

Four à vapeur

BS 250/251

BS 254/255

Sommaire

Consignes de sécurité	4	Minuterie	31
Avant utilisation	4	Appeler le menu minuterie	31
Domaine d'application	4	Réveil	31
Sécurité lors de la cuisson normale et de la cuisson à la vapeur	4	Chronomètre	32
Si l'appareil est endommagé	4	Durée de cuisson	33
		Heure d'arrêt	34
Mise en service	5	Minuterie longue durée	35
Éviter d'endommager l'appareil et les meubles	5	Comment faire le réglage	35
Four à vapeur et façades de meubles	5	Remarques	35
Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson	5	Sécurité enfants	36
Voici votre nouveau four à vapeur	6	Activer la sécurité enfants	36
Four à vapeur	6	Désactiver la sécurité enfants	36
Afficheur et commandes	7	Remarques	36
Touches	7	Arrêt de sécurité	37
Accessoires	8	Modifier les réglages de base	38
Modes	9	Remarques	38
Réservoir d'eau	10	Exemple : modifier l'affichage de veille	38
Premiers réglages après le branchement	11	Réglages de base	39
Remarques	11	Entretien et nettoyage manuel	41
Choisir le format horaire	11	Consignes de sécurité	41
Mise à l'heure	11	Enceinte de cuisson	41
Régler la date	11	Bacs de cuisson	41
Unité de température °C ou °F	12	Grilles	41
Réglage de la dureté de l'eau	12	Filtre à graisse	41
Quitter le menu et mémoriser les réglages	12	Réservoir d'eau	41
		Vitre de la porte	41
Étalonnage	13	Joint de porte	41
Étalonnage du four à vapeur	13	Fonction nettoyage	42
Remarque	13	Préparation	42
Activation du four à vapeur	14	Procédez de la manière suivante	42
Veille	14	Remarque	42
Activation du four à vapeur	14	Fonction séchage	43
Réglage du four à vapeur	15	Procédez de la manière suivante	43
Régler la température et choisir le mode	15	Remarque	43
Remarque	16	Programme de détartrage	44
Consulter la température actuelle	16	Procédez de la manière suivante	44
Après chaque utilisation	16	Conseil	45
Sonde thermométrique	17	Incidents	45
Programmer la température à cœur	17	Messages d'erreur	46
Remarques	18	Panne d'électricité	46
Nettoyage	18	Mode de démonstration	46
Valeurs indicatives de température à cœur	18		
Tableau de cuisson	19		



Consignes de sécurité

Avant utilisation

Pour garantir la sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil, ce dernier doit être installé de manière correcte et en conformité avec la notice de pose. L'installateur chargé de la pose assume la responsabilité des dommages résultant d'une pose non-conforme.

Le branchement de l'appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. Respecter les règles du fournisseur local d'électricité ainsi que le code de la construction et de l'habitation.

Avant de mettre l'appareil en service, lire soigneusement la notice d'utilisation. La notice décrit comment se servir de l'appareil sans risques pour la sécurité. Conserver les notices d'utilisation et de pose.

Ne jamais mettre en marche l'appareil s'il est endommagé.

Domaine d'application

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce où il est installé.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Ne jamais laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques, sensorielles ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent ni les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

Sécurité lors de la cuisson normale et de la cuisson à la vapeur

Attention, risque de brûlure ! Ne jamais toucher des surfaces chaudes de l'enceinte de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Attention, risque d'incendie ! Ne jamais conserver d'objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Lorsque l'appareil est en marche, ne pas laisser dans l'enceinte de cuisson d'autres pièces que celles nécessaires à l'opération en cours.

Attention avec les plats préparés avec des boissons à fort degré d'alcool (rhum, cognac, vin, etc.). L'alcool s'évapore à haute température, et dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer.

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir de l'appareil en service. Ne pas toucher aux orifices d'aération.

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir lors de l'ouverture de la porte du four. De l'eau très chaude peut goutter de la porte. Tenir les enfants à distance.

Attention ! Sortir les bacs de cuisson chauds seulement avec des gants ou des maniques. Lors de la sortie des bacs de cuisson, du liquide très chaud peut être projeté.

Attention, risque de brûlure ! L'intérieur de la porte du four chauffe beaucoup. Attention en ouvrant l'appareil. La porte ouverte peut se rabattre.

Ne jamais coincer dans la porte chaude de l'appareil des cordons d'alimentation d'appareils électriques. L'isolation des cordons pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Si l'appareil est endommagé

Si l'appareil est défectueux, désactiver le coupe-circuit du logement. Appeler le service après-vente.

Les réparations non-conformes sont sources de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Mise en service

Déballer l'appareil et éliminer les éléments d'emballage selon la réglementation locale.
Remarque : l'emballage contient des accessoires.
Ne pas laisser les emballages et films plastiques à la portée des enfants.

Après le déballage, vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne pas brancher l'appareil s'il est endommagé.

Le branchement de l'appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. La garantie expire si l'appareil est endommagé à cause d'un branchement non-conforme. Respecter la notice de pose.

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Cela permet d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Avant l'utilisation, suspendez le filtre à graisse joint à la paroi arrière du four.



Cet appareil comporte un marquage conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des équipements en fin de vie dans l'ensemble de l'Union Européenne.

Éviter d'endommager l'appareil et les meubles

Four à vapeur et façades de meubles

Ne pas couvrir les fentes d'aération du four à vapeur.

Ne pas enlever le joint de la porte. Lorsque le joint de la porte est endommagé, il faut le changer.

Après enlèvement du mets à cuire, laisser la porte fermée jusqu'au refroidissement complet. Ne pas laisser la porte de l'enceinte à demi-ouverte, car cela pourrait détériorer les éléments voisins. La soufflerie de refroidissement continue à fonctionner après l'arrêt du four, puis s'arrête automatiquement.

Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson de votre nouveau four à vapeur est en acier inox de haute qualité. Toutefois, un traitement incorrect peut générer l'apparition de corrosion dans l'enceinte.

Pour prévenir l'apparition de corrosion dans l'enceinte, veuillez respecter les instructions suivantes. Le non-respect de ces instructions entraîne la perte de tout droit à garantie.

- Après refroidissement, nettoyez l'enceinte de cuisson. Après le nettoyage, séchez l'enceinte au moyen de la fonction séchage.
- Les nettoyants agressifs amplifient le risque de corrosion. Nettoyez l'enceinte seulement à l'eau de vaisselle et utilisez la fonction nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de produits de nettoyage agressifs ou chlorés.
- Pour entretenir régulièrement l'enceinte de cuisson en inox, n'hésitez pas à utiliser le produit spécial Gaggenau. Lisez à ce sujet les instructions figurant au chapitre Nettoyage.
- Les sels contenus dans l'évaporateur sont agressifs. S'ils se déposent dans l'enceinte de cuisson, cela peut provoquer de la corrosion ponctuelle. Éliminez toujours sans tarder les résidus.
- Les sauces épicées (ketchup, moutarde) ou les mets salés (rôti saumuré par exemple) contiennent des chlorures et des acides qui attaquent la surface de l'inox. Après utilisation, nettoyez l'enceinte de cuisson.
- Si l'eau du robinet est très chlorurée (> 40 mg/l), nous vous conseillons d'utiliser une eau minérale non gazeuse à faible teneur en chlorure. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, contactez votre fournisseur d'eau.
- Utilisez dans l'enceinte de cuisson seulement les accessoires d'origine. L'utilisation d'ustensiles qui rouillent (plats, couverts) dans l'enceinte peut provoquer l'apparition de corrosion.
- Utilisez seulement des petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-en de nouvelles auprès de notre service pièces de rechange.

Voici votre nouveau four à vapeur

Four à vapeur

Cette notice s'applique aux différentes versions de l'appareil.

Les figures de la notice d'utilisation montrent la version BS 254/255.

Toutes les versions de l'appareil s'utilisent de façon identique.

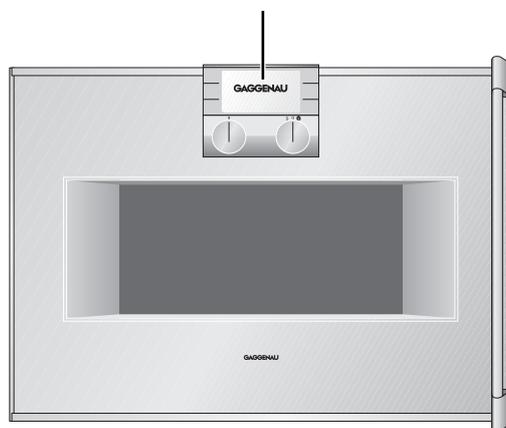
Le réservoir d'eau se trouve toujours du côté opposé à la charnière de la porte.



