

Notice d'utilisation et de pose

ED 220/221

Four encastrable à vapeur



GAGGENAU

Introduction

1. Instructions importantes	page 3-4
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Utilisation	page 4
2. Appareil et accessoires	page 5-6
2.1 Description de l'appareil	page 5
2.2 Afficheur	page 5
2.3 Accessoires de série et optionnels	page 6
3. La première mise en service	page 7-10
3.1 Instructions importantes	page 7
3.2 Étalonnage	page 7-8
3.3 Que faire lorsque...	page 8
3.4 Détermination de la dureté de l'eau	page 9
3.5 Saisie de la dureté de l'eau	page 10
4. Utilisation	page 11-17
4.1 Mise en marche et arrêt	page 11
4.2 Boutons	page 11
4.3 Modes	page 12
4.4 Fonctionnement de l'horloge	page 13-17
5. Fonctions spéciales	page 18-23
5.1 Sécurité enfants	page 18
5.2 Menu d'options	page 19
5.3 Sonde de température à cœur	page 20-21
5.4 Vapeur à la demande	page 22
5.5 Condensation	page 22
5.6 Affichage de la température instantanée	page 23
5.7 Protection contre les pannes d'électricité	page 23
5.8 Protection vacances	page 23
5.9 Aide au nettoyage	page 23
6. Autres utilisations	page 24-25
7. Tables de cuisson	page 26-30
8. Trucs et astuces	page 31
9. Nettoyage et entretien	page 32-35
9.1 Nettoyage manuel	page 32
9.2 Nettoyage de la plaque latérale	page 33
9.3 Aide au nettoyage	page 34-35
10. Maintenance	page 36-39
10.1 Généralités	page 36
10.2 Changement de lampe	page 36
10.3 Détartrage	page 37
10.4 Démontage de la vitre avant	page 38
10.5 Remédier soi-même aux petits incidents	page 39

Introduction



Fig. 1

Ce four à vapeur marque l'arrivée dans votre cuisine domestique d'un appareil de technologie professionnelle moderne.

Le four à vapeur offre de nombreux **avantages** :

- cuisson douce préservant presque totalement les composants les plus précieux des aliments,
- possibilité de préparer plusieurs mets en même temps sans transfert de goût de l'un à l'autre.
- un procédé mixte spécial empêche les aliments de se dessécher et de se vider de leurs éléments nutritifs,
- possibilité de réchauffer des aliments en douceur sans leur faire perdre leur aspect naturel.

Pour pouvoir profiter des nombreuses possibilités offertes par l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de montage **avant la première mise en service**. Cette notice contient des **informations importantes** pour l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil.

Vous trouverez à la page suivante des **instructions importantes concernant la sécurité et l'utilisation**. Ces consignes ont pour but de garantir votre sécurité et d'assurer la longévité de votre appareil.

Les chapitres «**Description et principe de fonctionnement**» et «**Utilisation**» vous montrent tout ce que peut faire votre appareil et comment procéder pour en obtenir le meilleur.

Dans le chapitre «**Nettoyage et entretien**», vous trouverez des conseils pour que votre four reste longtemps en parfait état de fonctionnement tout en restant esthétique.

Enfin, nous vous avons également concocté quelques «**Trucs et astuces**».

Bonne cuisine et bon appétit avec votre four à vapeur !

1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

Ne jamais mettre un appareil endommagé en service.

L'appareil doit être raccordé par un **spécialiste qualifié**, dans le respect de toutes les directives en vigueur (distributeurs d'électricité et d'eau) et des réglementations sur la construction.

Observez les instructions de pose !

Attention, risque d'incendie ! Ne laissez pas d'objets inflammables dans le four. Lorsque le four est en marche, laissez dans l'enceinte seulement les éléments nécessaires.

L'utilisateur est responsable de l'emploi conforme et du parfait état de l'appareil.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Lorsqu'il ne fonctionne pas, coupez l'arrivée d'eau.

Attention ! L'appareil chauffe : tenez les enfants à distance !

Attention ! Risque de blessure en cas de fermeture incorrecte de la porte ! Vous pouvez vous pincer les doigts et les mains.

Attention ! Lors de l'ouverture de la porte, de la vapeur et des gouttes d'eau peuvent s'échapper. Si de la vapeur se trouve dans l'appareil, ne mettez pas les mains dedans ! **Risque de brûlure !**

Attention en sortant les bacs de cuisson : de l'eau très chaude peut goutter du plafond de l'enceinte. **Risque de brûlure !** Sortez les bacs de cuisson avec précaution de l'appareil, car du liquide brûlant peut en déborder. Utilisez impérativement des gants pour plat chauds ou des maniques bien isolés !

Ne coincez pas dans la porte chaude du four les cordons électriques d'autres appareils utilisés à proximité du four.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Pour toute opération d'entretien, isolez l'appareil du secteur électrique et du réseau d'alimentation en eau. Pour ce faire, manœuvrez le fusible correspondant et fermez le robinet d'eau.

Attention ! Pour des raisons techniques, le cache de lampe n'est pas démontable. Seul le service après-vente Gaggenau est donc habilité à procéder à un changement de lampe.

Les **réparations** doivent être confiées exclusivement à des techniciens d'après-vente agréés.

Remarque : ne pas raccorder l'appareil à la conduite d'eau chaude.

Aucune garantie n'est assumée pour les dommages engendrés par le non-respect de ces instructions.

Sous réserve de modifications techniques !

1.2 Utilisation

L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique et il ne faut pas l'utiliser à une autre fin.

Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments, et non pour le chauffage de la pièce.

Utilisez uniquement les accessoires de cuisson qui sont fournis avec l'appareil ou que vous aurez commandés séparément.

Ne placez pas dans l'enceinte de cuisson des objets pouvant rouiller. L'utilisation d'accessoires rouillés provoque l'apparition de corrosion dans l'enceinte du four !


N'utilisez **pas de couverts en argent** dans l'enceinte du four.

Pendant une utilisation prolongée, l'enceinte peut changer de couleur sans que cela n'affecte la capacité de fonctionnement de l'appareil.

Le four ne fonctionne que porte fermée ; sinon de l'eau peut être projetée de l'appareil ou de la vapeur chaude peut s'en échapper !

La cuisson se déroule dans de la vapeur sans pression. Comme avec un four normal, vous pouvez donc à tout moment ouvrir brièvement la porte pour vérifier l'avancement de la cuisson. Pour empêcher un trop fort échappement de vapeur lors de l'ouverture de la porte, vous pouvez condenser au préalable. À l'ouverture de la porte, de l'eau peut goutter.

Pendant la marche et lors de l'ouverture de la porte, de la vapeur peut s'échapper du four.

Le symbole  (réchauffage) s'éteint sur l'afficheur dès que la température souhaitée est atteinte.

Après utilisation, mettez le bouton de « Température » (bouton droit) sur 0.

En cas de dysfonctionnements, commencez par vérifier les fusibles du logement. Si l'alimentation

en électricité et en eau fonctionnent normalement, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

La vitre de la porte peut s'embuer à tous les niveaux d'humidité (mais surtout au niveau 100 %).

Pendant la marche, des bruits de fonctionnement sont possibles. L'ouverture et la fermeture du volet d'air provoque un bruit de claquement.

Si vous **n'avez pas fait fonctionner l'appareil pendant une période prolongée** ou bien après une panne d'électricité de plusieurs heures, l'appareil se vidange automatiquement au moment de sa mise en marche, de façon à éliminer l'eau restant dans les tuyaux.

Il ne faut pas que les aliments à cuire soient en contact avec les parois latérales ou le filtre à graisse.

Lorsque la température réglée est inférieure à 65°C, la lumière s'éteint au bout de quelques secondes, afin que la lampe halogène ne chauffe pas l'enceinte et que le réglage de la température soit plus précis. Dès que vous tournez un des deux boutons ou que vous actionnez une touche, la lumière se rallume pendant quelques secondes dans l'enceinte du four.

Étalonnage automatique :

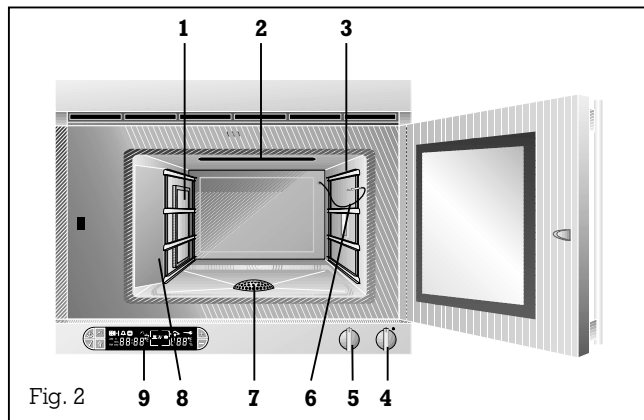
Le point d'ébullition de l'eau dépend de la pression de l'air. La pression de l'air varie selon l'altitude du lieu d'utilisation. L'auto-étalonnage consiste à adapter l'appareil à la pression régnant sur le lieu concerné.

La mise en service est impossible si l'étalonnage n'a pas été fait !

L'appareil est doté d'un **indicateur de détartage**. Lorsqu'il clignote, il signale que le détartage est nécessaire. Avant la première mise en service, il faut régler l'appareil pour la dureté de l'eau de votre logement.

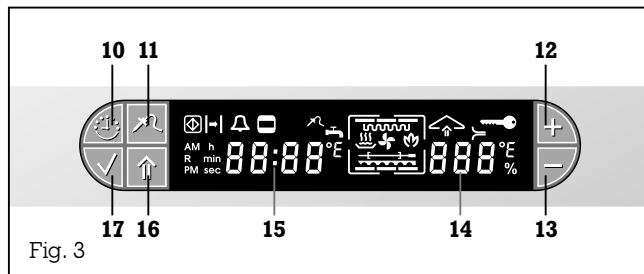
2. Appareil et accessoires

2.1 Description de l'appareil

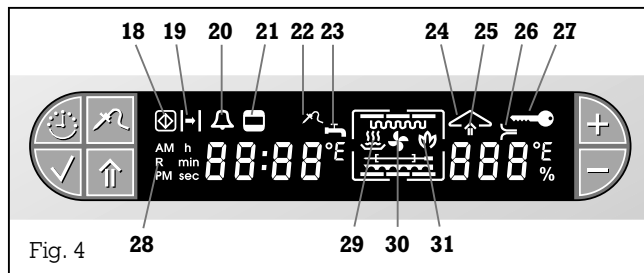


- 1 Filtre à graisse
- 2 Volet d'air
- 3 Grilles coulissantes
- 4 Bouton « Température »
- 5 Bouton « Niveau d'humidité »
- 6 Sonde de température à cœur
- 7 Filtre de fond, avec siphon
- 8 Plaque latérale
- 9 Afficheur

2.2 Afficheur

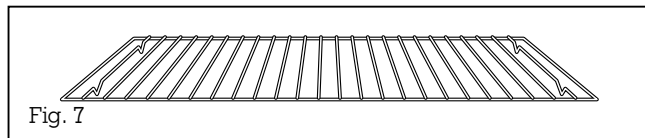
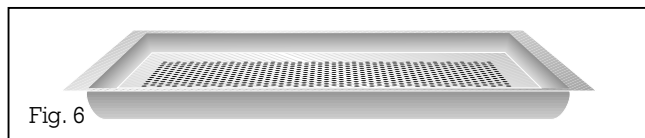
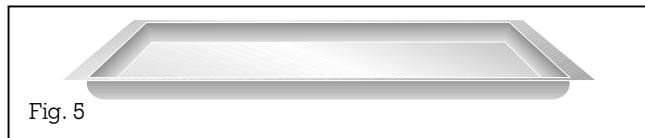


- 10 Touche Horloge
- 11 Touche sonde de température à cœur
- 12 Touche plus
- 13 Touche moins
- 14 Indicateur de température /
indicateur de niveau d'humidité
- 15 Indicateur de temps
- 16 Touche vapeur à la demande / condensation
- 17 Touche confirmation



- 18 Symbole « Sécurité enfants » (clignotant)
- 19 Symbole « Mode démonstration » (allumé)
- 20 Symbole « Durée, heure d'arrêt »
- 21 Symbole « Minuteur »
- 22 Symbole « Durée de cuisson »
- 23 Symbole « Sonde de température à cœur »
- 24 Symbole « Branchement d'eau »
- 25 Symbole « Réchauffage »
- 26 Symbole « Vapeur à la demande, condensation »
- 27 Symbole « Détartrage »
- 28 Symbole « Verrouillage de porte »
- 29 Symbole « Effectuer étalonnage »
- 30 Symbole « Vapeur »
- 31 Symbole « Chaleur tournante »
- 32 Symbole « Aide au nettoyage »

2.3 Accessoires de série et optionnels



L'appareil est fourni avec les **accessoires** suivants :

- bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm (fig. 5)
- bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm (fig. 6)
- grille (fig. 7)
- tuyau souple d'arrivée d'eau (3 m)
- tuyau souple d'évacuation (3 m)

Vous pouvez commander les **accessoires optionnels** suivants :

- **DR 220-010**: réducteur de pression, raccord pour 6-10 bars de pression d'eau
- **GZ 010-011**: prolongateur pour arrivée et évacuation d'eau
- **WF 040-020**: système de détartrage Brita (tête et cartouche filtrante). À prévoir lors du branchement de l'appareil si la dureté de l'eau dépasse 12° (dureté française).
- **WF 040-021**: jeu de 3 cartouches filtrantes
- **KB 220-114**: bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm
- **KB 220-124**: bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm

3. La première mise en service

3.1 Instructions importantes

Avant la première utilisation de l'appareil, respectez les instructions suivantes :

Lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose.

