitez, ne le saisissez légèrement qu'avant de le cuire sous vide.






Saisissez l'aliment un peu plus longtemps si, suite à la cuisson vide, ce dernier n'a pas encore atteint le degré de cuisson souhaité.

Servez les mets sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide a lieu à des températures relativement basses.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
<b>Viande</b>					
Entrecôte, saignante (de 180 g)	perforé	58	 100%	100	Après l'opération de cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisissez brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Vous obtiendrez ainsi une belle croûte et l'arôme grillé habituel sans trop cuire la viande.
Entrecôte, rosée (de 180 g)	perforé	63	 100%	90	
Entrecôte, bien cuite (180 g)	perforé	70	 100%	85	
Quasi de veau (de 160 g)	perforé	60	 100%	80	
Steaks de bœuf, saignants (de 180 g)	perforé	58	 100%	60	
Steaks de bœuf, rosés (de 180 g)	perforé	63	 100%	50	
Steaks de bœuf, bien cuits (de 180 g)	perforé	70	 100%	45	
Médallions de porc (de 80 g)	perforé	63	 100%	75	
<b>Volaille</b>					
Magret de canard (de 350 g)	perforé	58	 100%	70	Après l'opération de cuisson, grillez le côté peau dans une poêle chaude pour qu'elle soit croustillante.
Foie gras (1 rouleau de 300 g)	perforé	80	 100%	30	Astuce de cuisson : dénervéz le foie de canard, ajoutez les autres ingrédients. Roulez-le dans du film alimentaire et percez-le en plusieurs endroits. Mettez le rouleau sous vide et laissez-le refroidir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire sous vide.
Blanc de poulet (de 250 g)	perforé	65	 100%	60	
<b>Poisson et fruits de mer</b>					
Crevettes (125 g)	perforé	60	 100%	30	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive du sel et de l'ail.








Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Coquilles St-Jacques (de 20 - 50 g)	perforé	60		6 - 10	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud (de 140 g)	perforé	59		25	
Filet de saumon (de 140 g)	perforé	58		30	Si vous le souhaitez, saisissez-le brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre (de 140 g)	perforé	60		20	
<b>Légumes</b>					
Champignons, en quartiers (500 g)	perforé	85		20	Astuce de cuisson : à mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)	perforé	85		40	Astuce de cuisson : coupez les endives en deux. Mettez-les sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges blanches, entières (500 g)	perforé	88		45	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.
Asperges vertes, entières (600 g)	perforé	85		15 - 20	Astuce de cuisson : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettez-les sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles de 0,5 cm (600 g)	perforé	95		35 - 40	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, coupés en dés de 2 x 2 cm (800 g)	perforé	95		40	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux (800 g)	perforé	95		50	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel. Lavez-les soigneusement au préalable.
Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)	perforé	85		15	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélangez les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	perforé	90		20 - 25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	perforé	85		30	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers (500 g)	perforé	85		5 - 10	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel.
<b>Dessert</b>					
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	perforé	85		70	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.







Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces)	perforé	85		10 - 15	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, entières (2 à 4 pièces)	perforé	65		15 - 20	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)	perforé	85		30	Astuce de cuisson : sucrez-les avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	perforé	85		75	Astuce de cuisson : mettez-les sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Lavez-les à l'eau chaude, coupez-les en deux et épépinez-les.
Crème anglaise (0,5 l)	perforé	82		18 - 20	Astuce de préparation : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, 1 gousse de vanille.

## Griller

- Les différentes fonctions Gril vous permettent, si nécessaire, de faire brunir plus les mets.
- Pour tous les modes de fonctionnement avec le gril grande surface, utilisez exclusivement les niveaux d'enfournement 1 à 3. Ne grillez qu'avec la porte de l'appareil fermée.
- Utilisez les différents niveaux d'enfournement pour le brunissement désiré. Au premier niveau par en bas, vous obtenez un brunissement léger, au troisième niveau un brunissage prononcé.
- Si le résultat de brunissement vous semble trop léger, le mode de fonctionnement Gril grande surface vous permet de continuer à griller au deuxième niveau.
- Dans les modes de fonctionnement Gril grande surface et Gril grande surface + air pulsé, ne préchauffez pas plus de 5 minutes, car l'effet de gril intervient au bout de 5 minutes.
- N'utilisez pas la sonde thermométrique pour les modes de fonctionnement Gril grande surface, Gril grande surface + air pulsé et Gril grande surface + humidité.