Afficheur et commandes

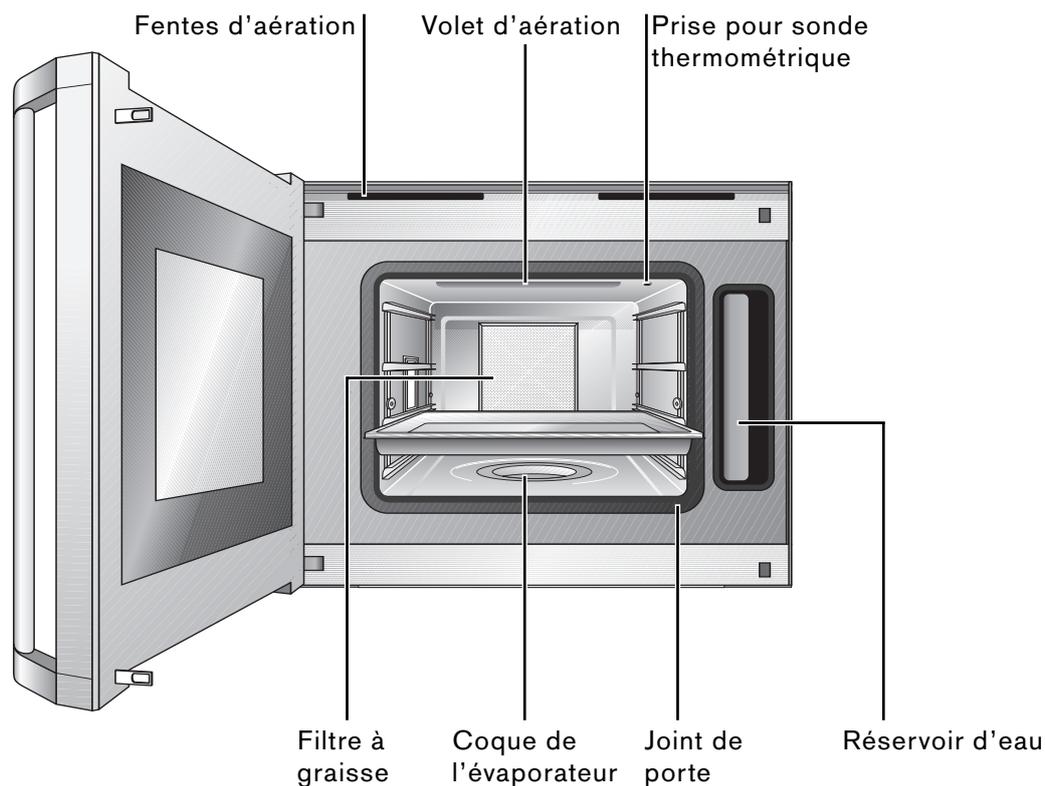
Sur le BS 250/251, l'afficheur et les touches sont placés en bas.

Cet appareil est conçu en particulier pour être installé au-dessus d'un four classique.



Sur le BS 254/255, l'afficheur et les touches sont placés en haut.

Cet appareil est conçu en particulier pour être installé seul.



Afficheur et commandes

Afficheur

Dans le tiers supérieur apparaît la barre d'affichage ou un menu que vous avez appelé. Dans la partie inférieure, s'affichent les paramètres de réglage.



Touches

Les touches situées à gauche et à droite de l'afficheur s'utilisent par effleurement. Selon le réglage, ces touches ont des fonctions variables. Le symbole visible à côté de la touche indique sa fonction actuelle.

Sélecteur de fonction

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir le mode avec lequel vous voulez préparer votre plat. Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche.

Sélecteur de température

Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche.

Plage de température:
30 - 230 °C

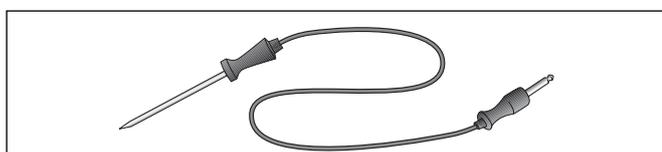
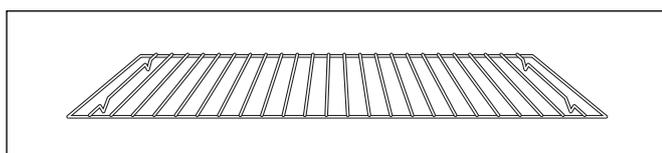
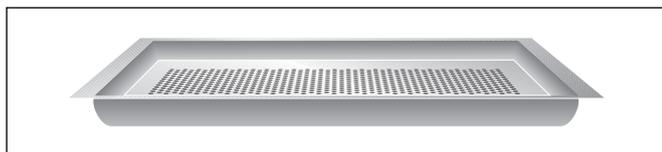
Première position à droite :
allumage de l'éclairage

Première position à gauche :
fonction de nettoyage,
fonction de séchage,
détartrage

Touches

Symbole	Fonction de la touche
>	Aller vers la droite
<	Aller vers la gauche
↵	Valider les valeurs choisies / démarrer
C	Effacer
+	Augmenter une valeur
-	Abaisser une valeur
🕒	Appeler le menu minuterie
🔧	Appeler le menu réglages de base
i	Appeler des informations supplémentaires
👤	Activer la sécurité enfants
🚫	Supprimer la sécurité enfants
🕒	Minuterie longue durée
⏸	Arrêter le chronomètre
▶	Démarrer le chronomètre

Accessoires



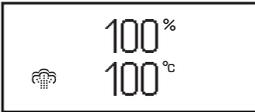
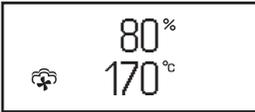
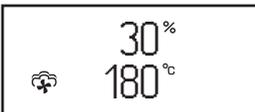
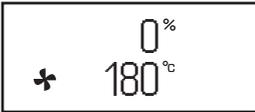
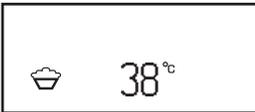
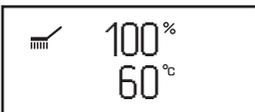
L'appareil est équipé en série des accessoires suivants :

- Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm
- Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm
- Grille
- Sonde de température à cœur

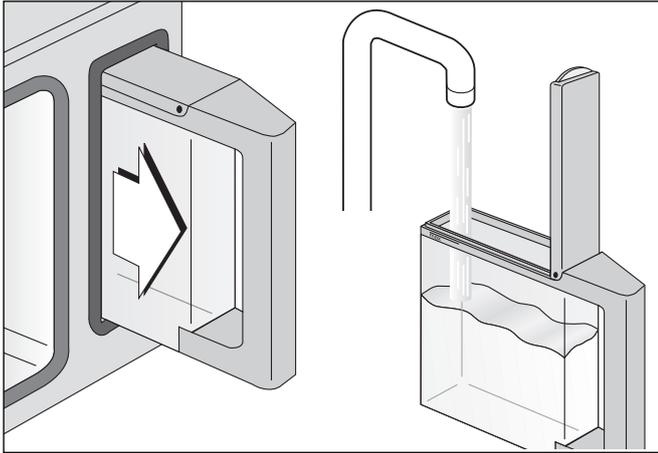
Vous pouvez de plus commander les accessoires spéciaux suivants :

- **KB 220-000** : bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm
- **KB 220-324** : bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm
- **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
- **GR 220-046** : grille

Modes

Afficheur	Mode	Application
	Degré d'humidité 100 % Température 30 - 230 °C	 Cuisson vapeur à 100 °C - 120 °C : poisson, légumes, garnitures. Les aliments sont entièrement entourés par la vapeur.  Cuisson vapeur à 120 - 230 °C : pâte feuilletée, pain, petits pains.
	Degré d'humidité 80 % Température 30 - 230 °C	mode combiné : pâte feuilletée, viandes, volailles.
	Degré d'humidité 60 % Température 30 - 230 °C	mode combiné : pâtisseries à la levure de boulanger, pain.
	Degré d'humidité 30 % Température 30 - 230 °C	cuisson dans l'humidité de l'aliment : pâtisseries. Cuisson basse température : viande. Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération se ferme. Ainsi, l'humidité s'échappant du mets à cuire reste dans l'enceinte du four et empêche le mets de se dessécher.
	Degré d'humidité 0 % Température 30 - 230 °C	Chaleur tournante : gâteaux, petits fours, soufflés.
	Fermentation Température 30 - 50 °C	Pour faire lever les pâtes à la levure de boulanger, le meilleur réglage de température est 38 °C. Grâce à l'humidité, la chaleur se répartit très bien et la surface ne se dessèche pas.
	Décongélation Température 40 - 60 °C	Pour décongeler de manière régulière et en douceur les légumes, viandes, poissons, et fruits. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
	Régénération Température 60 - 140 °C	Pour réchauffer en douceur les mets cuits. Grâce à l'humidité, les aliments ne se dessèchent pas. Régénération de mets dans l'assiette à 120°C, et de pâtisseries à 140°C.
	Fonction nettoyage, Fonction séchage, détartrage	La fonction nettoyage permet de ramollir les salissures avec la vapeur.