Sortez l'appareil de l'emballage et éliminez ce dernier de manière correcte!

Remarque : les accessoires se trouvent au fond de l'emballage !

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage.

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures (voir chapitre 9).

Chaque appareil est soumis à un contrôle approfondi avant d'être expédié. Il peut donc arriver qu'il contienne encore de l'eau.

Avant la mise en service, vérifiez que le branchement électrique est correct et que le raccord à l'alimentation en eau est correctement fixé.

S'il s'agit de la première mise sous tension, l'afficheur propose l'heure « 8:00 ». Vous pouvez maintenant mettre à l'heure au moyen des touches **+** et **-**. Validez au moyen de la touche **✓** (confirmation).

3.2 Étalonnage

Le point d'ébullition de l'eau dépend de la pression de l'air qui varie elle-même selon l'altitude du lieu d'utilisation.

L'auto-étalonnage consiste à adapter l'appareil à la pression régnant sur le lieu concerné.

Lorsque vous déménagez à un lieu situé à une altitude différente, refaites un étalonnage manuel (voir chapitre « Menu d'options » en page 19).

Important :

Ne pas interrompre l'étalonnage.

Le fonctionnement est impossible si l'étalonnage est interrompu par mise hors tension ou ouverture de la porte lors de la première mise en service ! Tant que l'opération ne sera pas terminée, le four relance l'étalonnage.

Après une panne de courant, aucun nouvel étalonnage n'est nécessaire.

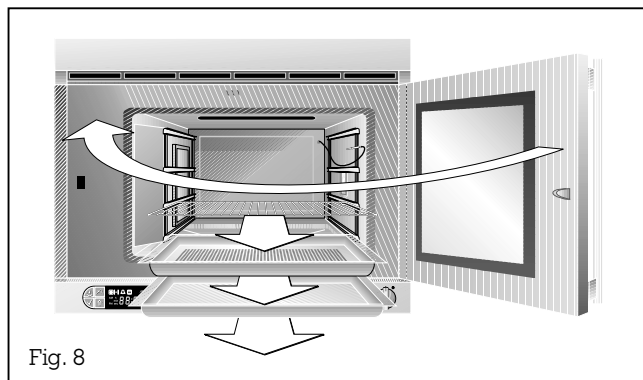




Fig. 8




Fig. 9

Procédez de la manière suivante :

- Posez l'appareil (voir la notice de montage).
- Sortez de l'enceinte du four toutes les pièces non fixes (plaque à pâtisserie, etc.)
- Fermez la porte de l'appareil.
- Ouvrez le robinet d'eau.
- L'étalonnage commence automatiquement dès que vous tournez le bouton « Température » sur une valeur quelconque. Il dure environ 15 minutes. Vous voyez sur l'afficheur le temps défilier. Le symbole « **CAL** » pour étalonnage est également visible.
- À la fin de l'étalonnage, un signal sonore se fait entendre. L'afficheur indique « --:-- » et les symboles  (durée) et  (durée de cuisson) clignotent.
- Tournez le bouton de température en position zéro. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.


3.3 Que faire lorsque...

Le symbole  (branchement d'eau) clignote plusieurs fois sur l'afficheur.

L'appareil n'est pas alimenté en eau. Ouvrez l'arrivée d'eau. Vérifiez si le tuyau souple d'alimentation est bien raccordé et posé sans coude. Placez le bouton « Température » sur 0, puis ramenez-le sur la température voulue.

Le symbole **R** s'allume sur l'afficheur.

L'appareil n'a pas encore été étalonné. Allumez l'appareil : l'étalonnage se lance automatiquement.

Le symbole  s'allume sur l'afficheur. L'appareil n'étalonne pas et ne chauffe pas, bien que le symbole « Chauffe » soit visible sur l'afficheur.

L'appareil est en mode démonstration, c'est-à-dire que la fonction de chauffe est désactivée. Débrancher l'appareil pendant quelques secondes (désactiver le fusible), puis dans les 3 minutes, appuyer sur la touche + et, en la maintenant enfoncée, placer le sélecteur de température sur une valeur quelconque (sauf éclairage !).

Le symbole  clignote sur l'afficheur.

La sécurité enfants est activée (voir p. 18).

CAL et **40 °C** clignotent alternativement sur l'afficheur.

Lorsque la température intérieure du four est supérieure à 40 °C, l'étalonnage est impossible. La température réelle est visible à gauche sur l'afficheur. Le four refroidit de lui-même sous 40 °C, puis poursuit l'étalonnage.

F 61 ou **F 62** sont allumés sur l'afficheur.

Vérifiez le branchement électrique et l'arrivée d'eau. Si tout est normal, contactez le service après-vente.

3.4 Détermination de la dureté de l'eau

L'appareil est réglé en usine pour une **dureté 4**. Si l'eau de votre foyer a une dureté différente, il vous faut, **avant de mettre le four en service**, régler correctement la dureté (entre 1 et 4). Vous pouvez demander la dureté de l'eau à votre distributeur ou la déterminer vous-même au moyen de la bande-test jointe :

- Faites couler l'eau du robinet pendant 20 secondes environ.
- Remplissez un verre et plongez-y la bande-test (pas plus d'une seconde) de façon à humidifier tous les points de test.
- Sortez la bande de l'eau et secouez-la pour en faire tomber les gouttes.
- Vous pouvez lire le résultat au bout d'une minute.
- Si votre eau contient du calcaire, une ou plusieurs zones de test sont colorées en rouge, tandis que les autres restent claires ou verdâtres. Le nombre des zones claires (vertes) détermine la dureté à régler sur l'appareil.

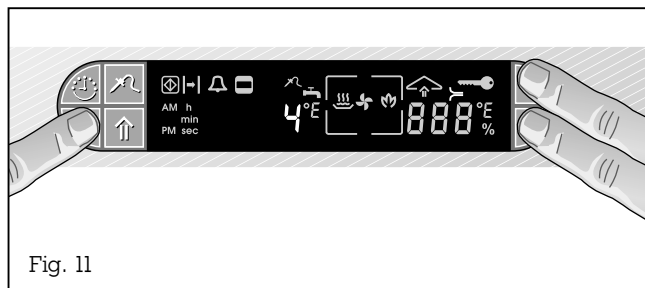
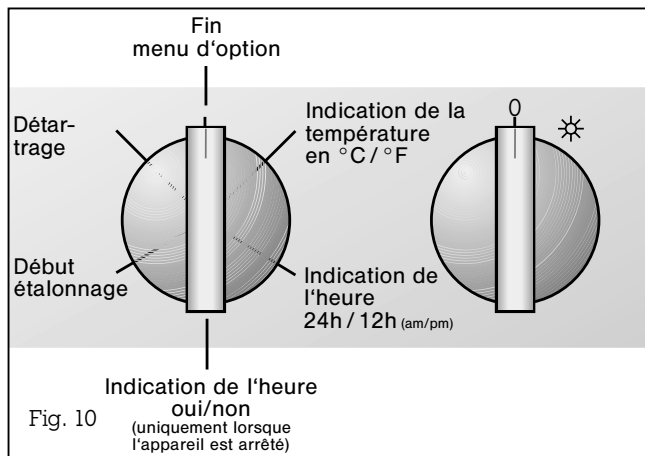
Nombre des zones claires (vertes) sur la bande de test	Dureté de l'eau (dureté allemande)	Gamme de dureté
3 ou plus	1-7°	1
2	7-14°	2
1	14-21°	3
aucune	>21°	4

Il faut utiliser la bande-test même si votre logement comporte déjà un adoucisseur, car, suivant le procédé utilisé, certains adoucisseurs n'éliminent pas les ions calcaires.

A noter également que hors d'Allemagne, la dureté de l'eau est exprimée en d'autres unités.

Gamme de dureté	1	2	3	4
Dureté américaine	1-7°	7-14°	14-21°	>21°
Dureté française	1-12°	12-25°	25-37°	>37°
Dureté britannique	1-9°	9-18°	18-26°	>26°
Dureté russe	1-50°	50-100°	100-150°	>150°

3.5 Saisie de la dureté de l'eau



Si la dureté de votre eau ne correspond pas au réglage d'usine (gamme 4), vous devez modifier le réglage dans le menu d'options **avant de mettre le four en service**.

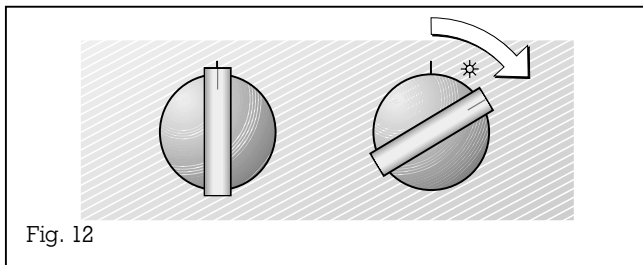
Procédez de la manière suivante :

- Tournez les deux boutons en position haute.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton «Niveau d'humidité» vers la droite.
- Relâchez la touche ✓ (confirmation).
- Sur l'afficheur, apparaissent les choix possibles. Placez le bouton «Niveau d'humidité» vers la droite sur la position Détartrage.
- Avec les touches + et -, choisissez la dureté (entre 1 et 4) (fig. 11).
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation).
- Pour quitter le menu d'options, ramenez le bouton «Niveau d'humidité» vers le haut ou tournez le bouton «Température».

4. Utilisation

4.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche



Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant quelques jours, il se vidange automatiquement lors de sa remise en marche afin d'éliminer l'eau restante. L'opération ne dure pas plus d'une minute.

Mise en marche

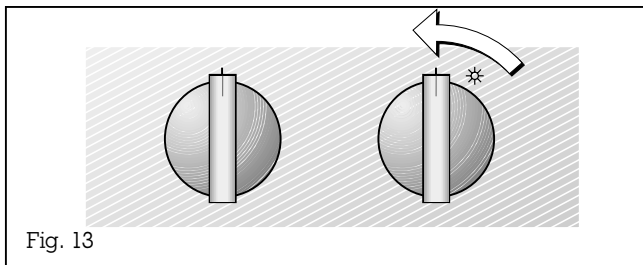
- Tournez le bouton «Température» d'un cran vers la droite (fig. 12). L'éclairage s'allume.
- Mettez le bouton «Niveau d'humidité» sur le niveau souhaité.
- Mettez le bouton «Température» sur la température souhaitée.

Si vous tournez le bouton «Température» vers la gauche, le **temps proposé** pour le niveau d'humidité choisi s'affiche :

100 %	–	100 °C
80 %	–	120 °C
60 %	–	120 °C
30 %	–	165 °C
0 %	–	165 °C

Lorsque vous actionnez le bouton «Humidité», le taux d'humidité apparaît pendant quelques secondes sur l'afficheur.

Arrêt

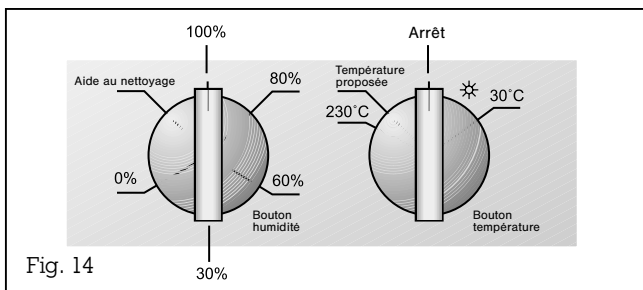


Arrêt

Mettez le bouton de «Température» en position 0 (fig. 13).

L'éclairage du four s'éteint.

4.2 Boutons
















Bouton «Température» :

La température est réglable entre 30 et 230 °C.