Aliment	Bac de cuisson, niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Meringue (sur Gâteau/Desserts)	Grille 2	230		3 - 5	
Toast garni	Grille + non perforé 2 / 3	200		10 - 12	
Truite (entière)	Grille + non perforé 3	230		10 - 12 par côté	Astuce de cuisson : farcir de rondelles de citron et de persil.
Légumes grillés (700 g)	non perforé 2	230		20 - 25	par ex. courgettes, aubergines
Gratin de légumes	non perforé 2	180		35 - 40	par ex. avec du brocoli et du chou-fleur
Brochettes de légumes	Grille + non perforé 3	230	 / 	12 - 14 par côté	Le temps de cuisson dépend des types de légumes.

Aliment	Bac de cuisson, niveau	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Cuisses de poulet (de 350 g)	Grille + non perforé 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Gratin de pommes de terre (1 kg de pommes de terre)	non perforé 2	180		35 - 40	
Toast (selon EN60350-1)	Grille 2	230		4 - 5	Préchauffer 5 minutes.
Gratins de courgettes, farcies, coupées en deux en longueur	non perforé 2	180		20 - 25	

## Garnitures

Observez aussi les indications sur l'emballage.

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






## Desserts

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée (de 130 g)	non perforé	90	100	40 - 45	Dans des moules à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.
Petits pains blancs à la vapeur/grosses brioches fourrées (de 100 g)	non perforé	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	90 - 95	100	30 - 35	Dans des moules à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.
Compote	non perforé	100	100	15 - 25	par ex. pommes, poires, rhubarbe Astuce de cuisson : 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	100	100	35 - 45	Astuce de cuisson : ajouter des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Soufflé sucré	non perforé	180 - 200	0 / 60	20 - 40	par ex. de la semoule, du fromage blanc ou du riz au lait précuit

## Autre

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfection (par ex. biberons, pots à confiture)	Grille	100	100	20 - 25	
Déshydratation/Séchage de fruits ou de légumes	perforé	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 (5 exemplaires)	perforé	100	100	8 - 15	
Oeufs brouillés (500 g)	Plat en Pyrex, grille	90	80 - 100	25 - 30	Couvrir d'un film transparent thermostable.
Boulettes de semoule	non perforé	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	non perforé	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Petits moules à soufflés, grille	180 - 200	60	12 - 20	
Faire fondre du chocolat	Plat creux thermostable, grille	100	100	5 - 8	Couvrir d'un film transparent thermostable.

## Pâtisseries

- Avec le four combi-vapeur, vous pouvez toujours préparer vos pains et pâtisseries avec l'humidité optimale :
  -  | Chaleur tournante + 0% d'humidité : avec les tartes aux fruits et les quiches, l'humidité excédentaire peut s'échapper. Ce mode de fonctionnement correspond à la chaleur tournante en four conventionnel.
  -  | Chaleur tournante + 30% d'humidité : Le cake ne se dessèche pas. L'humidité de l'aliment lui-même ne peut pas s'échapper du compartiment de cuisson.
  -  -  | Chaleur tournante + 60 à 100% d'humidité : L'intérieur de la pâte feuilletée et des pâtisseries à pâte levée est léger et l'extérieur est croustillant et brillant.
- Dans le four combi-vapeur, vous ne pouvez cuire des gâteaux que sur un seul niveau. Glissez le récipient de cuisson non perforé dans le deuxième niveau. Si vous utilisez un moule à gâteau à bord haut, placez-le sur la grille que vous insérez dans le premier niveau.
- Lors de la vaporisation d'humidité – possible en mode chaleur tournante (0% d'humidité) et avec niveau d'humidité 30% – effleurez le symbole  pour ajouter brusquement de l'humidité à l'aliment à cuire. Cette fonction est, entre autres, utilisée pour la cuisson du pain au début du processus de cuisson et augmente le volume et génère une croûte croustillante.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte au pommes, couverte (selon EN60350-1)	Moule démontable 20 cm, grille	160	0	110	Préchauffage
Bagels	non perforé	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, précuite	Grille	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Génoise, haute (6 œufs)	Moule démontable	160 - 170	0	30 - 35	
Génoise, plate (2 œufs)	non perforé	190 - 210	0 - 30	8 - 10	par ex. pour le biscuit roulé
Pâtisserie en pâte feuilletée	non perforé	190 - 210	80 - 100	10 - 18	per ex. avec des graines de pavot, du massepain ou salée avec du jambon, du fromage
Brioche, petits pains	non perforé	160	0	8 - 12	
Petits pains (de 50 - 100 g)	non perforé	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Les petits pains se cuisent aussi très bien comme suit : préchauffer à 220°C avec 30 % d'humidité. Une fois les aliments à cuire dans l'appareil, vaporiser de l'humidité une à deux fois ramener à 0 % à 190°C au bout de 5 minutes.
Petits pains, précuits	Grille	150 - 170	0	8 - 15	Vaporiser de l'humidité au début.
Pain (0,5 - 1 kg)	non perforé	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Vaporiser 2 à 3 fois de l'humidité au début. Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique). Laisser refroidir sur la grille.
Gâteau plat en pâte à cake	non perforé	160 - 165	0	35 - 40	
Kouglof (1 kg de farine)	Moule à kouglof, grille	160 - 175	30	45 - 50	
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	non perforé	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Pour les gâteaux à la levure de boulanger avec garniture juteuse (par ex. tarte aux quetsches ou aux oignons) 0 % et en cas de garniture sèche (par ex. grains sablés) 60 % d'humidité.


Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brioche tressée (500 g de farine)	non perforé	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Plaque à muffins, grille	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Macarons	non perforé	150 - 160	0	15 - 20	
Petits gâteaux secs	non perforé	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, tarte plate garnie	Moule à quiche, grille	190 - 210	0	45 - 60	
Cake	Moule rectangulaire/démontable, grille	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Petits gâteaux	non perforé	160	0	30	
Biscuiterie dressée (selon EN60350-1)	non perforé	165	0	30 - 32	Préchauffage
Tarte	Moule à tarte, grille	190 - 200	0 - 30	30 - 45	par ex. avec des pommes, du chocolat, des abricots ou salées avec des asperges, des oignons, du fromage
Biscuit à l'eau (selon EN60350-1)	non perforé	150	0	40	Préchauffage
Choux, éclairs	non perforé	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## Faire lever la pâte

- Le four combi-vapeur offre le climat idéal pour faire lever la pâte et les préparations à base de pâte ou encore les pâtons sans qu'ils ne se dessèchent.
- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Chaleur tournante + 60% d'humidité ».
- Le plat creux n'a pas besoin d'être recouvert par un torchon humide. Le pointage dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson indiqué est purement indicatif. Laissez lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Préparations à base de pâte (600 g de farine)	Plat creux/grille	38 - 40	60	30 - 45	par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain

## 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.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits points (congelés)	Grille	140	10 - 15	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	180	5 - 8	
Rôti, en tranches (de 150 g)	non perforé	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	90 - 100	8 - 10	
Pizza, fine	Grille	180	10 - 12	
Pizza épaisse	Grille	180	12 - 14	
Féculents	Plat, grille	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	120	8 - 15	

## Décongeler

- 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 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.

### 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. Jetez le liquide de décongélation des viandes et volailles qui s'est accumulé dans le bac. Nettoyez ensuite l'évier en faisant couler beaucoup d'eau. Nettoyez le bac de cuisson dans l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle. Après la décongélation, faites fonctionner le four pendant 15 minutes à 180°C en mode chaleur tournante.

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Rôti (1 à 1,5 kg)	perforé	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Filet de poisson (de 150 g)	perforé	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Légumes (400 g)	perforé	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Goulasch (600 g)	perforé	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Poulet (1 kg)	perforé	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Cuisses de poulet (de 400 g)	perforé	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

\* Pour ce plat, vous devriez rajouter un temps de repos : à la fin du délai de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les aliments encore 10 à 15 minutes dans l'appareil fermé afin qu'ils puissent décongeler à cœur.

## Mettre en conserves

- 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 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.

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

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies	Perforé + non perforé	100	100	60 - 120	



## Préparation de yaourts

- Le four combi-vapeur vous permet de préparer vos yaourts vous-même.
- Chauffez du lait pasteurisé à 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 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 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).

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt aromatisé (dans des pots en verre fermés)	non perforé	40 - 45	100	300 - 360	Astuce de cuisson : 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 l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

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

### Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

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





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000975746 fr (970328)