Réservoir d'eau



Le réservoir d'eau se trouve sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte. Selon la version, le réservoir est à droite ou à gauche.

Avant chaque cuisson, remplissez le réservoir d'eau propre froide jusqu'à la marque maxi. Si votre eau du robinet est très calcaire, utilisez de préférence de l'eau filtrée ou de l'eau du commerce sans acide carbonique. N'utilisez pas d'eau distillée ni d'autres liquides.

Refermez soigneusement le couvercle du réservoir. Ce point est important pour le fonctionnement de l'appareil.

Insérez entièrement le réservoir jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Lorsque le réservoir d'eau est vide, le chauffage s'interrompt. Le symbole  s'affiche. Trois barres s'affichent à la place de la température.

Ouvrez la porte de l'enceinte (attention : de la vapeur peut s'échapper). Extrayez lentement le réservoir de l'appareil. De l'eau peut s'égoutter du siège du clapet. En sortant le réservoir, veillez à le maintenir horizontalement.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque puis remettez-le en place.

Videz le réservoir après chaque utilisation et laissez-le sécher couvercle ouvert. Faites en sorte que le joint du couvercle reste propre et séchez-le après chaque utilisation. Après chaque utilisation, séchez le logement dans l'appareil.

Remarque :

pour le séchage, ne mettez pas le réservoir d'eau à chauffer dans l'enceinte de cuisson ! Sinon, le réservoir d'eau sera endommagé.

Premiers réglages après le branchement

Lorsque votre nouveau four est branché, le menu Premiers réglages apparaît sur l'afficheur. Paramétrez

- le format horaire,
- l'heure,
- la date,
- et l'unité de température,
- et la dureté de l'eau.

Remarque

Le menu Premiers réglages ne s'affiche que lors de la première mise en marche ou bien lorsque l'appareil n'a pas été alimenté en électricité pendant plusieurs jours.

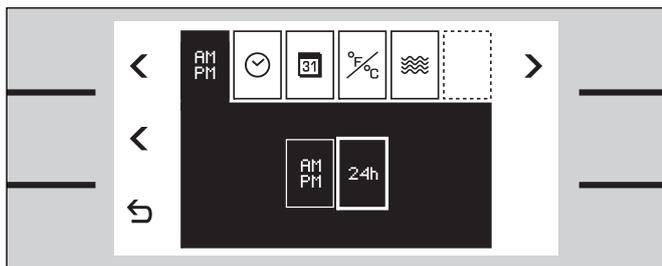
Dans le chapitre Réglages de base, vous pouvez retrouver comment modifier ces réglages à n'importe quel moment.

Choisir le format horaire

La fonction Format horaire est affichée dans le menu.

Sur l'afficheur, les deux possibilités sont visibles, à savoir format 12 h et format 24 h. C'est le format 24 h qui est présélectionné.

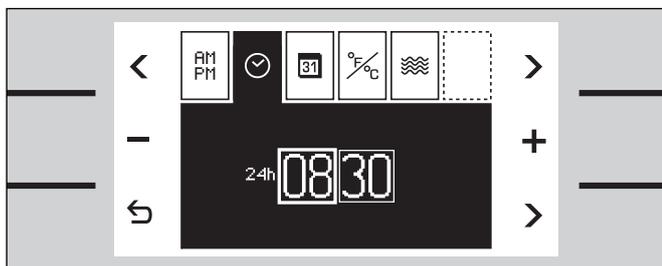
Pour modifier le format horaire, appuyer sur la touche < du milieu.



Mise à l'heure

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Heure ☉. 08:30 h apparaît sur l'afficheur.
- 2 Procéder à la mise à l'heure au moyen des touches + / -.

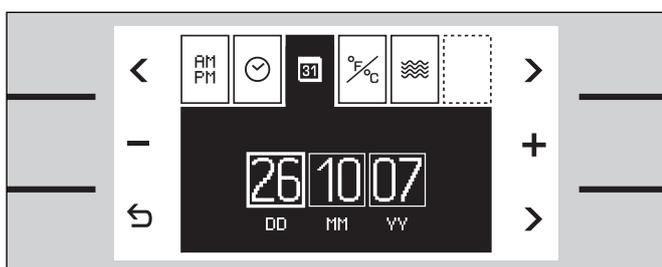
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.

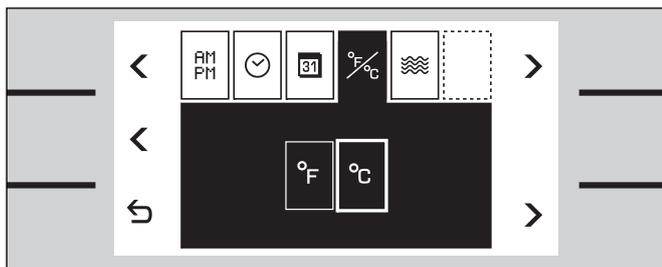


Régler la date

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Date 📅. 26.10.07 apparaît sur l'afficheur.
- 2 Taper le jour, le mois et l'année au moyen des touches + / -.

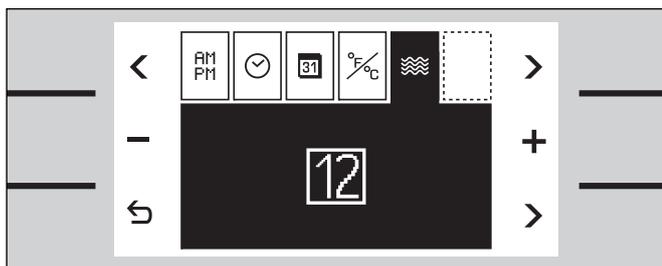
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.





Unité de température °C ou °F

- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner l'unité de température $\frac{\circ}{\text{C}}$. °C est présélectionné.
- 2 Pour modifier l'unité de température, appuyer sur la touche < du milieu.



Réglage de la dureté de l'eau

- 1 Déterminez la dureté de l'eau de votre logement en utilisant le kit de test fourni : remplir d'eau du robinet le petit tube de mesure jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution de l'indicateur jusqu'à ce que la couleur passe du violet au jaune. Valeur de dureté carbonatée : 1 goutte = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Important : compter le nombre de gouttes et après chaque goutte, agiter doucement le tube jusqu'au mélange complet.
- 3 Au moyen des touches + / -, entrer la valeur comprise entre 1 et 18. La valeur proposée est 12. L'appareil doit connaître le réglage de dureté de l'eau afin de calculer les périodicités de détartrage.

Quitter le menu et mémoriser les réglages

Effleurer la touche ↵. Le menu se ferme. Tous les réglages sont mis en mémoire.

L'appareil est maintenant en mode « veille ». L'affichage de veille apparaît.

Étalonnage

Le point d'ébullition dépend de la pression atmosphérique. Étant donné que la pression atmosphérique diminue avec l'altitude, le point d'ébullition diminue aussi.

Lorsque vous utilisez le four à vapeur pour la première fois, l'appareil procède à un étalonnage. L'opération permet au four de s'adapter à la pression atmosphérique du lieu où il est installé.

Étalonnage du four à vapeur

- 1 Sortir tous les accessoires de l'enceinte du four (bac de cuisson, grille). L'enceinte de cuisson doit être vide. Le four à vapeur doit être froid.
- 2 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque du niveau maximum. Introduire le réservoir d'eau à fond jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 3 Régler le sélecteur de température sur 100 °C et le sélecteur de fonction sur la position supérieure, cuisson vapeur 100 % d'humidité.

Le four à vapeur commence l'étalonnage.

Pendant l'étalonnage, il est possible qu'une quantité de vapeur importante sorte de l'appareil. L'étalonnage dure environ 15 minutes.

Remarque

Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, **CAL** s'affiche à côté de la température actuelle si l'appareil n'est pas encore étalonné.

Il ne faut pas interrompre l'étalonnage. Pendant l'étalonnage, ne pas ouvrir la porte de l'enceinte du four.

Si l'étalonnage effectué lors de la première mise en service est interrompu par ouverture de la porte ou arrêt de l'appareil, le four ne peut pas fonctionner de manière optimale. Lors du redémarrage suivant, l'appareil relancera l'étalonnage jusqu'à ce que l'opération soit terminée.

Après une panne d'électricité, il n'est pas nécessaire de refaire l'étalonnage.

Si vous déménagez à un endroit situé à une altitude différente, vous devrez refaire l'étalonnage :

- Ramenez d'abord toutes les valeurs à l'état initial. Consultez à cet effet le chapitre Réglages de base.
- Il est maintenant possible de refaire l'étalonnage.



Activation du four à vapeur



Veille

Le four à vapeur est en mode veille lorsque aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée ou bien que la sécurité enfants est activée.

Les touches n'ont pas de fonction. L'afficheur n'est pas éclairé.