Bouton «Humidité» :

Vous avez le choix entre les niveaux d'humidité suivants : 100%, 80%, 60%, 30% et 0%

4.3 Modes

Humidité	Température	Affichage	Convient particulièrement à...	Principe de fonctionnement	Remarques
100%	150 - 230°C		pâte feuilletée, pain, volailles	Cuisson vapeur : le haut degré d'humidité empêche les aliments de sécher et la température élevée leur confère une belle couleur brune et les rend croustillants de tous les côtés.	
100%	100°C		légumes, garnitures, blanchir, stériliser, faire sortir le jus	Cuisson vapeur : le mets est entièrement entouré de vapeur. Cette cuisson très douce n'entraîne pas de perte des substances nutritives et préserve la couleur naturelle des aliments.	Vous pouvez utiliser plusieurs bacs de cuisson.
100%	120°C		légumes secs, pommes de terre	Cuisson vapeur rapide : cuisson vapeur accélérée par une température plus élevée. Ce mode ne convient pas aux aliments fragiles.	
100%	80 - 90°C		poisson	Cuisson vapeur basse température : l'air de l'enceinte de cuisson est saturé de vapeur. Le transfert de chaleur ne provoque aucun dessèchement et les pertes de protéines sont atténuées par la faible température.	
80% 60%	30 - 45°C	 	pâte à la levure de boulanger, levain, yaourt	Fermentation, faire lever : l'humidité facilite la bonne répartition de la chaleur. Les pâtes ne se dessèchent pas en surface.	L'éclairage s'éteint après quelques secondes.
80% 60%	150 - 230°C	 	plats au four, rôtis, gratin	Vapeur combinée : la voie médiane entre la vapeur seule et la chaleur tournante. Elle permet d'obtenir le climat de cuisson convenant à chaque mets.	
60%	120°C 160°C		plats dressés sur l'assiette	Régénération : pour réchauffer en douceur les mets déjà cuits, sans les dessécher. Température de 120°C pour les plats dans l'assiette et de 160°C pour les pâtisseries.	Pour réchauffer les mets directement dans l'assiette.
30%	150 - 230°C		pâtisseries à la levure de boulanger	Dans ce mode, l'enceinte de cuisson est hermétiquement fermée. L'humidité résiduelle empêche l'effet desséchant de la chaleur tournante conventionnelle.	
30%	70 - 80°C		rosbif, gigot d'agneau	Cuisson basse température : permet de cuire lentement et en douceur les viandes revenues rapidement au préalable.	
0%	150 - 230°C		tarte aux fruits	Chaleur tournante : l'enceinte est ventilée pour permettre la sortie de l'humidité générée pendant la cuisson. Un procédé très intéressant pour les pâtisseries qui doivent faire de l'eau pendant la cuisson.	
100%	60°C			Aide au nettoyage L'aide au nettoyage permet de commencer à dissoudre les salissures dans la vapeur.	

4.4 Fonctionnement de l'horloge

Le niveau d'humidité et la température souhaitées peuvent être réglés avant ou après la programmation, au moyen des boutons «Température» ou «Niveau d'humidité».

Tant qu'un ou plusieurs symboles clignotent sur l'afficheur, il est possible d'intervenir; aucune valeur n'a encore été programmée ou celle qui l'a été n'est pas valide.

Toutes les valeurs de temps doivent être entrées au moyen des touches ☺ (heure), +, - et ✓ (confirmation). Chaque action sur une touche est confirmée par un signal sonore et visuel.

Si vous présélectionnez un programme (fin par exemple), sans entrer de valeur, l'heure du jour réapparaîtra sur l'afficheur au bout de 20 secondes.

Une fois tapée, une valeur (de programmation de durée par exemple) doit être confirmée dans les 20 secondes qui suivent, au moyen de la touche ✓ «confirmation». Sinon, la valeur en question ne sera pas enregistrée.

Pour confirmer une valeur lorsque vous programmez, appuyez sur la touche ✓ (confirmation). Si vous appuyez sur une autre touche que celle-ci, la valeur tapée ne sera pas enregistrée et sera donc perdue.

Pour consulter des valeurs enregistrées, appuyez sur la touche ☺ (heure). La valeur concernée apparaît pendant 10 secondes environ sur l'afficheur. Pendant ce laps de temps, vous pouvez la modifier en appuyant sur les touches + ou -, puis confirmer au moyen de la touche ✓ (confirmation).

Si vous voulez effacer une valeur, appuyez en même temps sur les touches + et -.

Si vous déjà programmé une valeur de temps sur l'appareil (une durée par exemple), cette valeur vous sera proposée lors de la programmation suivante.

Plus vous appuyez longtemps sur les touches + ou - en programmant une durée, plus le temps défile vite sur l'afficheur.

Après programmation d'une valeur de temps, le symbole correspondant reste visible sur l'afficheur. Si vous avez par exemple programmé une heure de fin, le symbole -| (heure de fin) clignote ! De plus, vous entendez un signal sonore. Le chauffage s'arrête et l'éclairage du four s'éteint. Pour relancer le mode sélectionné auparavant, appuyez sur une touche quelconque de l'afficheur. Pour mettre fin à la cuisson, placez la manette « Température » sur 0.

Pour passer du mode automatique au «mode normal», ramenez le bouton de température sur 0. Le four à vapeur s'arrête de chauffer. La valeur de temps programmée au préalable est conservée. Après expiration de la durée entrée, un signal sonore se fait entendre.

Tout signal d'alarme s'arrête après 3 minutes.

Toutes les fonctions de programmation de la durée peuvent être programmées ensemble.

Remarque : Si l'heure ne s'affiche plus avec précision sur l'horloge du four, cela ne signifie pas qu'il y a un défaut technique. La base de temps des horloges est la fréquence du réseau public d'électricité. En Europe, cette fréquence est de 50 Hz (Hertz). Les réseaux alimentés par des centrales électriques d'Europe orientale présentent des fluctuations. Sur l'afficheur, l'heure indiquée peut donc être fausse. Cette erreur n'a pas d'effet sur le fonctionnement de l'appareil, ni sur l'exécution des programmes.

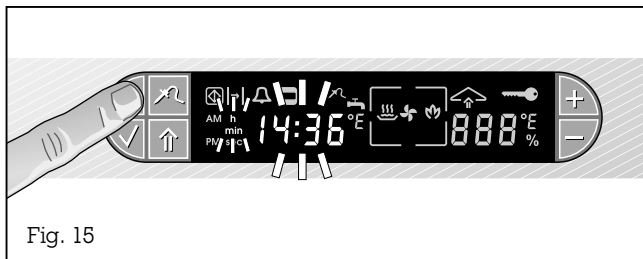


Fig. 15

Réglage de l'heure du jour

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez **3 fois** sur la touche ☰ (horloge).
Le symbole ^h (unité de temps) clignote sur l'afficheur. L'heure actuellement réglée est visible (fig. 15).
- Appuyez sur les touches + ou - pour mettre à l'heure.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre.

Après un rebranchement ou une panne électrique de plusieurs heures, l'afficheur indique 08:00 et le symbole d'unité de temps. Appuyez sur les touches + et - pour mettre à l'heure. Si vous tournez un des boutons, la valeur 08:00 sera mémorisée comme heure du jour.

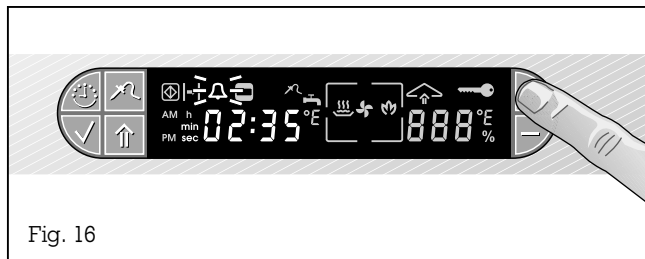


Fig. 16

A chaque nouvelle programmation du minuteur, la valeur programmée la fois précédente vous sera toujours proposée par défaut.

Minuteur

Cette fonction permet de programmer une durée sans mise en marche et arrêt automatiques et peut servir par exemple de sablier, même lorsque l'appareil est éteint. La plage de réglage se situe entre dix secondes (00:10) et 23.59 heures (23:59).

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche + de l'afficheur.
Le symbole Δ (minuteur) clignote (fig. 16).
- Sur l'afficheur apparaît la valeur entrée que vous pouvez modifier avec les touches + ou -.
Le symbole $\frac{\text{min}}{\text{sec}}$ (unité de temps) est éclairé sur l'afficheur.
- Appuyez sur la touche \checkmark (confirmation) pour confirmer la valeur entrée.
- Le défilement du temps est visible sur l'afficheur.

Remarque : si aucune action n'est faite dans les 5 secondes, le minuteur démarre même sans que vous appuyez sur la touche \checkmark (confirmation). Une fois que le minuteur a terminé, un signal sonore se fait entendre et le symbole minuteur clignote sur l'afficheur. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Le minuteur peut être arrêté à tout moment par action simultanée sur les touches + et -.

Horloge à cumul

Procédez de la manière suivante :

- L'appareil étant allumé, appuyez sur la touche - (fig. 17).
- Appuyez sur la touche - (l'appareil étant en marche).
Sur l'afficheur, apparaît le temps, avec la valeur initiale 00:00. (valeur maximale 12 heures)
Vous pouvez ainsi visualiser en continu le défilement du temps de cuisson sans programmer un arrêt automatique.
Pour arrêter le minuteur, réappuyez sur la touche -.

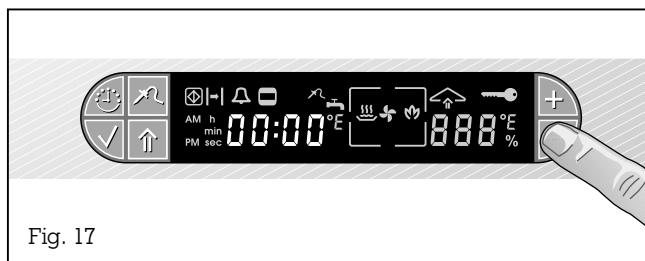


Fig. 17

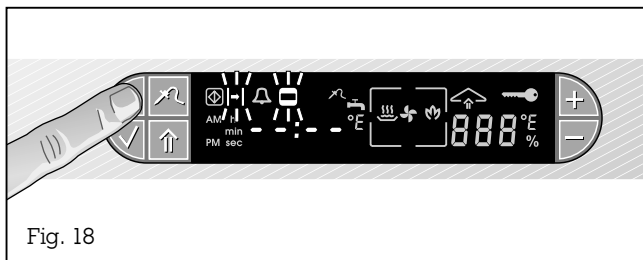


Fig. 18

Programmation de la durée

L'appareil est utilisé pendant une certaine durée. La plage de réglage se situe entre 1 minute (00:01) et 23 heures et 59 minutes (23:59).

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 1 fois sur la touche 🕒 (horloge). Les symboles ⏱ (durée) et 🕒 (temps de cuisson) clignotent sur l'afficheur. Des tirets apparaissent sur l'afficheur (signification : pas de valeur programmée).
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler la durée souhaitée.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre et le symbole 🕒 (temps de cuisson) est éclairé.

En appuyant 2 fois sur la touche 🕒 (horloge), vous obtenez automatiquement l'heure de fin !

A chaque programmation suivante de la durée, la dernière valeur programmée vous sera proposée par défaut lorsque vous appuierez sur la touche +.

- Après expiration de la durée programmée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête de lui-même.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche ; le chauffage redémarre. Pour y mettre fin, mettez le sélecteur de température sur 0.

Effacement d'erreurs de programmation :

- Appuyez 1 fois sur la touche 🕒 (horloge).
- Appuyez en même temps sur les touches + et -. Un signal sonore se fait entendre.

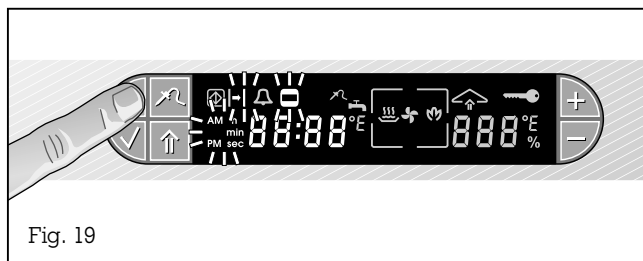


Fig. 19

Remarque : le point de départ de la programmation de l'heure d'arrêt est l'heure du jour réglée sur le four. Il est possible de consulter la valeur entrée en appuyant deux fois sur la touche ⌚ (horloge).

Programmation de l'heure d'arrêt

L'appareil s'arrête automatiquement à une heure choisie par vous. Le point de départ est l'heure du jour réglée sur le four.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez 2 fois sur la touche ⌚ (horloge). Sur l'afficheur, les symboles -| (fin) et ■ (temps de cuisson) et unité de temps clignotent.
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure souhaitée. L'heure d'arrêt doit se situer dans les 24 heures suivantes.
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) pour confirmer la valeur entrée. Un signal sonore se fait entendre. Le symbole ■ (temps de cuisson) est éclairé sur l'afficheur

Après expiration de la durée programmée, le symbole ■ (temps de cuisson) clignote et un signal sonore se fait entendre.

Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche ; le chauffage redémarre. Pour y mettre fin, mettez le sélecteur de température sur 0.

Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt

Cette fonction vous permet de programmer le début et la fin de la cuisson pendant votre absence.