Remarque :

Pour le mode veille, plusieurs affichages sont possibles. Par défaut, le logo GAGGENAU et l'heure sont visibles. Mais vous pouvez choisir un autre affichage, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque :

Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez ajuster l'afficheur au moyen du réglage de contraste, dans les réglages de base.

Activation du four à vapeur

Pour quitter le mode veille

- effleurez une touche,
- ouvrez ou fermez la porte de l'enceinte de cuisson,
- tournez le sélecteur de température,
- tournez le sélecteur de fonction.

Vous pouvez maintenant procéder au réglage. Pour savoir quelle est la meilleure façon d'activer le four à vapeur, consultez les chapitres concernés.

Remarque :

L'affichage du mode veille réapparaît lorsque aucune action n'a lieu au bout d'une minute après l'activation.

Réglage du four à vapeur

Les deux sélecteurs permettent de sélectionner très facilement toutes les fonctions principales du four à vapeur.

Le sélecteur de droite vous permet de régler la température. Tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite pour allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez régler les températures suivantes :

cuisson vapeur, chaleur tournante	30 - 230 °C
fermentation	30 - 50 °C
décongélation	40 - 60 °C
régénération	60 - 140 °C

Si la température est réglée à moins de 70 °C, la lampe reste éteinte dans l'enceinte.

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir un mode. La position supérieure correspond à la cuisson vapeur avec 100% d'humidité.

Régler la température et choisir le mode

- 1 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque maxi. Bien fermer le couvercle. Insérer entièrement le réservoir jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 2 Tourner le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le mode recherché soit visible sur l'afficheur.
- 3 Mettre le sélecteur de température sur la valeur souhaitée.
La température, le degré d'humidité et le symbole du mode choisi s'affichent. La lampe de l'enceinte de cuisson s'allume.

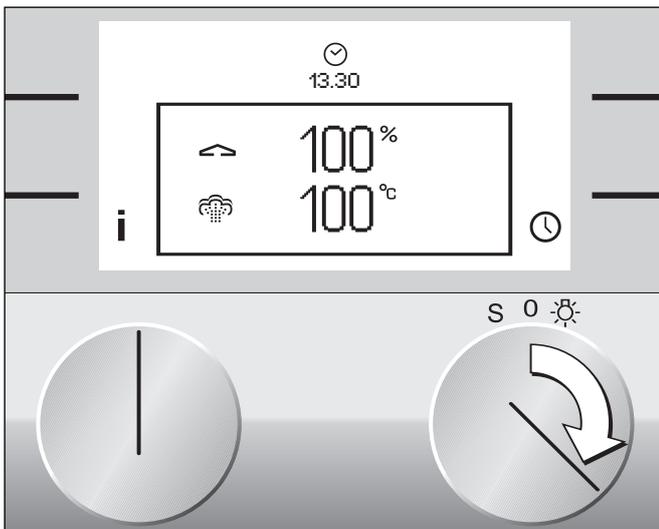
Le symbole de chauffe  s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il se rallume dès que le four se remet à chauffer.

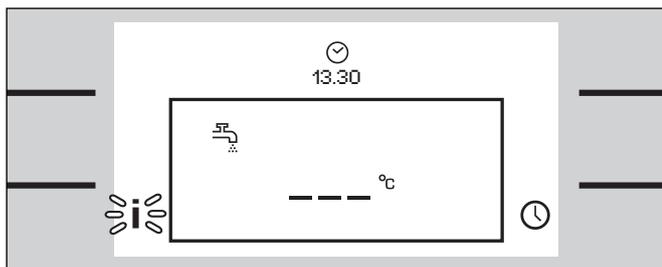
Lorsque la température choisie est atteinte, un signal retentit. Vous pouvez désactiver le signal en appuyant sur n'importe quelle touche.

Remarque : vous pouvez désactiver le signal de chauffage dans les Réglages de base.

Vous pouvez modifier à tout moment la température et le mode.

Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le four à vapeur au moyen du sélecteur de température. La lampe de l'enceinte de cuisson s'éteint. L'affichage de veille apparaît.



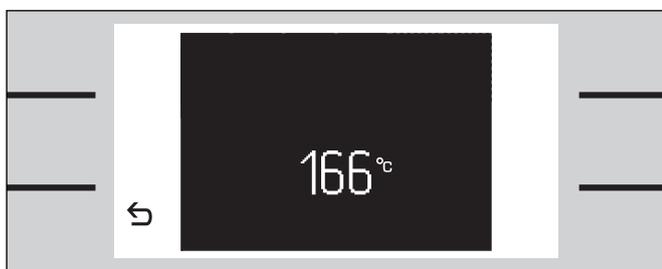


Remarque

Si le symbole  apparaît en haut à gauche de l'afficheur et si la température est remplacée par trois barres, il n'y a plus d'eau fraîche.

Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la marque maxi.

Si la température est remplacée par trois barres sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de température et le sélecteur de fonction sont sur des positions correctes.



Consulter la température actuelle

Pour visualiser pendant quelques secondes sur l'afficheur la température régnant actuellement dans l'enceinte de cuisson, appuyez sur la touche Info . Appuyez sur la touche  pour revenir à l'affichage normal.

Remarque : après l'échauffement, de légères fluctuations de température sont possibles en fonctionnement continu, selon le mode choisi.

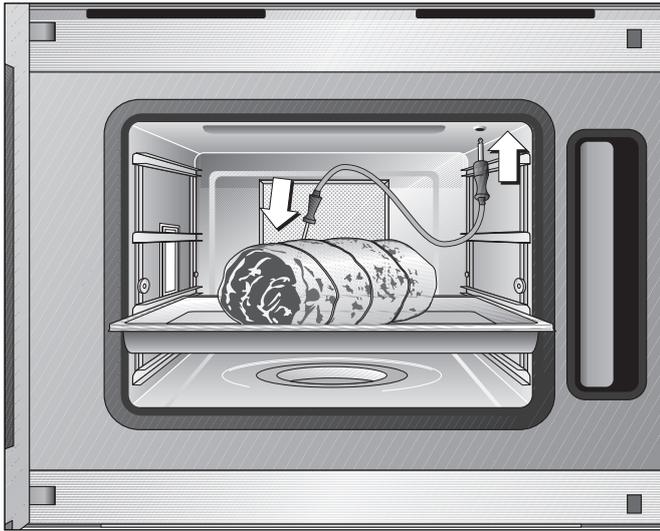
Après chaque utilisation

Essuyez l'enceinte du four et la coque de l'évaporateur avec une éponge. Séchez l'enceinte avec un chiffon doux ou utilisez la fonction séchage.

⚠ Attention ! L'eau se trouvant dans la coque de l'évaporateur peut être très chaude.

Videz le réservoir et laissez-le sécher couvercle ouvert. Séchez soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil.

Sonde thermométrique



La sonde thermométrique permet une cuisson d'une très grande précision.

La sonde permet de mesurer avec exactitude entre 1 °C et 99 °C la température régnant à l'intérieur du mets à cuire pendant la cuisson.

Enfoncez entièrement la pointe à l'endroit le plus épais de la viande. Il ne faut pas que la pointe soit enfoncée dans la graisse ni qu'elle soit en contact avec des ustensiles, des os ou des tissus gras.

Pour les volailles, n'enfoncez pas la pointe de la sonde au milieu (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse.

Lorsque la sonde thermométrique est branchée, le symbole  apparaît sur l'afficheur.

La température à cœur mesurée apparaît sur le petit afficheur du haut.

Programmer la température à cœur

Vous pouvez programmer une température à cœur pour votre mets. Dès que la température programmée sera atteinte dans le mets, le four s'arrêtera.

- 1 Enfoncez la sonde dans la viande.
- 2 Brancher la sonde.
- 3 Régler la température voulue au moyen des touches **+** / **-** . La valeur proposée est 60 °C.

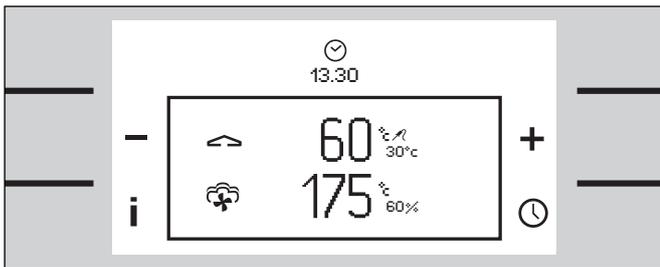
La température programmée apparaît sur le grand afficheur du haut, la température actuelle sur le petit afficheur. La température programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle du mets.

Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, l'afficheur indique pendant quelques secondes la température actuelle de l'enceinte du four ainsi que la température à cœur mesurée. Appuyez sur la touche **↶** pour revenir à l'affichage normal.

Lorsque la température programmée est atteinte, un signal retentit. L'appareil s'arrête de chauffer.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et débranchez la sonde thermométrique. Enlevez la sonde thermométrique avant de sortir le mets du four.