Procédez de la manière suivante :

- Entrez la durée souhaitée (voir page 16).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).
- Entrez l'heure d'arrêt souhaitée (voir plus haut).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation).

Dès que l'heure d'arrêt est programmée et confirmée au moyen de la touche ✓ (confirmation), le mode automatique est actif.

5. Fonctions spéciales

5.1 Sécurité enfants

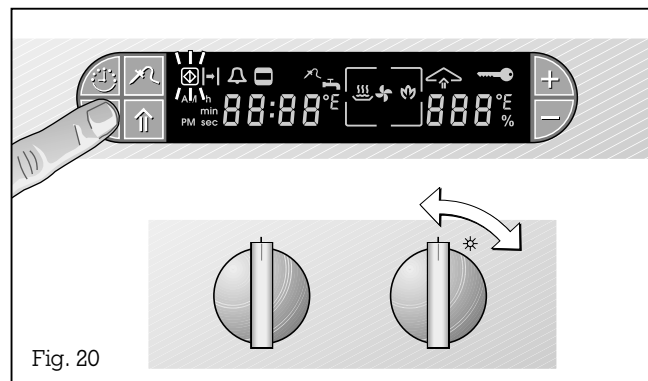


Fig. 20

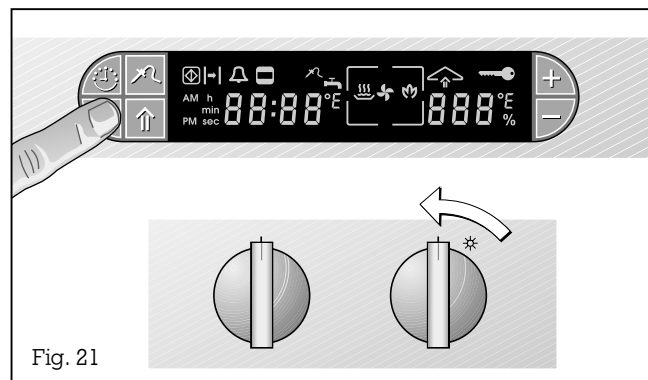


Fig. 21

La sécurité enfant empêche la mise en marche inopinée du four à vapeur.

Procédez de la manière suivante :

Activation

- Tournez le bouton «Température» vers la droite et mettez-le sur une valeur de température quelconque (sauf éclairage).
- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Mettez le bouton «Température» sur la position 0 (fig. 20).

Le symbole ☼ (sécurité enfants) clignote sur l'afficheur.

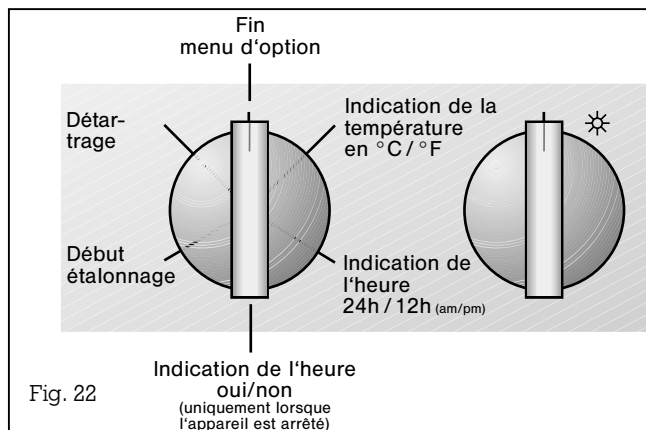
Arrêt

- Appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton «Température» vers la droite et mettez-le sur une valeur de température quelconque (sauf éclairage).
- Relâchez la touche ✓ (Confirmation).
- Mettez le bouton «Température» en position 0 (fig. 21).

Le symbole ☼ (sécurité enfants) s'éteint sur l'afficheur.

5.2 Menu d'options

- A l'aide du menu d'options, vous pouvez
- choisir l'unité de température ($^{\circ}\text{C}$ et $^{\circ}\text{F}$),
 - choisir le type d'indication de l'heure (12h ou 24h),
 - afficher et masquer l'horloge,
 - lancer l'étalonnage,
 - ramener à zéro l'indicateur de détartrage.



Procédez de la manière suivante :

- Mettez les deux boutons en position supérieure.
- Appuyez sur la touche \checkmark (Confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton «Niveau d'humidité» vers la droite.
- Relâchez la touche \checkmark (Confirmation).
- En tournant le bouton «Niveau d'humidité», vous pouvez maintenant sélectionner les fonctions (fig. 22) :
 - position 1 : indication de la température en $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$
 - position 2 : indication de l'heure sur 24 heures ou 12 heures (am et pm)
 - position 3 : masquage de l'heure lorsque l'appareil est arrêté
 - position 4 : étalonnage – Vous pouvez maintenant lancer l'étalonnage en mettant le bouton « Température » sur n'importe quelle position (sauf éclairage)
 - position 5 : détartrage, saisie de la dureté de l'eau
- Faites votre sélection en appuyant sur les touches $+$ ou $-$.
- Appuyez sur la touche \checkmark (confirmation).
- Pour quitter le menu Options, ramenez le bouton «humidité» vers le haut ou tournez le bouton «Température».

5.3 Sonde de température à cœur

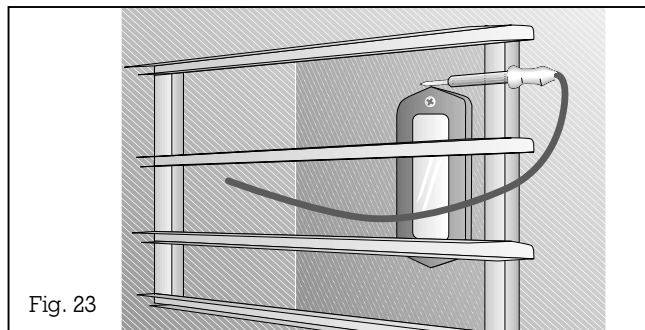


Fig. 23

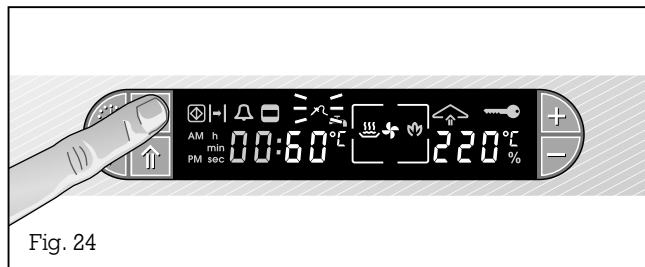


Fig. 24

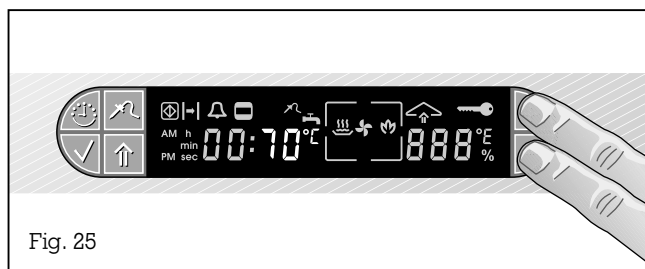


Fig. 25

Cette sonde permet de mesurer avec précision la température à cœur du mets à cuire entre 1 °C et 99 °C. La sonde mesure la température à l'intérieur de la viande. Lorsque la température préétablie est atteinte et que la viande présente le degré de cuisson souhaité, cela vous est signalé sur l'afficheur.

La sonde de température à cœur

- permet une cuisson particulièrement précise,
- évite de trop cuire les rôtis,
- vous donne une parfaite maîtrise de la cuisson grâce à la possibilité de visualisation de la température réelle.

Procédez de la manière suivante :

- Faites préchauffer le four.
- Introduisez le plat avec le mets à cuire.
- Enfoncez la pointe de la sonde à l'endroit le plus épais du mets à cuire (pour les volailles, enfoncez la sonde entre le blanc et le haut d'une cuisse pour éviter de vous retrouver dans une zone creuse).
Il ne faut pas que la pointe de mesure touche un os et soit enfoncée dans des tissus gras.
- Attention :** la sonde et les parois du four sont très chaudes. Utilisez un gant.
- Refermez la porte du four.
- Appuyez 2 fois sur la touche ^ (sonde de température à cœur). Le symbole ^ (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur qui propose également une valeur par défaut égale à 60 °C (fig. 24).
- Appuyez sur les touches + et - pour entrer une valeur comprise entre 1 °C et 99 °C (voir tableau et fig. 25).

- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour confirmer la valeur entrée : un signal sonore se fait entendre.

Dès que la température à cœur programmée est atteinte, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement. Les symboles ^ (sonde de température à cœur) et -I (fin) clignotent sur l'afficheur.

Attention : avant de sortir le mets à cuire, retirez la sonde. Attention : la sonde étant très chaude, servez-vous d'un gant.

Remarque :

si pendant la cuisson, vous appuyez **une fois** sur la touche ^ (sonde de température à cœur), la température mesurée par la sonde s'affiche pendant quelques secondes.

Effacement de la température à cœur :

- Appuyez **2 fois** sur la touche ^ (sonde de température à cœur). Le symbole ^ (sonde de température à cœur) clignote sur l'afficheur.
- Appuyez en même temps sur les touches + et -.
- Un signal sonore retentit et le symbole ^ (sonde de température à cœur) s'éteint.

Pour le nettoyage, essuyez simplement la sonde avec un chiffon humide.

Remarque :

vous ne pouvez pas régler sur la sonde une valeur inférieure à la température à cœur du mets à cuire.

Si vous faites en même temps une programmation avec la sonde de température à cœur et la minuterie, le four arrêtera la programmation atteignant en premier la valeur sélectionnée.

Valeurs indicatives de température à cœur

Bœuf

rosbif / filet	saignant	45-50°C
	rosé	55-65°C
	à point	70-80°C
rôti		80-85°C
tafelspitz		90°C

Porc

rôti		75-80°C
longe		65-70°C
chair		85°C

Veau

rôti		75-80°C
poitrine, farcie		75-80°C
longe	rosée	65-70°C

Gibier

cuisson de chevreuil		75-80°C
râble de lièvre/carré de chevreuil		65-70°C

Volailles

poulet		85°C
oie		85-90°C
dinde, canard		80-85°C
magret		70°C

Agneau

gigot	rosé	55-65°C
agneau	à point	75-80°C

Mouton

gigot de mouton	rosé	75-80°C
carré de mouton	à point	80°C

Pain

90°C

5.4 Vapeur à la demande

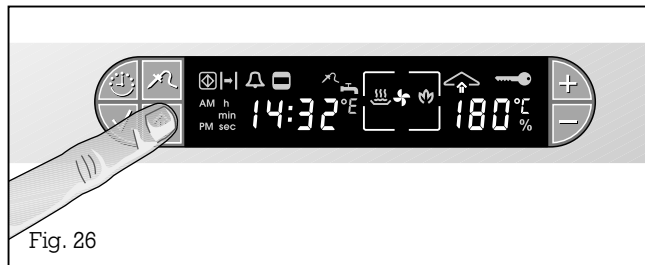


Fig. 26

5.5 Condensation

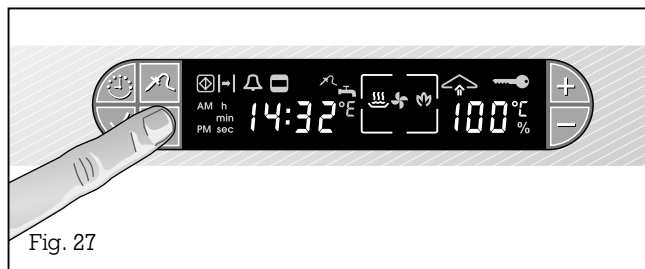


Fig. 27

Vous avez la possibilité d'augmenter l'apport contrôlé d'humidité au plat à cuire.

Remarque : cette fonction n'est possible qu'avec le niveau d'humidité « chaleur tournante » et avec une humidité de 30%.

Procédez de la manière suivante :

- Maintenez enfoncée la touche ↑ (vapeur à la demande/condensation) (fig. 26).
- L'opération dure tant que vous maintenez la touche ↑ enfoncée, avec toutefois un maximum de 8 secondes. En réappuyant sur cette même touche ↑ (vapeur à la demande), vous pouvez recommencer l'opération.

Avant d'ouvrir la porte, vous pouvez facilement, grâce à la fonction de condensation, éliminer toute la vapeur contenue dans l'enceinte de cuisson. De l'eau entre dans l'enceinte et refroidit celle-ci. Ensuite, la sortie de vapeur est minimale lors de l'ouverture de la porte.

Remarque : La condensation n'est possible que pour les niveaux d'humidité 100%, 80% et 60% et à une température maximale de 130°C.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ↑ (vapeur à la demande/condensation) pendant au moins 1 seconde) (fig. 27).
- La fonction ne fonctionne que si la porte est fermée.
- Après la condensation (20 secondes environ), un signal sonore se fait entendre.
- L'ouverture de la porte (attention : des gouttes d'eau chaude peuvent tomber de la porte !) ou une nouvelle action sur la touche entraînent l'arrêt anticipé de l'opération.