⚠ Attention, risque de brûlure ! Utilisez pour ce faire un gant car la sonde thermométrique chauffe beaucoup.



Remarques

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, débranchez la sonde thermométrique.

Si vous faites une programmation en même temps avec la sonde thermométrique et la minuterie, le four s'arrêtera lorsque la première valeur programmée sera atteinte.

Utilisez seulement la sonde thermométrique d'origine fournie avec le four. Vous pouvez commander la sonde en pièce de rechange.

Lorsque vous n'utilisez pas la sonde thermométrique, sortez-la de l'enceinte de cuisson.

Nettoyage

Nettoyez la sonde thermométrique seulement avec un tissu humide. La sonde thermométrique n'est pas compatible avec un lavage au lave-vaisselle.

Valeurs indicatives de température à cœur

Bœuf		
rosbif / filet de bœuf / entrecôte		
	bleu	45-47 °C
	saignant	50-52 °C
	à point	58-60 °C
	bien cuit	70-75 °C
rôti		80-85 °C
Porc		
rôti		72-80 °C
longe	à point	65-70 °C
	bien cuit	75 °C
chair		85 °C
filet de porc		65-70 °C
Veau		
filet de veau	saignant	50-52 °C
	à point	58-60 °C
	bien cuit	70-75 °C
rôti	bien cuit	75-80 °C
poitrine, farcie		75-80 °C
longe	à point	58-60 °C
	bien cuit	65-70 °C
Gibier		
carré de chevreuil		60-70 °C
cuissot de chevreuil		70-75 °C
steaks de cerf		65-70 °C
râble de lièvre		65-70 °C
Volaille		
poulet		85 °C
pintade		75-80 °C
oie, dindon, canard		80-85 °C
magret	à point	55-60 °C
	bien cuit	70-80 °C
steak d'autruche		60-65 °C
Agneau		
gigot	à point	60-65 °C
	bien cuit	70-80 °C
carré	à point	55-60 °C
	bien cuit	65-75 °C
Mouton		
gigot	à point	70-75 °C
	bien cuit	80-85 °C
carré	à point	70-75 °C
	bien cuit	80 °C
Poisson		
filet		62-65 °C
entier		65 °C
terrines		62-65 °C
Autre		
pain		90 °C
pâté		72-75 °C
terrines		60-70 °C
foie gras		45 °C

Tableau de cuisson

Remarques importantes

- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.
- Faites toujours préchauffer l'appareil afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.
- Les temps de cuisson indiqués sont valables si le four a été préchauffé. Si vous n'avez pas fait préchauffer le four, ajoutez environ 5 minutes aux temps de cuisson indiqués.
- Les valeurs indiquées sont valables pour des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous voulez augmenter les quantités, allongez d'autant le temps de cuisson.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, vous pouvez allonger ou raccourcir les temps de cuisson.
- Si vous faites cuire un plat pour la première fois, commencez par la durée de cuisson la plus courte. Si nécessaire, vous pourrez ensuite prolonger la cuisson.
- Veillez à ne pas ouvrir longtemps la porte du four préchauffé et à charger rapidement l'appareil.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, placez ce dernier au deuxième niveau en partant du bas.
- Si vous utilisez le bac perforé ou la grille sans autre ustensile de cuisson, placez toujours le bac non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter un trop fort encrassement du fond de l'enceinte et de la coque de l'évaporateur.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux (niveaux 2, 3 et 4 en partant du bas). Il ne se produit pas de transfert de goût, mais il peut être nécessaire d'allonger les temps de cuisson indiqués si la quantité est importante.
- Ne placez pas le mets à cuire contre la paroi de l'enceinte, contre le filtre à graisse ou contre la plaque de fond.
- La porte du four à vapeur doit être bien fermée. Pensez donc toujours à garder les joints propres.
- Ne placez pas les grilles et récipients trop près les uns des autres afin de garantir une circulation optimale de la vapeur.
- Laissez le filtre à graisse dans l'appareil quelle que soit l'utilisation que vous en faites.

Légumes

- Toutes les valeurs indiquées sont valables pour 1 kg de légumes nettoyés.
- Pour cuire les légumes à la vapeur, utilisez le bac perforé en le plaçant au deuxième niveau en partant du bas. Insérez le bac non perforé au premier niveau. Vous empêcherez ainsi un encrassement important de l'enceinte du four. Vous pourrez utiliser le jus de légumes ainsi recueilli pour faire des sauces ou des bouillons de légumes.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
artichauts, grande taille	perforé	100	100	25-35
artichauts, petite taille	perforé	100	100	15-20
chou-fleur, entier	perforé	100	100	20-25
chou-fleur, en bouquets	perforé	100	100	15-20
haricots, verts	perforé	100	100	25-30
brocoli, en bouquets	perforé	100	100	10-15
fenouil, émincé	perforé	100	100	10-15

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
terrines de légumes	moule à terrine/grille	100	100	50-60
carottes, émincées	perforé	100	100	10-15
pommes de terre, épluchées, en cubes	perforé	100	100	20-35
chou-rave, émincé	perforé	100	100	15-25
poireau, émincé	perforé	100	100	5-10
poivrons, farcis*	non perforé	180-200	80-100	15-20
pommes de terre, en robe des champs (50 g chaque)	perforé	100	100	25-30
pommes de terre, en robe des champs (100 g chaque)	perforé	100	100	40-45
chou de Bruxelles	perforé	100	100	15-20
asperges, vertes	perforé	100	100	10-15
asperges, blanches	perforé	100	100	18-25
tomates, pelées**	perforé	100	100	3-4
courgettes, farcies*	non perforé	160-180	80-100	15-35
pois gourmands	perforé	100	100	10-15

*Légumes farcis : Si la farce est de la viande, il faut la saisir au préalable.

**Peler les tomates : entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur.

Poissons

- Le poisson cuit à la vapeur conserve son moelleux et son arôme.
- Pour des raisons d'hygiène, le poisson en fin de cuisson doit avoir une température à cœur minimale de 65°C. Dans le même temps, il s'agit du point de cuisson idéal.
- Ne salez pas le poisson avant la cuisson. Il conservera ainsi son arôme naturel et perdra moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson tend à adhérer trop fortement.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
daurade, entière, 700 g	non perforé	90-100	100	20-25
boulettes de poisson, 20-40 g chaque*	non perforé	90-100	100	5-10

*Boulettes de poisson : revêtez le bac non perforé de papier parchemin.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
carpe, entière, 1,5 kg	perforé	90-100	100	40-50
filet de saumon, 300 g	perforé	90-100	100	12-15
saumon, entier, 2,5 kg	perforé	100	100	70-80
moules, 1,5 kg**	perforé	100	100	8-12
lieu noir, entier, 800 g	perforé	90-100	100	20-25
filet de lieu noir, 300 g chaque, dans le fond	moule en verre / grille	180-200	100	10-15
filet de lieu noir, 200 g	perforé	90-100	100	10-15
bar, entier, 400 g chaque	perforé	90-100	100	15-20

**Moules : les moules sont cuites dès que leur coque s'ouvre.

Poisson – cuisson vapeur à basse température

- Cuit à la vapeur entre 70 et 90°C, le poisson ne surcuit pas et ne se décompose pas. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour les poissons fragiles.
- Les valeurs indiquées sont valables pour les filets.
- Servez dans des assiettes préchauffées.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
huîtres, dans l'eau de cuisson, 10 pièces	non perforé	80-90	100	2-5
tilapia, 150 g	perforé	80-90	100	10-12
daurade, 200 g	perforé	80-90	100	12-15
terrines de poisson	terrines/grille	70-80	100	50-90
truite, entière, 250 g	perforé	80-90	100	12-15
flétan, 300 g	perforé	80-90	100	12-15
homard, cuit, décortiqué, régénération	perforé	70-80	100	10-12
coquilles Saint Jacques, 6 pièces	non perforé	80-90	100	4-8
cabillaud, 250 g	perforé	80-90	100	10-12
vivaneau, 200 g	perforé	80-90	100	12-15
sébaste, 120 g	perforé	80-90	100	10-12

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
rouleaux de sole, garnis, 150 g pièce	perforé	80-90	100	12-15
turbot, 300 g	perforé	80-90	100	12-15
bar, 150 g	perforé	80-90	100	10-12
sandre, 250 g	non perforé	80-90	100	12-15

Viandes

Les temps de cuisson proposés sont indicatifs et dépendent dans une large mesure de la température initiale du produit et du temps pendant lequel il a été saisi. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre Sonde thermométrique des instructions ainsi que les températures optimales.

Viande – cuisson à haute température

- Après la cuisson, laissez la viande reposer pendant 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium. Cela permet à la viande de se „détendre“. La circulation du jus de la viande ralentit et la perte de jus lors de la coupe sera moins importante.
- Si vous voulez une viande saignante ou rosée : 5°C avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrez la porte et attendez que la température programmée soit atteinte. Vous empêcherez ainsi la surcuisson et permettrez à la viande de se reposer.
- Si vous utilisez le bac de cuisson perforé ou la grille, placez toujours dessous un bac non perforé. Versez un peu d'eau dans le bac non perforé afin d'empêcher que le jus ne brûle. Vous pouvez aussi y mettre des légumes, des herbes ou du vin pour obtenir un savoureux fond de sauce.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
Entrecôte, saisie, rosée, 350 g l'unité	non perforé	170-180	0-30	10-20
filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée, 600 g	non perforé	190-200	80-100	25-40
longe de veau, saisie, rosée, 1 kg	non perforé	160-180	0-60	20-30
rôti de porc fumé et saumuré, cuit, en tranches	non perforé	100	100	15-20
rôti croustillant, 1,5 kg, (rôti de porc avec couenne), cuit à point*	grille	1) 120	100	30
		2) 170-180	60	30-35
		3) 220	0	10-15
gigot d'agneau, saisi, rosé, 1,5 kg	non perforé	170-180	0-60	60-80
carré de chevreuil, saisi, rosé, 500 g	non perforé	160-180	0-30	12-18

*rôti croustillant : entaillez la croûte en croix avant la cuisson. Servez-vous de la sonde thermométrique : Dans la deuxième phase de cuisson, visez une température à cœur de 65°C environ, pour cuire dans une troisième phase à une température à cœur de 75-80°C.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
rôti de bœuf, 1,5 kg, cuit à point	grille	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
Rosbif saisi, rosé, 1 kg	non perforé	160-180	0-30	40-60
rôti de porc, 1,5 kg, (échine ou épaule), cuit à point	grille	1) 220-230 2) 160-170	100 30-60**	20 60-90
saucisse, cuite, réchauffer (exemple : saucisse de Lyon, boudin blanc)	non perforé	85-90	100	10-20

**Si du liquide est ajouté dans le récipient de cuisson non perforé, un pourcentage d'humidité de 30% est suffisant.

Viande – cuisson à basse température

- La viande saisie à feu fort mijote pendant une période prolongée à basse température. Elle devient ainsi extrêmement juteuse et tendre.
- 30% d'humidité correspond à „Cuisson dans l'humidité contenue dans l'aliment“. Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi la viande de se dessécher.
- Pour des raisons d'hygiène, faites revenir la viande rapidement et de tous les côtés avant la cuisson, à feu fort dans la poêle. Vous obtiendrez en même temps un arôme typique de rôti.
- À noter qu'il n'est pas possible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du four. Règle d'or : la température réglée pour le four doit être supérieure de 10 à 15°C à la température à cœur voulue.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Vers la fin du temps de cuisson, vous pouvez réduire la température à 60 °C. Vous pourrez ainsi prolonger le temps de cuisson (par exemple si vos invités sont en retard).
- Servez dans des assiettes préchauffées.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
magret de canard, rosé, 350 g	non perforé	70-80	30	40-60
entrecôte, rosée, 350 g	non perforé	70-80	30	40-70
gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé, 1,5 kg	non perforé	70-80	30	180-240
rosbif, rosé, 1-1,5 kg	non perforé	70-80	30	150-210
médailles de porc, cuits à point, 70 g chacun	non perforé	80	30	50-70
steak de bœuf, rosé, 200 g chacun	non perforé	70-80	30	30-60

Volaille

- Les temps de cuisson proposés sont indicatifs et dépendent dans une large mesure de la température initiale du produit. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. N'enfoncez pas la sonde dans le milieu (creux), mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez au chapitre Sonde thermométrique d'autres instructions ainsi que les températures optimales.
- La peau sera plus croustillante si vous assaisonnez les volailles principalement avec des épices et avec peu ou pas d'huile.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
canard, entier, 3 kg*	non perforé	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
magret de canard, saisi, rosé, 350 g pièce	non perforé	160-180	0	12-18
poulet, entier, 1,5 kg	grille	170-180	60	50-60
blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur, 200 g pièce	non perforé	100	100	10-15
cuisse de poulet de 350 g	grille	170-180	30-60	40-45
filet de dinde, cuit à la vapeur, 300 g pièce	perforé	100	100	12-15
coquelet, caille, pigeon, cuit à la vapeur, 300 g pièce	perforé	100	100	25-30
coquelet, caille, pigeon, 300g pièce	perforé	180-200	60-80	12-16

*Canard : Commencez par cuire la poitrine par le dessous. Retournez le canard après la moitié du temps de cuisson de façon que la viande plus fragile de la poitrine ne se dessèche pas trop.

Garnitures / légumineuses

Les temps de cuisson sont indicatifs. Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
riz basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	20-25
couscous (250 g + 250 ml d'eau)	non perforé	100	100	5-10
gratin de pommes de terre (1,5 kg de pommes de terre)	non perforé	180-200	0	35-50
boulettes, 90 g pièce	perforé	95-100	100	25-30
riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25-30
riz nature (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

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
pâtes, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	5-7
pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	7-10
haricots blancs, prétrempés (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	100	100	55-65

Dessert

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
crème brûlée*, 130 g	ramequins / perforé	90-95	100	35-40
dampfnudeln / knödel à la levure de boulanger, 100 g l'unité	non perforé	100	100	20-30
flan / crème caramel*, 130 g l'unité	ramequins / perforé	90-95	100	25-30
compote	non perforé	100	100	5-15
riz au lait (250 g de riz + 625 ml de lait)	non perforé	100	100	35-45
gratins sucrés**	non perforé	180-200	0-60	20-40

*Crème brûlée et flan : recouvrir d'un film transparent ou en aluminium résistant à la température.

**Gratins sucrés : exemple : semoule, fromage blanc ou riz au lait précuit.

Autre

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
Désinfection (exemple : biberons, verres à configurer)	grille	100	100	20-25
Séchage de fruits et légumes*	perforé	80-100	0	180-300
œufs, taille M (5 pièces)	perforé	100	100	8-15
garniture de potage aux œufs**, 500g	moule en verre / grille	90	80-100	25-30
garnitures de potage à la semoule	non perforé	90-95	100	8-10
lasagne	non perforé	170-190	0	35-60
soufflé	ramequins / perforé	180-200	60	12-20

*Séchage : tomates, champignons, courgettes, pommes, poires, etc., en tranches minces. Aromatisez par exemple avec de l'huile d'olive, des herbes, du sucre, du sel.

** Recouvrir les garnitures de potage aux œufs d'un film transparent ou en aluminium résistant à la chaleur.

Pâtisseries

- Pour la cuisson dans le four vapeur, utilisez toujours un seul niveau à la fois. Placez le bac de cuisson non perforé au deuxième niveau en partant du bas. Si vous utilisez un moule spécial, placez-le sur la grille que vous insérerez au premier niveau en partant du bas.
- Lors des cuissons, laissez le filtre à graisse dans l'appareil.
- 30 % d'humidité signifie : „cuisson dans l'humidité de l'aliment“. Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
gâteau aux pommes, de 20 cm	moule amovible	160-170	0	70-80
bagels (100 g)	non perforé	190-210	80-100	15-25
baguette, précuite	Rost	190-200	60-100	10-15
fond de tarte en biscuit, haut (6 œufs)	moule amovible	160-170	0	30-35
biscuit roulé (2 œufs)	non perforé	210-220	0	6-8
petits fours à pâte feuilletée	non perforé	180-200	80-100	15-25
pain (1-1,5 kg)	non perforé	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
petits pains (50 -100 g chacun)	non perforé	180-200	80-100	15-25
gâteau plat	non perforé	150-160	0	25-30
kouglof (pâte à la levure de boulanger, avec 1 kg de farine)	moule à kouglof	160-175	30-60	35-45
brioche (500 g de farine)	non perforé	150-160	60-80	20-30
macarons	non perforé	140-150	0	25-35
muffins	plaque à muffins	170-180	0-30	20-30
tarte à pâte à la levure de boulanger*	non perforé	160-170	0-60	30-45
petits fours	non perforé	150-170	0	15-25
gâteau à pâte à biscuit	moule carré/ moule amovible	160-175	0-30	50-70
small cakes	non perforé	150-160	0	35-45
petits gâteaux	non perforé	150-160	0	25-30
tarte	moule à tarte	190-200	0	30-45
quiche	moule à quiche	180-190	0	35-60
choux, éclairs	non perforé	170-180	0-30	40-45

*Tartes à pâte à la levure de boulanger : pour ces tartes à garniture humide (exemple : prunes ou oignons), 0 % d'humidité, et dans le cas d'une garniture sèche (crumble par exemple) 60 % d'humidité.

Régénération

- Régénérer signifie : réchauffer des aliments cuits, sans perte de qualité. Utilisez pour ce faire le mode „Régénération“.
- Les valeurs indiquées sont valables pour les mets servis dans l'assiette. Vous pouvez aussi réchauffer de grandes quantités dans le bac de cuisson non perforé. Dans ce cas, allongez les temps indiqués.