5.6 Affichage de la température instantanée

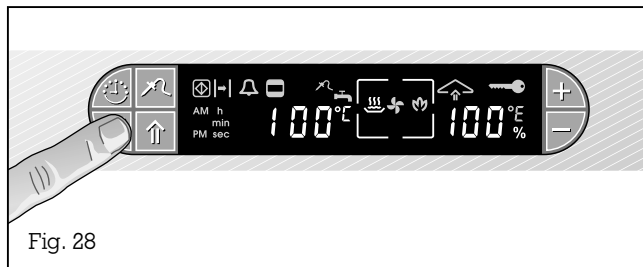


Fig. 28

5.7 Protection contre les pannes d'électricité

Pour visualiser la température actuelle et le niveau d'humidité pendant quelques secondes, appuyez sur la touche ✓ (Confirmation) (fig. 28).

Remarque : lorsque l'appareil fonctionne de manière prolongée, la température peut, par conception, varier de plus ou moins 5°C. Avec le réglage 100 °C et 100 % d'humidité, l'appareil chauffe jusqu'au point d'ébullition effectif qui dépend de l'altitude et se situe généralement sous 100 °C. Pour cuire au point d'ébullition, vous devez toutefois choisir le réglage 100°C sur l'appareil.

Lorsque le four est en marche, le réchauffage s'arrête en cas de panne de courant et reste arrêté après le retour de l'électricité.

Remarque : une panne de courant de 5 minutes n'a pas de conséquences sur l'appareil : la cuisson peut se poursuivre normalement. Si la panne est plus longue, des incidences négatives sur la cuisson sont possibles si bien que la cuisson restera interrompue. Vous devrez alors arrêter et remettre l'appareil en marche.

5.8 Protection vacances

Le four à vapeur est doté d'une protection garantissant la sécurité en cas d'absence. En effet, au bout de 15 heures sans intervention, toute opération de chauffe commencée est arrêtée automatiquement. Dans ce cas, des tirets clignotent sur l'afficheur. Après avoir remis les deux boutons en position «0», vous pourrez réutiliser l'appareil de manière normale. En cas de programmation de l'heure de cuisson, cette fonction n'est pas active.

5.9 Aide au nettoyage

Les salissures sont dissoutes par le produit et sont ainsi plus faciles à éliminer (voir chapitre 9.3).

6. Autres utilisations

Cuisson basse température

Pour parfaire à basse température la cuisson d'une viande bien revenue.

- Préchauffez le four à 70-80°C (suivant la dimension du mets). Pour ce faire, placez le bouton «Humidité» en position 30%.
- Faites revenir brièvement et à feu fort la viande sur tous les côtés dans une poêle. Remarque : plus vous faites revenir longtemps, puis le temps de cuisson au four sera court.
- Placez la viande sur un plaque préchauffée et poussez-la au four.
- Les plus gros morceaux (entrecôte, roastbeef ou gigot d'agneau ont besoin de 2 à 4 heures. Les plus petits (steaks, cubes de poulet) ont besoin de 30 à 60 minutes.
- Vers la fin de la cuisson, vous pouvez ramener la température à 60°C. Pour les plus gros morceaux, vous pouvez prolonger la cuisson de 2 à 4 heures et pour les plus petits de 30 à 45 minutes.

Régénération

Réchauffage de mets cuits, sans perte de qualité.

- Préchauffez l'appareil à 120°C. Pour ce faire, placez le bouton «Humidité» en position 60%.
- Divisez les mets cuits et froids en portions sur une assiette.
- Placez l'assiette sur la grille.
- Temps de cuisson : 7 à 15 minutes.

Remarque : pour la régénération de légumes ou pâtes, choisissez une température de 100°C et un niveau d'humidité supérieur à 100%.

Fermentation

Pour faire lever les pâtes à base de levure de boulanger, les ferments et levains.

- Placez sur la grille la jatte contenant la pâte.
- Mettez le bouton «Température» sur 30-40°C et le bouton «Humidité» sur 60%.

Faire sortir le jus

Le four à vapeur permet de faire sortir le jus sans un pot spécial.

- Placez les fruits dans le bac perforé.
- Placez le bas non perforé contenant les fruits au 3ème niveau en partant du bas.
- Placez le bac profond non perforé un niveau plus bas, afin de recueillir le jus.
- Mettez le bouton «Température» sur 100°C et le bouton «Humidité» sur 100%.

Laissez les fruits dans l'appareil jusqu'à ce qu'il ne laisse plus sortir de jus (1 à 2 heures suivant la sorte de fruit).

Stérilisation

Conservation en bocaux de fruits, légumes et viandes.

- Placez les bocaux pleins sur la grille ou sur le bac perforé. Important : il ne faut pas que les bocaux se touchent.
- Mettez le bouton «Température» sur 100°C et le bouton «Humidité» sur 100%.
- Mettez le bouton «Température» sur 0, dès que l'eau commence à perler dans les bocaux.

Sortez les bocaux du four seulement lorsqu'ils sont bien refroidis.

Décongélation

Pour décongeler rapidement et en douceur les surgelés.

- Placez l'aliment surgelé dans le bac perforé.
- Placez le bac perforé contenant le surgelé au 2ème niveau en partant du bas.
- Placez le bac non perforé un niveau plus bas, afin de recueillir le liquide de congélation/
- Mettez le bouton «Température» sur 45-50°C et le bouton «Humidité» sur 80%.

La durée de décongélation dépend de la taille et du poids du produit.

Exemples d'application :

poulet (1000 g)	55 - 65 minutes
cuisse de poulet (400 g)	30 - 35 minutes
légumes congelés en bloc	
(épinards par exemple) (400 g)	20 - 30 minutes
baies (300 g)	8 - 10 minutes
filet de poisson (400 g)	15 - 20 minutes

Après la durée de décongélation, laissez l'aliment 10 à 15 minutes dans l'appareil arrêté afin qu'il puisse dégeler entièrement.

Blanchir

Le blanchiment permet aux légumes à congeler de conserver leur couleur naturelle.

- Placez le mets dans un bac perforé.
- Mettez le bouton «Température» sur 100°C et le bouton «Humidité» sur 100%.
- Dès que la température est atteinte, placez le bac de cuisson au 2ème niveau en partant du bas et le bac non perforé un niveau plus bas.
- Au bout d'1 à 2 minutes, ressortez le bac de l'enceinte et posez les légumes à refroidir dans de l'eau glacée.
- Laissez bien égoutter les aliments à cuire.

Préparation de yaourts

Des yaourts très faciles à faire soi-même.

- Faire chauffer le lait à 90°C (sauf lait UHT) sur la table de cuisson, pour éviter de perturber les bactéries de l'acide lactique.
- Laisser refroidir le lait au bain-marie à 40°C.
- Mélangez le yaourt nature sous le lait (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour 100 ml).
- Versez le yaourt dans des verres rincés.
- Si vous utilisez du ferment à yaourt, observez les instructions de l'emballage.
- Mettez le bouton « Température » sur 45°C et le bouton « Humidité » sur 80 %. Laissez le yaourt maturer pendant 4 à 6 heures.

Remarque : Si vous faites le yaourt avec du lait froid, la durée de maturation sera plus longue.

Placez ensuite le yaourt au réfrigérateur!

Conseil : Pour obtenir un yaourt ferme, ajoutez au lait de la poudre de lait écrémé avant de chauffer (1 à 2 cuillères à soupe par litre).

Pour tuer les germes indésirables, placez les verres à yaourt dans le four pendant quelques minutes avant de faire la préparation (température 100°C et humidité 100%). **Attention :** les verres à yaourt sont très chauds. Laissez-les d'abord refroidir.

7. Tableaux de cuisson

Aliments	Choix de l'accessoire de cuisson*	Quantité (poids)
LÉGUMES**		
Épinards en branche	perforé / non perforé	500 g
Choux-fleurs	perforé	1 tête
Choux-fleurs et carottes	perforé	env. 1 kg au total
Brocolis	perforé	1 kg
Pois	perforé / non perforé	1 kg
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	non perforé	
Haricots verts	perforé	1 kg
Choux-rave	perforé	1 kg
Poireau émincé	perforé / non perforé	1 kg
Carottes	perforé	1 kg
Pommes de terre en robe des champs	perforé	1 kg (de taille moyenne)
Pommes de terre gros sel	non perforé	1 kg
Asperges vertes	perforé	1 kg
Asperges violettes	perforé	1 kg
Tomates pelées	perforé	
DIVERS		
Gâteau de légumes/Flan de légumes	perforé, grille	
Gratin de pommes de terre	non perforé	
Boulettes	perforé / non perforé	
Lasagnes	non perforé	
Soufflé	grille, perforé	
Garnitures épaississant la soupe (royale, quenelles/noques de semoule)	non perforé	
LÉGUMES SEC/RIZ***		
Riz	non perforé	250 g + 600 ml d'eau
Riz précuit	non perforé	250 g + 600 ml d'eau
Lentilles	non perforé	250 g + 750 ml d'eau
Pois blancs préalablement mis à tremper	non perforé	250 g + 1 litre d'eau

* Enfournez l'insert de cuisson au deuxième niveau en partant du bas. La cuisson à la vapeur peut avoir simultanément lieu avec deux inserts. Pour ce faire, utilisez les 2ème et 3ème glissières d'enfournement en partant du bas.

** Certaines variétés de légumes vous permettent de «cuire rapidement à la vapeur», vapeur à 100% et température comprise entre 102 et 120°C. Cette température plus élevée accélère la cuisson. Ce mode de cuisson ne convient pas aux aliments délicats.

*** Respectez les indications figurant sur l'emballage.

Préparation	Température	Humidité	Température à cœur	Temps de cuisson (en minutes env.)
effeuillés	100 °C	100%		2 - 5
entier	100 °C	100%		20 - 30
en bouquets/en rondelles	100 °C	100%		20 - 25
en bouquets	100 °C	100%		10 - 15
	100 °C	100%		12 - 18
	160 - 180 °C	80 - 100 %		20 - 30
entier	100 °C	100%		20 - 35
en rondelles	100 °C	100%		15 - 25
en rondelles	100 °C	100%		9 - 12
en rondelles	100 °C	100%		15 - 25
incisées	100 °C	100%		35 - 50
coupées en quartier, salées	100 °C	100%		15 - 25
entier	100 °C	100%		10 - 15
entier	100 °C	100%		15 - 20
entier	100 °C	100%		1 - 2
moule à bain-marie de 1,5 litre	100 °C	100%		60 - 70
voir livre de recettes	180 - 200 °C	30 - 60%		30 - 45
	100 °C	100%		15 - 25
voir livre de recettes	175 - 200 °C	80 %		35 - 45
en petit moule, voir livre de recettes	175 - 200 °C	60 - 100%		10 - 20
	100 °C	80 - 100%		10 - 20
	100 °C	100%		20 - 30
	100 °C	100%		15 - 20
	120 °C	100%		30 - 40
	120 °C	100%		55 - 65

Remarque:
 Les temps et quantités de cuisson indiqués ici sont des valeurs indicatives pour 4 personnes.
 En présence de moindres quantités, le temps de cuisson diminue en conséquence.
 Nous vous recommandons de toujours préchauffer le four. Si vous ne le faites pas, le temps de cuisson s’allonge d’environ 5 minutes.

Tableaux de cuisson

Aliments	Choix de l'accessoire de cuisson*	Quantité (poids)
VIANDE		
Filet en pâte feuilletée	perforé, gami de papier sulfurisé	1 - 1,5 kg
Rôti en croûte (Rôti de porc avec la couenne)	grille, non perforé	1,5 kg
Gigot d'agneau (à basse température)	perforé	1,5 - 2,5 kg
Rosbif bien cuit (à basse température)	perforé	1,5 - 2,5 kg
Rôti de porc (collet/épaule)	grille, non perforé	1,5 kg
Pot-au-feu	non perforé	1 kg
VOLAILLE		
Canard (entier)	grille, non perforé	2 - 3 kg
Magret de canard	non perforé	
Poulet (entier)	grille	1 - 1,5 kg
Cuisses de poulet	grille	4 - 6 cuisses
POISSON		
Dorade	perforé	
Terrine de poisson	grille	
Truite (entière)	perforé / non perforé	2, 300 g chaque
Filet de saumon	perforé / non perforé	800 g
Moules	perforé / non perforé	1,5 kg
Petits roulés de sole farcis	perforé / non perforé	
DESSERTS		
Crème brûlée	grille / perforé	
Pâte levée	non perforé	
Soufflé sucré	grille	
RÉCHAUFFER		
Disposer les mets sur une assiette	grille	
Légumes, garnitures à la maizena	non perforé	0,5 - 1 kg

* Enfoumez l'insert de cuisson au deuxième niveau en partant du bas. La cuisson à la vapeur peut avoir simultanément lieu avec deux inserts. Pour ce faire, utilisez les 2ème et 3ème glissières d'enfournement en partant du bas.