Aliments	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Temps cuisson (min)
baguette, petits pains (congelés)	grille	140	8-12
baguette, petits pains (de la veille)	grille	140	4-8
légumes	grille	90-100	7-10
Garnitures à l'amidon (nouilles, pommes de terre, riz)*	grille	120	7-10
plats dans l'assiette	grille	120	7-15

*Garnitures à l'amidon : les mets cuits ou frits tels que frites ou croquettes ne conviennent pas.

Fermentation

- Fermenter signifie : faire lever la pâte et les levains, sans dessèchement. Il n'est pas nécessaire de recouvrir la jatte. Utilisez pour ce faire le mode „Fermentation“.
- Le temps de cuisson proposé est indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'au doublement approximatif du volume.

Aliments	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Temps cuisson (min)
levains (exemple : pâte à la levure de boulanger, ferment de cuisson, levain)	jatte/grille	38	25-35

Décongélation

- Utilisez pour ce faire le mode „Décongélation“.
- Les temps de décongélation sont indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme de l'aliment surgelé. Congelez les aliments à plat et séparément. Cela réduira la durée de décongélation.
- Avant de décongeler les aliments, sortez-les de l'emballage.
- Ne décongelez pas plus d'aliments que vous ne pouvez en utiliser tout de suite.
- N'oubliez pas : les aliments décongelés risquent de ne plus pouvoir être conservés et ils s'abiment plus vite que les aliments frais. Utilisez sans attendre les aliments décongelés et faites-les cuire entièrement.
- Volailles, viandes et poissons : Important ! Placez impérativement le bac de cuisson non perforé sous l'aliment. Jetez ensuite le liquide de décongélation des viandes et volailles. Nettoyez ensuite l'éviter et laissez couler beaucoup d'eau. Nettoyez le bac de cuisson à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Aliments	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Temps cuisson (min)
baies, 300 g	perforé	40-45	3-4
rôti, 1000 g	perforé	40-45	45-60*
filet de poisson, 150 g pièce	perforé	40-45	5-10*
légumes, 400 g	perforé	40-45	5-7
goulasch, 600 g	perforé	45-50	30-45*
poulet, 1000 g	perforé	45-50	45-60*
cuisse de poulet, 400 g pièce	perforé	45-50	20-30*

*Pour ce mets, vous devez ajouter un temps de compensation : à la fin du temps de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les mets 10 à 15 minutes dans l'appareil fermé afin qu'ils puissent se décongeler à cœur.

Stérilisation

- Stérilisez les produits alimentaires autant que possible juste après les avoir achetés ou récoltés. Un stockage prolongé entraîne une perte de vitamines et favorise la fermentation.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état.
- Vérifiez et nettoyez les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Avant la stérilisation, désinfectez dans le four à vapeur les bocaux lavés à 100 °C pendant 20 à 25 minutes.
- À la fin du temps de cuisson, ouvrez la porte de l'enceinte du four. Ne sortez pas les bocaux de l'enceinte du four avant qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
fruits, légumes (en bocaux fermés de 0,75 l)	perforé	100	100	35-40

Extraction de jus

- Placez les fruits ou les baies dans le bac de cuisson non perforé et mettez ce dernier au 2ème niveau en partant du bas. Placez le bac de cuisson non perforé un niveau plus bas afin de recueillir le liquide.
- Laissez les fruits dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne coule plus.
- Vous pouvez ensuite comprimer les fruits dans un torchon à vaisselle afin d'en extraire les derniers jus.

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
baies	perforé	100	100	60-120

Préparation de yaourts

- Chauffer le lait pasteurisé à 90°C sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt. Il n'est pas nécessaire de chauffer le lait UHT. (Remarque : si vous fabriquez le yaourt avec du lait froid, la fermentation sera plus longue).
- Important ! Faire refroidir le lait au bain-marie à 40 °C afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez le yaourt nature dans le lait avec des cultures de yaourt (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour 100 ml).
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, tenez compte des instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots en verre rincés.
- Avant de les remplir, vous pouvez également désinfecter les pots en verre propres dans votre four à vapeur à 100°C et 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez les verres et l'enceinte du four refroidir avant de verser le yaourt et de placer les verres dans l'appareil.
- Une fois que le yaourt est fini, mettez-le au réfrigérateur.
- Pour obtenir un yaourt consistant, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant le chauffage (1 à 2 cuillères à soupe par litre).

Aliment	Bac de cuisson	Temp. (°C)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
Préparation pour yaourt (dans des pots en verre fermés)	non perforé	45	100	240-360

Minuterie

Dans le menu de la minuterie, sélectionnez :

- ⌚ réveil
- ⌚ chronomètre
- ⌚ durée de cuisson automatique (sauf en mode veille)
- ⌚ heure de fin de cuisson (sauf en mode veille)

Appeler le menu minuterie

Appelez le menu minuterie au moyen de la touche ⌚.

Si l'appareil est en mode veille, effleurez une touche quelconque. L'afficheur est activé. Les touches Info **i** et minuterie ⌚ s'affichent.

Effleurez la touche située près du symbole ⌚. Le menu minuterie apparaît.



Réveil

Le réveil fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez régler une durée de 90 minutes maximum.

Régler le réveil

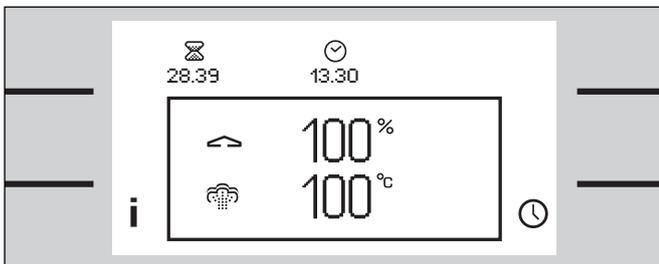
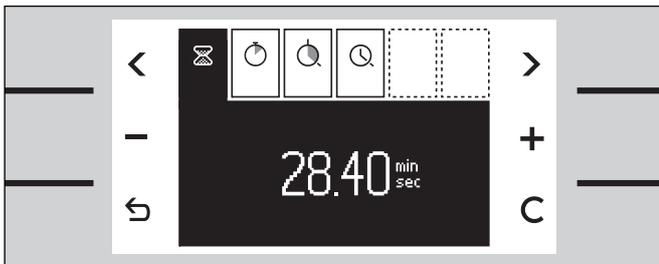
- 1 Appeler le menu minuterie. La fonction Réveil ⌚ s'affiche.
- 2 Régler la durée souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 3 Lancer le réveil avec la touche ⏪.

Le menu minuterie se ferme. Dans la barre d'affichage, ⌚ s'affiche avec le temps qui s'écoule.

Une fois le temps programmé exprimé, un signal retentit. Pour arrêter le signal, effleurez la touche ⌚.

Remarques

Pour arrêter le réveil avant la fin de la durée programmée :
appeler le menu minuterie, choisir la fonction réveil ⌚ et effleurer la touche **C**.



Chronomètre

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

Il comporte une fonction pause. Vous pouvez donc toujours arrêter l'écoulement du temps.

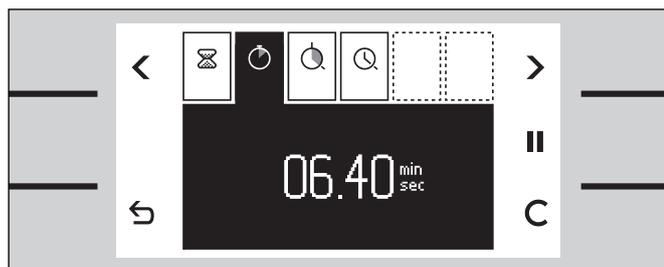
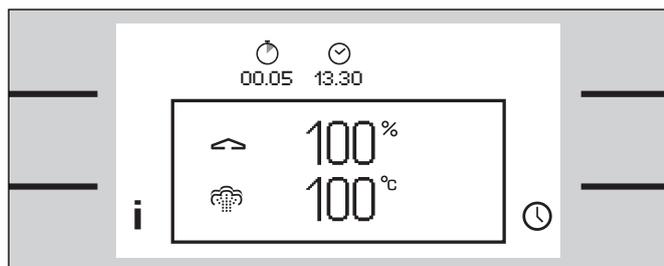
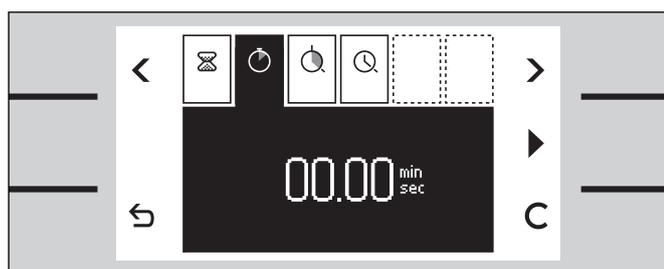
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Lancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre  au moyen des touches **<** ou **>**.
- 3 Lancer le chronomètre avec la touche **▶**.