**** 15-20 minutes avant la fin du temps de cuisson, passez à l'humidité et la température suivantes.

Préparation	Température	Humidité	Température à cœur	Temps de cuisson (en minutes env.)
voir livre de recettes	180 - 200°C	80 - 100%		50 - 60
entre les étapes 1 et 2,	1) 100°C	100%		5
incisez la croûte	2) 160 - 170°C	60 - 80 %	80 - 85°C	50 - 60
puis épicez	3) 210°C	0 %		KT
saisissez vigoureusement seulement	75 - 80°C	0 - 30%		180 - 240
une fois sur la table de cuisson				
saisissez vigoureusement seulement	75 - 80°C	0 - 30%		180 - 240
une fois sur la table de cuisson				
	200 - 220°C	60%	80 - 85°C	(60 - 70)
0,5 l de liquide et légumes	100°C	100%	90°C	100 - 120
voir livre de recettes	160 / 200°C****	60 - 80%	80 - 85°C	70 - 100
saisissez vigoureusement	160°C	0 - 30%	70°C	15 - 20
seulement une fois				
sur la table de cuisson				
	200°C	100 / 0 %****	85°C	45 - 55
	180°C	100 / 0 %****		20 - 35
	80 - 90°C	100%		15 - 25
terriner	75°C	80%		40 - 50
	80 - 90°C	100 %		12 - 15
	80 - 90°C	100%		12 - 18
	100 - 120°C	100%		12 - 15
voir livre de recettes	150°C	80 %		8 - 10
voir livre de recettes	160°C	60%		10 - 15
	100°C	100%		15 - 25
en petit moule, voir livre de recettes	150°C	60%		8 - 10
	120°C	60%		7 - 15
	90 - 100°C	80 - 100%		7 - 15

Remarque:

Les temps et quantités de cuisson indiqués ici sont des valeurs indicatives pour 4 personnes.

En présence de moindres quantités, le temps de cuisson diminue en conséquence.

Nous vous recommandons de toujours préchauffer le four. Si vous ne le faites pas, le temps de cuisson s'allonge d'environ 5 minutes.

Tableaux de cuisson

Pâtisseries	Température	Humidité	Temps de cuisson (en minutes env.)	Remarques
Tartes aux pommes	170 - 190°C	30 %	30 - 45	
Biscuits roulés	190 - 210°C	0 - 30%	7 - 9	
Pâte feuilletée (petites pâtisseries)	180 - 200°C	80 - 100%	15 - 25	
Pain (1 kg)**	200 / 165°C*	80 - 100%	50 - 55	
Petits pains**	200 - 220°C	80 - 100%	20 - 30	
Brioches tressées**	165 - 170°C	30 - 60%	35 - 45	voir livre de recettes
Kouglofs (à la levure de boulanger)	160 - 175°C	30 - 60%	45 - 50	
Gâteaux aux fruits en pâte à la levure de boulanger	160 - 175 °C	0 - 30%	40 - 55	voir livre de recettes
Petits fours	160 - 175 °C	0%	15 - 20	
Quiche, tarte aux épices	180 - 210°C	0 - 30%	35 - 45	voir livre de recettes
Gâteaux à pâte levée	160 - 175°C	0 - 30%	50 - 60	voir livre de recettes
Choux à la crème	200 - 210°C	0 - 30 %	20 - 30	
Tarte à l'oignon	170 - 180°C	60 - 80%	40 - 50	voir livre de recettes

Remarque: Les temps de cuisson et réglages indiqués ici sont des valeurs indicatives pour 4 personnes. Préchauffez toujours le four à vapeur. Dans celui-ci, vous ne pouvez faire cuire le pain et les pâtisseries que sur un seul niveau. Utilisez toujours le 2ème niveau en partant du bas.

- * Au bout de 15 minutes, réduisez aussi cette température.
- ** Le pain et les petits pains se laissent aussi très bien cuire de la manière suivante: Préchauffez le four à 220°C sous 30% d'humidité. Après avoir placé le pain dans le four, injectez une à deux fois de la vapeur. 5 minutes plus tard, ramenez la vapeur à zéro et la température à 190°C.

8. Trucs et astuces

Généralités :

- L'appareil chauffe rapidement : il est donc économe en énergie et fait gagner du temps.
- Les durées de cuisson dépendent de la qualité, du poids et de la hauteur du mets. Les valeurs fournies ne peuvent donc être qu'indicatives.
- Le mets à cuire ne doit pas être en contact avec l'enceinte, le filtre à graisse ou la plaque guide-d'air.
- La porte du four doit être bien fermée. Faites toujours en sorte que les joints de la porte restent propres.
- Ne serrez pas trop les grilles et bacs de façon à garantir une circulation optimale de l'air.

Que pouvez-vous améliorer ?

- Faites cuire les pommes de terre dans le bac perforé. La vapeur est ainsi mieux en contact avec tous les côtés des pommes de terre. La cuisson est meilleure !
- Pour faire cuire de grandes quantités d'œufs, utilisez le bac perforé. A noter que le temps de cuisson dure 2 à 3 minutes de plus qu'avec le cuiseur à œufs. Pour obtenir des œufs mollets, vous devez préchauffer l'appareil.
- Vous pouvez recueillir les fonds de légumes en plaçant le bac non perforé au niveau le plus bas.
- Dans le cas d'aliments sensibles à la pression (boulettes par exemple), utilisez plutôt deux bacs plats qu'un seul profond : les aliments ne seront pas trop empilés ni écrasés.
- Pour peler des tomates : coupez les tomates et placez-les 1 à 2 minutes dans la vapeur. Ensuite, refroidissez-les sous l'eau froide.
- Avec votre four à vapeur, vous pouvez même décristalliser du miel. Pour ce faire, choisissez une température de 60°C et un niveau d'humidité de 100%.

Conseils d'économie d'énergie et de préservation de l'environnement

- Ne faites pas cuire ensemble n'importe quels aliments. Vous risquez de surcharger l'appareil et de gaspiller l'énergie, sans gagner de temps !
- Evitez d'ouvrir trop souvent et trop longtemps la porte du four. Sinon, la vapeur et la chaleur s'échappent du four et seront donc perdues pour la cuisson : c'est une perte d'énergie évitable, qui par ailleurs, allonge le temps de cuisson.
- Vous pouvez souvent utiliser plusieurs niveaux en même temps (jusqu'à 100°C en cuisson à la vapeur, pas en cuisson conventionnelle).

Conseils de décongélation :

- Décongelez juste la quantité dont vous avez immédiatement besoin.
- Remarque : un aliment décongelé ne se conserve plus très bien et se gâte plus vite qu'un aliment frais.
- Décongeler de la viande: si vous voulez paner des morceaux de viande, faites-les décongeler juste ce qu'il faut pour que les épices et la chapelure y adhèrent.
- Décongeler des volailles: sortez d'abord la volaille de son emballage. Important : jetez le liquide de décongélation.
- Les herbes aromatiques peuvent être conservées congelées et utilisées sans décongélation.
- Au lieu du bain-marie, vous pouvez décongeler et réchauffer à la vapeur. Pour ce faire, laissez l'aliment dans le sachet de congélation ou mettez-le tout de suite dans l'assiette.

Stérilisation :

- Faites cuire les aliments le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Plus vous les stockez longtemps, plus la teneur en vitamines diminue et plus la fermentation peut se faire facilement.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état. Contrôlez les bords et caoutchoucs. Vérifiez les ressorts et fermetures. Stérilisez les bords et nettoyez les caoutchoucs. Rincez à l'eau chaude.

9. Nettoyage et entretien

9.1 Nettoyage manuel

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil de façon à ne pas brûler les résidus. En effet, les résidus surcuits sont beaucoup plus difficiles à éliminer.

N'utilisez pas de produits à gratter ou agressif (poudre à récurer, laine d'acier, laine d'acier ensavonnée, éponges métalliques, éponges en plastique, éponges à surface grattante).

Après nettoyage, éliminez complètement tous les résidus de produit de nettoyage.

Si vous nettoyez l'appareil à la main, arrêtez-le et laissez-le d'abord refroidir.

Nettoyez les **accessoires** (plaques à pâtisserie, etc.) au lave-vaisselle ou à l'eau de vaisselle chaude.

Vous pouvez dissoudre les résidus alimentaires brûlés sur les bacs de cuisson en mettant dans le bac un peu d'eau et de liquide à vaisselle. Ramollissez ensuite les salissures au four à 70°C et 100% d'humidité.

Nettoyez les **surfaces extérieures** avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs à inox du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

Nettoyez les **organes de commande et surfaces vitrées** avec un chiffon humide et un peu de liquide à vaisselle, et essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez ni poudre à récurer ni agents de polissage nitrés !

N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter. Prenez un produit lave-vitre du commerce et appliquez-le sur un chiffon doux et humide. N'en pulvérisez pas sur le bandeau de commande.

N'utilisez pas de nettoyeurs très alcalins (bombe pour four par exemple), car ils attaquent les surfaces en aluminium.

Ne grattez pas les **résidus alimentaires brûlés**, mais enlevez-les avec le système d'aide au nettoyage (voir chapitre 9.3).

Attention : ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur à vapeur ou à pression d'eau - risque de court-circuit.

Essuyez l'eau coulant de la **goulotte** et nettoyez cette dernière !

Nettoyez régulièrement le **filtre à graisse** au lave-vaisselle. Enlevez les grilles. Poussez le filtre vers le haut et sortez-le.

Nettoyez régulièrement le **filtre de sortie d'eau et le siphon**. Pour ce faire, dévissez le filtre du fond en tôle.

9.2 Nettoyage de la plaque latérale

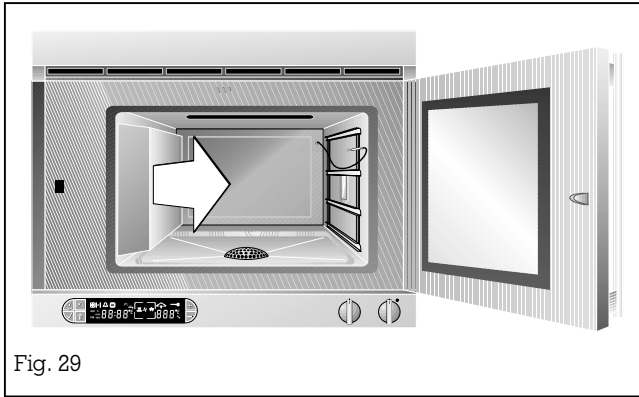


Fig. 29

- Avant nettoyage, laissez refroidir entièrement l'appareil.
- Veillez à ce que des pièces de petite taille ne tombent pas dans le filtre.
- Après desserrage de l'écrou moleté situé à l'avant gauche de la grille, vous pouvez sortir cette dernière en la tirant vers l'avant.
- Le filtre à graisse peut être sorti vers le haut.
- Pour sortir la plaque latérale, desserrez les 4 écrous avec une clé à douille de 8. Faites attention à ne pas rayer l'enceinte.
- Pour nettoyer la plaque, n'utilisez pas de produits à gratter ou à récurer.
- Les dépôts calcaires sur la paroi latérale et le ventilateur sont neutres sur le plan sanitaire et n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Il faut nettoyer périodiquement le tuyau d'arrivée. Voir chapitre 10.3 Détartrage.
- Remontez la plaque latérale. Replacez le filtre à graisse et les grilles.
- Vérifiez que toutes les pièces sont bien en place avant de remettre le four en marche.

9.3 Aide au nettoyage

Le système d'aide au nettoyage permet de dissoudre les salissures les plus tenaces pour mieux les éliminer ensuite.

Ne sortez pas le filtre à graisse. Il protège le ventilateur des résidus de produit de nettoyage. Vous pouvez ensuite mettre au lave-vaisselle le filtre à graisse et les grilles.

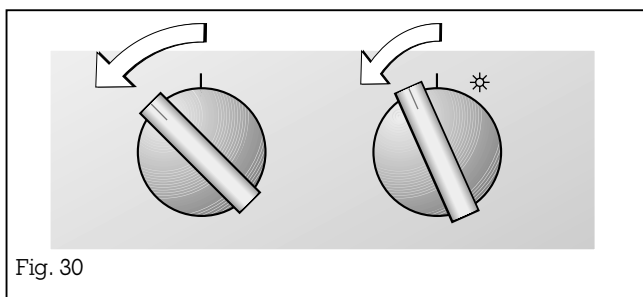


Fig. 30

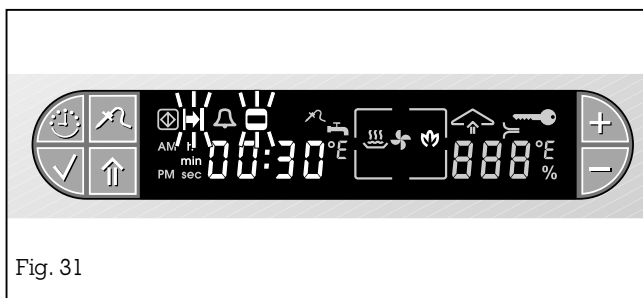


Fig. 31

- Avant nettoyage, laissez refroidir entièrement l'appareil.
- Pour sortir les grilles, desserrez les écrous à molette. Cela rend l'essuyage plus facile.
- Pulvérisez un nettoyant ménager spécial inox sur l'appareil froid.
Remarque : évitez que du produit soit projeté sur le bandeau en aluminium.
- Fermez la porte du four.
- Suivant les indications du fabricant, laissez le nettoyant agir.
- Partant de la position de départ, tournez les deux boutons d'un cran vers la gauche (fig. 30).
- Le symbole ☼ (nettoyage) et les symboles 1-1 (durée) et 2-2 (temps de cuisson) clignotent sur l'afficheur (fig. 31).
- Sur l'afficheur, la durée de nettoyage indiquée est de 30 minutes. Vous pouvez allonger ce temps à 40, 50 et 60 minutes en appuyant sur la touche +, au cas où l'encrassement est particulièrement important.
- Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour lancer l'opération.

Remarque : pendant le nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

-
- Vous pouvez consulter la durée résiduelle en appuyant sur la touche ☺ (horloge). Lorsque le processus est terminé (30 minutes environ), un signal sonore se fait entendre.
 - Appuyez sur la touche ✓ (confirmation) pour arrêter le signal. Ne tournez pas les boutons.
 - Nettoyez l'enceinte avec une brosse douce dès que le programme a terminé, puis essuyez avec un chiffon doux. En appuyant sur la touche ⬆ (vapeur à la demande / condensation), vous pouvez faire entrer de l'eau dans l'enceinte (seulement si les deux boutons restent en position « Aide au nettoyage »).
 - Attention :** ne pas appuyer sur la touche ⬆ (vapeur à la demande / condensation) si la plaque latérale a été enlevée. Risque de projections !
 - Si l'enceinte a séché après une trop longue ouverture de la porte, recommencez l'opération.
 - Pour rincer, fermez la porte de l'appareil et faites chauffer quelques minutes à 100°C et 100% d'humidité.
 - Laissez l'appareil refroidir. Vous pouvez maintenant polir l'enceinte avec un chiffon sec et doux et frotter la vitre.
 - Ramenez les deux boutons dans la position de départ. Remontez le filtre à graisse et les grilles. Vérifiez que toutes les pièces sont bien en place avant de remettre l'appareil en marche.

10. Maintenance

10.1 Généralités

Avant toute réparation, mettre l'appareil hors tension (fusibles).

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles du logement et le branchement d'eau.

Si l'alimentation en électricité et en eau sont correctes, mais que l'appareil en fonctionne pas, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent en indiquant le type d'appareil. Pour ce faire, reportez-vous à la plaquette d'identification (qui se trouve à l'intérieur de la porte et est également jointe à la présente notice).

Les réparations doivent être confiées uniquement à des techniciens qualifiés afin de garantir la sûreté de l'appareil. Toute intervention non conforme entraîne la perte de la garantie !

10.2 Changement de lampe

Pour des raisons techniques, le cache de lampe est collé à l'appareil. Le changement de lampes ne peut donc être fait que par le service après-vente Gaggenau.

Important !

Ne pas enlever le cache de lampe.

10.3 Détartrage

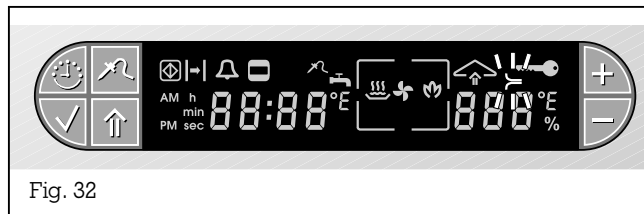


Fig. 32

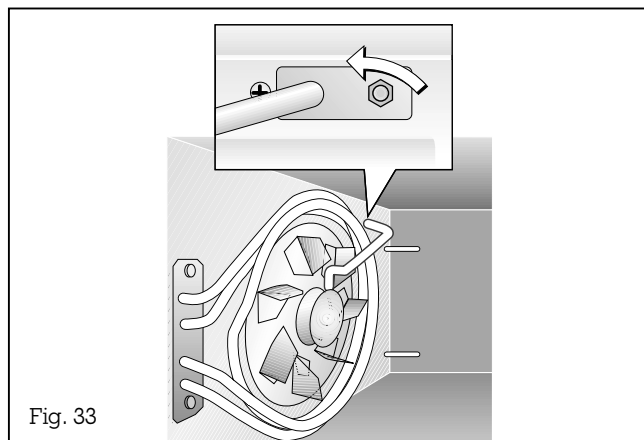


Fig. 33

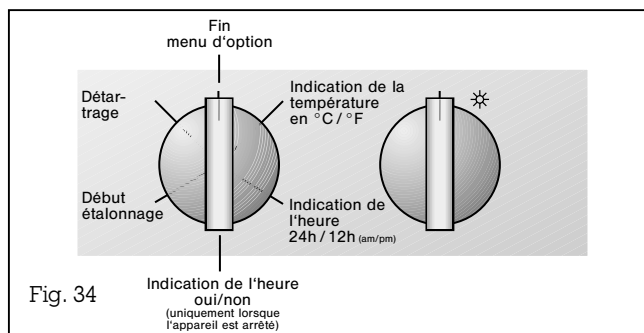



Fig. 34

L'eau est transformée en vapeur derrière la plaque latérale. C'est donc là que se dépose le tartre avant d'être entraîné dans l'enceinte du four. Essayez le tartre avec un chiffon humide.




Il faut détartrer périodiquement le **tuyau d'arrivée**. L'appareil est doté d'un horamètre. Suivant la dureté entrée, le symbole  (détartrage) se met à clignoter en permanence sur l'afficheur, ce qui signifie qu'il faut détartrer le tuyau (fig. 32). Ce symbole clignote même lorsque l'appareil est arrêté.

Pour **détartrer le tuyau d'arrivée**, procédez de la manière suivante :

- Enlevez la plaque latérale et la grille du côté gauche (voir 9.2).
- Démontez le tuyau en enlevant d'abord l'écrou de 8, puis en sortant le tuyau de son support (fig. 33).
- Nettoyez le tuyau en le mouillant dans de l'essence de vinaigre, de l'acide citrique ou un détartrant.
- Remontez le tuyau en procédant dans l'ordre inverse. **Important !** Lors du montage, faites attention ce que la face conique de l'écrou soit tournée vers la paroi de l'appareil.

Après détartrage, il faut désactiver manuellement l'indicateur.

Procédez de la manière suivante :

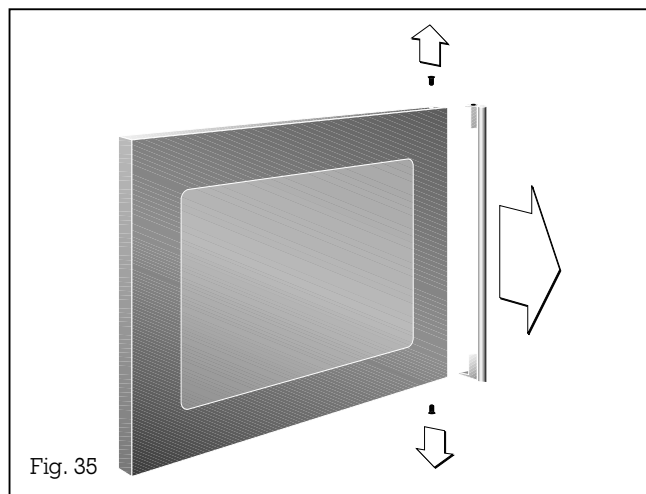
- Tournez les deux boutons en position haute.
- Appuyez sur la touche  (confirmation) et maintenez-la enfoncée.
- Tournez le bouton «Niveau d'humidité» vers la droite.
- Relâchez le bouton  (confirmation).
- Tournez le bouton «niveau d'humidité» vers la droite en position «Détartrage» (fig. 34).
- Appuyez sur la touche  (confirmation).

Le symbole  (détartrage) s'éteint.

Important !

Lors du remontage, vérifiez que le tuyau est bien fixé. Il doit se trouver en position médiane au-dessus de la roue de distribution et ne doit pas être en contact avec les bords de cette roue.

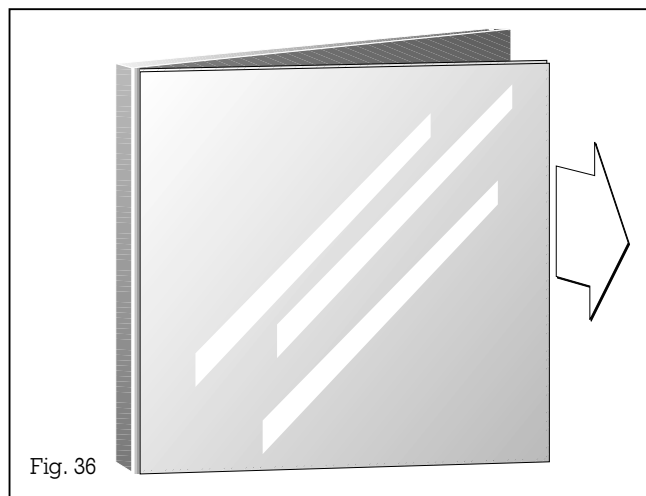
10.4 Démontage de la vitre avant



Procédez de la manière suivante :

- Enlevez la vis inférieure de la poignée.
- Enlevez la vis supérieure de la poignée et déposez la poignée.
- Retenez d'une main la vitre et secouez légèrement la porte. Vous pouvez maintenant dégager la vitre vers l'avant. Nettoyez maintenant la vitre. Pose dans l'ordre inverse.





Faites attention à **placer** la vitre d'abord du côté charnière en la retenant d'une main pour éviter qu'elle ne tombe.



10.5 Remédier soi-même aux petits incidents

Si vous ne pouvez pas remédier au problème à l'aide de la liste suivante :

- arrêtez le four et isolez-le du secteur électrique
- fermez l'arrivée d'eau
- n'ouvrez pas le boîtier de l'appareil
- appelez le service après-vente Gaggenau

Que faire lorsque... ?	Cause ?	Remède !
...l'afficheur reste sombre ?	L'appareil ne reçoit pas de tension. Dans le menu d'options, l'indication du temps a disparu.	Branchez le connecteur secteur dans la prise de courant. Vérifiez le fusible du logement. Si vous le voulez, sélectionnez l'indication de temps dans le menu d'options.
...« R » est allumé sur l'afficheur ?	Étalonnage non fait ou interrompu.	Procédez à l'étalonnage complet.
...le symbole  (réchauffage) n'apparaît pas sur l'afficheur ?	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte.
...le symbole  (robinet) clignote sur l'afficheur ?	Pas d'eau dans l'appareil !	Vérifier le branchement d'eau.
...de l'eau goutte sur la porte ?	Formation de condensation. La goulotte située sur la porte est pleine.	Jusqu'à 100°C, la vitre s'embue toujours. La formation de condensation est normale avec la vapeur. Essayez la goulotte.
...de la vapeur sort de l'appareil malgré la condensation demandée ?	La vapeur ne peut pas être entièrement éteinte, car l'aliment rejette sa propre chaleur sous forme de vapeur.	Attention en ouvrant la porte. Risque de brûlure. Attendez que l'extinction soit terminée.
...un grondement est perceptible ?	La pompe d'évacuation vidange le réservoir.	Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.
...le symbole  clignote sur l'afficheur ?	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre 5.1).
...le symbole  est allumé sur l'afficheur et l'appareil ne chauffe pas ?	L'appareil est en mode démonstration, et donc il ne chauffe pas (mode servant pour des expositions).	Débrancher l'appareil pendant quelques secondes (désactiver le fusible), puis dans les 3 minutes, appuyer sur la touche + et, en la maintenant enfoncée, placer le sélecteur de température sur une valeur quelconque (sauf éclairage !).
...l'afficheur de température n'indique pas la valeur réglée ?	L'appareil chauffe encore.	Pendant la cuisson, il n'est normal que la température fluctue de manière régulière.
...l'éclairage s'éteint ?	Lorsque la température programmée est basse, l'éclairage s'éteint automatiquement, car la lampe génère un échauffement supplémentaire.	A chaque action sur une touche ou un bouton, l'éclairage s'allume pendant quelques secondes.
...pas de production de vapeur ?	Le tuyau d'arrivée est entartré.	Voir chapitre «Détartrage».
...l'eau ne s'écoule pas dans l'enceinte ?	L'écoulement est bouché.	Nettoyez le filtre de fond et le siphon et rincez l'évacuation.
...la pompe se met périodiquement en marche ?	La conduite d'évacuation n'a pas de pente.	Posez la conduite conformément à la description de la notice de pose.
...les parois intérieures sont revêtues de calcaire ?	Eau trop dure.	Placez un adoucisseur en amont.
...de la vapeur s'échappe au moment de l'étalonnage du point d'ébullition ?	La détermination du point d'ébullition nécessite une production supplémentaire de vapeur.	Ne se produit plus en fonctionnement normal.
...une indication d'erreur apparaît sur l'afficheur (exemple : F20, F23, etc.) ?	L'autodiagnostic de l'appareil signale une anomalie.	Séparez l'appareil du secteur pendant 10 minutes (par exemple en désactivant le fusible). Si l'erreur reste signalée après remise sous tension, appelez le service après-vente Gaggenau.

11. Instructions de montage

11.1 Caractéristiques techniques

Branchement : 230 V 1N~ ou 400 V 2N~ CA, 16 A

puissance calorifique :

résistance de chaleur tournante 2700 W
pression d'eau maximale 600 kPa (6 bar)

ED 22.-...	FD xxxx xxxx	
AC 230-240/400-415V 2N	50/60 Hz	2900 W
Ⓜ36 W	Ⓜ24 W	
Ⓜ60 W		16 A

Sous réserve de modifications techniques.

11.2 Instructions d'installation

Observez les instructions importantes (chapitre 1). L'appareil doit être raccordé par un spécialiste qualifié, dans le respect de toutes les réglementations en vigueur (distributeur d'électricité, normes de construction, etc.).

Respectez la pression d'eau maximale. Mesurez la pression ou contactez le distributeur pour lui demander quelle est la pression. Utilisez le bon kit de branchement !

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement du four sur son lieu d'implantation. Il doit expliquer à l'utilisateur le fonctionnement de l'appareil, à l'aide de la notice d'utilisation. L'utilisateur doit savoir comment isoler l'appareil du secteur électrique en cas de besoin.

Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant de la non-observation des présentes instructions.

Pour toute réparation ou en cas d'urgence, mettre l'appareil hors tension.

Les réparations et opérations d'entretien doivent être faites par des techniciens qualifiés.

À chaque opération de maintenance, l'appareil doit être isolé du réseau électrique et d'eau. Pour ce faire, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou manœuvrez le fusible concerné, et fermez le robinet d'eau.

Le branchement doit être fait en conformité avec les caractéristiques électriques et indications concernant le branchement d'eau qui figurent sur la plaquette d'identification !

Le schéma électrique collé à l'extérieur de l'appareil présente les différents raccordements possibles. N'utilisez pas de câble prolongateur !

La sûreté électrique de l'appareil n'est garantie que si le système de mise à la terre du logement est installé de manière conforme à la réglementation.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une mise à la terre incorrecte ou absente de l'appareil.

Vous pouvez brancher le four au choix sur du 230 V 1N~ ou 400 V 2N~, via une prise de courant ou boîtier de raccordement réglementaires. En cas de branchement à du 230 V 1N~, il faut protéger l'installation avec un fusible de 16 A, dans le cas du 400 V 2N~ avec 2 fusibles de 2 x 10 A.

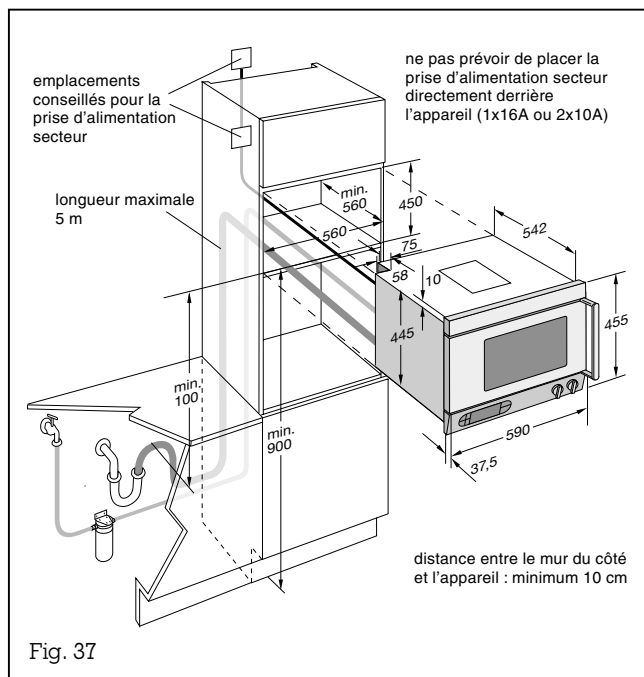
L'appareil est conçu en série pour une tension nominale de 230 V 1N~ et peut être adapté à du 400 V 2N~ selon la plaquette d'identification. Si nécessaire, il faut respecter les directives du fournisseur local d'électricité. L'appareil est conforme à la Directive CEE n° 76/889/EEC concernant le déparasitage.

Les directives du distributeur d'électricité, les réglementations applicables aux appareils de cuisine et les règles d'installation selon DIN 1988, partie 4 et DIN 1986, partie 1 doivent être respectées pour le branchement et l'utilisation de l'appareil.

L'installation du logement doit comporter un dispositif de sectionnement dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (fusible ou disjoncteur). Respectez les règles de protection contre les incendies à proximité de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables.

Pour le branchement du cordon d'alimentation secteur, utilisez au moins un câble du type H05 VV-F 3 x 1,5 mm².

11.3 Pose



Le four encastrable à vapeur doit être encastré à une hauteur minimale de 900 mm (distance entre le sol et le bord inférieur de l'appareil).

En cas de pose au-dessus d'un four classique, montez d'abord le four à vapeur, puis le four classique.

Procédez de la manière suivante :

- Déballiez l'appareil et vérifiez s'il n'est pas endommagé. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.

- Encastrez le four dans l'élément de cuisine.

Remarque : vérifiez l'aplomb du four à vapeur à l'aide d'un niveau.

- Au moyen de la vis à bois fournie, fixez l'appareil au panneau frontal de l'élément, côté poignée, sous le bandeau supérieur.

- Faites passer les flexibles d'alimentation et de vidange vers le bas, jusqu'aux points de raccordement.

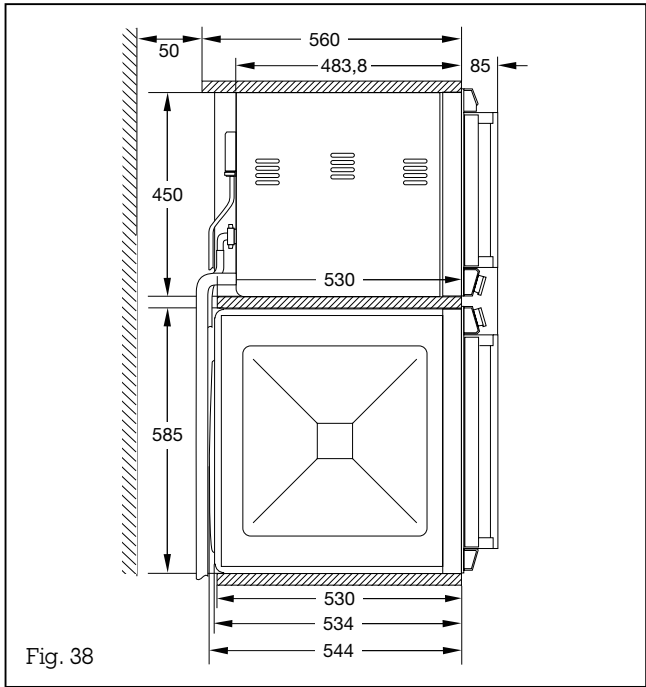
- Procédez aux branchements électriques et d'eau conformément à la notice (voir page 40).

- Vérifiez que l'appareil fonctionne parfaitement.

- Effectuez un nettoyage (voir chapitre Nettoyage et entretien).

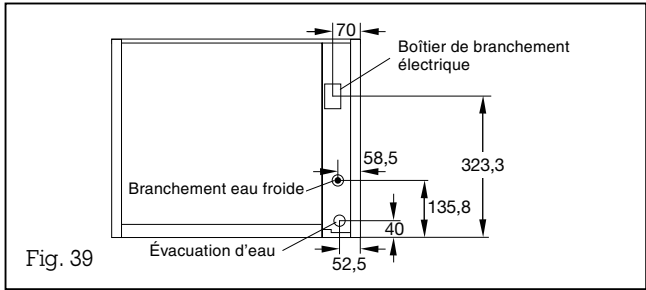
Pose au-dessus de EB

ED 220/221, vue latérale

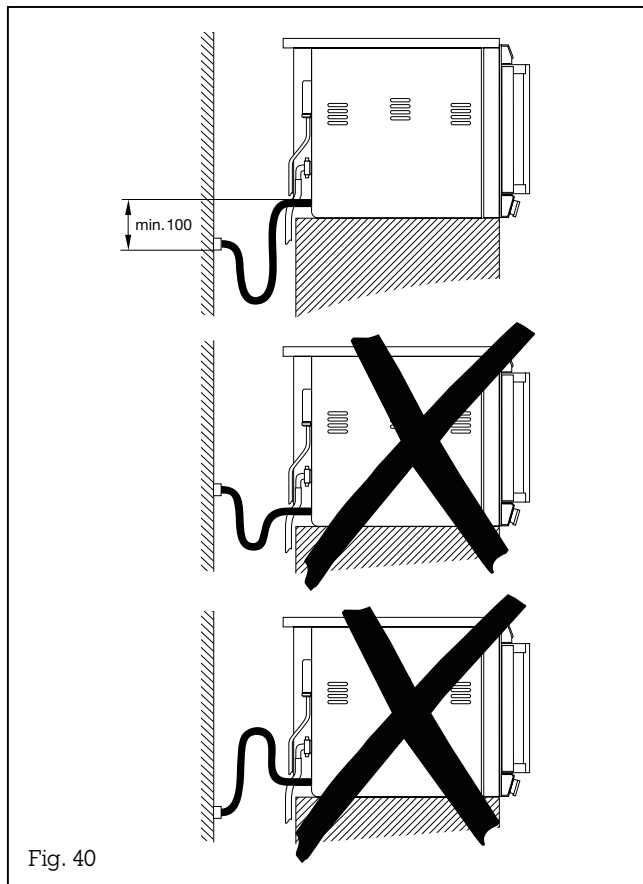


Pour pouvoir poser correctement le tuyau flexible d'alimentation et d'évacuation derrière l'appareil, il faut poser l'appareil EB en tirant le corps du meuble de 5 cm vers l'avant et en ajoutant un habillage latéral ou un cache.

ED 220/221, vue arrière



Eaux usées




- Branchez le tuyau de vidange à la tubulure du siphon de la conduite d'eaux usées.
- Placez la pièce en caoutchouc sur le raccord et fixez l'ensemble avec le collier fourni. La section de vidange doit être suffisante (40 mm de diamètre intérieur).
- Longueur maximale du tuyau flexible d'évacuation : 5 m.
Ne pas raccourcir le flexible d'évacuation fourni.

Remarque : le tuyau souple d'évacuation ne doit en aucun point se trouver au-dessus du bord inférieur de l'appareil.
Le raccord d'évacuation doit se trouver au moins 10 cm plus bas que la sortie de l'appareil (fig. 40).

Eau fraîche

Si la pression d'eau est supérieure à 6 bars, vous devez monter en amont le kit de raccordement DR 220-010. Ce kit est conçu pour une pression d'entrée comprise entre 6 et 10 bars. Si vous ne connaissez pas la pression de l'eau habituelle de votre logement, contactez votre plombier.

- Le branchement du flexible d'alimentation doit toujours être accessible et ne doit pas se trouver juste derrière l'appareil.
- Raccordez l'appareil à une source d'eau froide dotée d'un raccord à vis R 3/4".
- Intercalez le filtre fourni côté robinet.
- Montez le raccord coudé sur l'appareil. La pression minimale de l'eau doit être de 2 bars.
- Les joints fournis doivent être posés de manière conforme.

Conseil : S'il s'agit d'une conduite d'eau neuve ou d'une conduite non utilisée depuis longtemps, faites couler l'eau quelques minutes avant de raccorder le four. Sinon, vous risquez de boucher l'arrivée d'eau et l'appareil vous signalera un manque d'eau (symbole  «robinet»).

Remarque : ne pas raccorder l'appareil au branchement d'eau chaude.

Le four est protégé contre les retours d'aspiration (selon DVGW). Les robinetteries de branchement à dispositif antiretour ne sont donc pas nécessaires. Respectez scrupuleusement les instructions du distributeur d'eau local.

Si la dureté de l'eau dépasse 12° (dureté française), il faut installer avant l'appareil un dispositif de détartrage adapté. Nous préconisons le système de détartrage WF 040-020 que vous pourrez vous procurer chez votre cuisiniste.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com