Le menu minuterie se ferme au bout de quelques secondes. Dans la barre d'affichage, le symbole  s'affiche avec le temps qui s'écoule.

Le menu minuterie se ferme dès que vous effleurez la touche **↶**.



Arrêter le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre  au moyen des touches **<** ou **>**.
- 3 Effleurer la touche pause **||**. Le temps s'arrête de défiler. La touche revient vers démarrage **▶**.
- 4 Relancer le chronomètre avec la touche **▶**. Le temps recommence à défiler.

Après les 90 minutes, le temps revient à 00:00 minutes. Le symbole  s'éteint dans la barre d'affichage. L'opération est terminée.

Remarques

Arrêter le chronomètre : appeler le menu minuterie, choisir la fonction chronomètre , effleurer la touche **C**.

Durée de cuisson

Lorsque vous réglez la durée de cuisson pour votre plat, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée est écoulée.

Vous pouvez ainsi sortir de votre cuisine.

La durée de cuisson est réglable entre 1 minute et 23 heures 59 minutes.

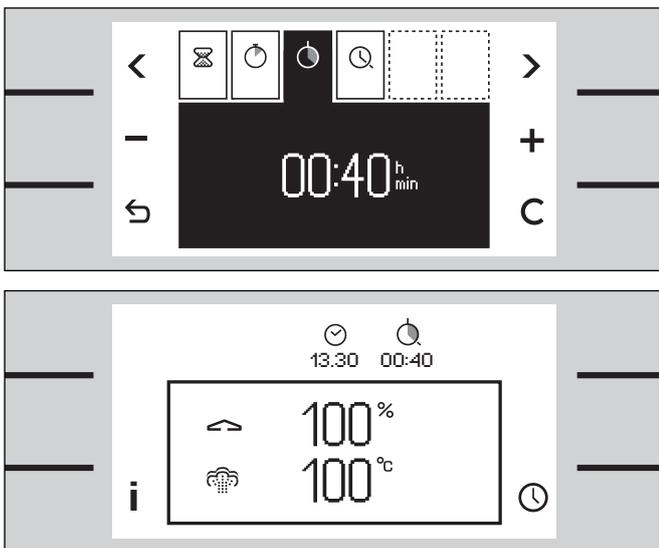
Réglez la température et choisissez un mode, puis placez votre plat dans le four.

Réglage de la durée de cuisson

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction de durée de cuisson  au moyen des touches **<** ou **>**.
- 3 Régler la durée de cuisson souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 4 Lancer le programme au moyen de la touche **↵**.

Le menu minuterie se ferme. La température et le mode apparaissent sur l'afficheur.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche , ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.



Remarques

A noter que les temps indiqués dans le tableau de cuisson sont valables pour le four préchauffé. Ajoutez environ 5 minutes aux temps indiqués.

Effacer la durée de cuisson : appeler le menu minuterie. Effleurer la touche **C** et confirmer avec la touche **↵**.

Modifier le temps de cuisson : appeler le menu minuterie. Modifier avec **+** ou **-** et confirmer avec **↵**.

Interrompre toute l'opération : arrêter le sélecteur de température.

Heure d'arrêt

Vous pouvez décaler l'heure d'arrêt du four.
Exemple : il est 13:30 h. Votre plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez qu'il soit prêt à 15:30 h.

Entrez la durée de cuisson et décalez l'heure d'arrêt à 15:30 h. L'électronique calcule automatiquement l'heure de début. L'appareil va démarrer à 14:50 h automatiquement puis s'arrêter à 15:30 h.

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

Condition :
réglez d'abord la température, puis le mode, puis la durée de cuisson. Ensuite seulement, vous pourrez décaler l'heure d'arrêt.

Décaler l'heure d'arrêt

- 1 Régler la durée de cuisson.
- 2 Avec la touche **>** du menu, sélectionner la fonction heure d'arrêt **🕒**. L'heure à laquelle le plat sera prêt s'affiche.
- 3 Décaler l'heure d'arrêt au moyen de la touche **+**.
- 4 Confirmer au moyen de la touche **b**. Le menu minuterie se ferme.

L'afficheur passe à la température et au mode. L'appareil est en position d'attente. Il démarre à l'heure calculée et s'arrête une fois que la durée de cuisson est terminée.

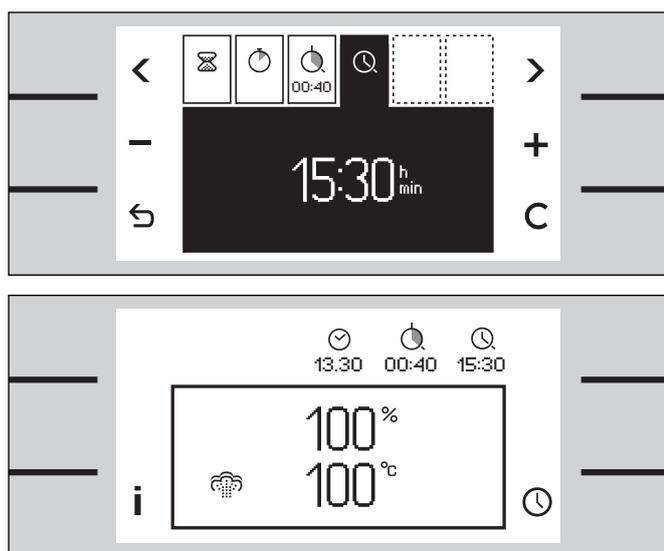
Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche **🕒**, ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarques

Annuler l'heure d'arrêt :
appeler le menu minuterie. Effleurer la touche **C** et confirmer avec la touche **↵**. L'heure d'arrêt et la durée de cuisson s'effacent.

Interrompre toute l'opération :
arrêter le sélecteur de température.

Lorsque le symbole **🕒** clignote :
vous n'avez pas réglé de durée de cuisson. Réglez toujours une durée de cuisson en premier.



Minuterie longue durée

Cette fonction maintient le four à vapeur à une température de 85°C en mode chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des mets au chaud de 24 à 74 heures sans devoir ni allumer ni arrêter le four.

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

Condition :

la touche minuterie longue durée  est disponible. Pour ce faire, activez la touche une fois dans le menu Réglages de base. Voir le chapitre Réglages de base.

Comment faire le réglage

- 1 Tourner le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.
- 2 Effleurer la touche située près du symbole . La valeur 28 h est proposée sur l'afficheur.
- 3 Régler la durée souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 4 Lancer la fonction avec la touche .

Le mode et la température apparaissent. L'éclairage du four ne s'allume pas. Les touches sont bloquées. L'éclairage de l'afficheur est éteint. L'effleurement des touches ne s'accompagne pas d'un signal sonore.

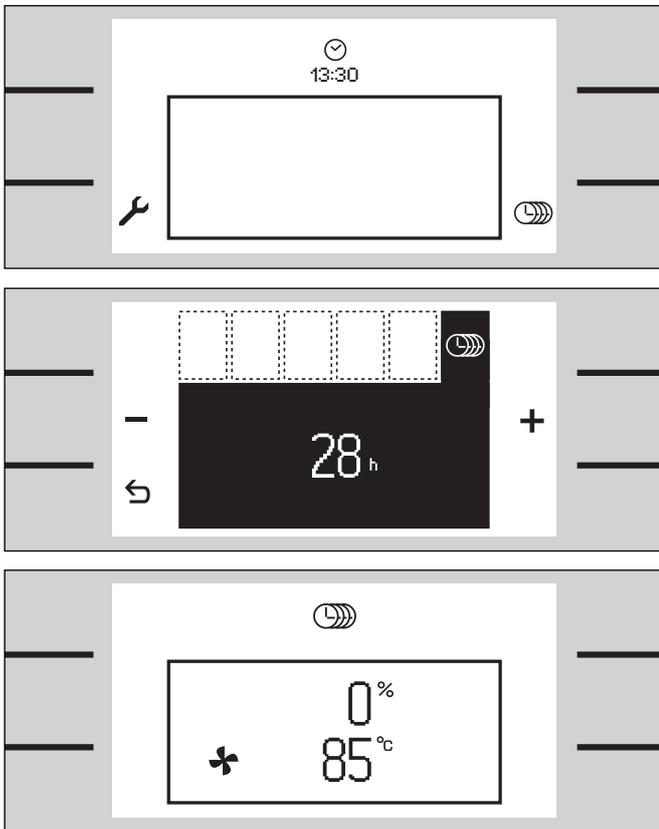
Une fois la durée expirée, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarques

Si vous ne trouvez pas la touche  : il faut d'abord la rendre disponible. Consultez à cet effet le chapitre Réglages de base – Minuterie longue durée.

Interrompre la fonction :

mettez le sélecteur de température en position zéro.



Sécurité enfants

Le four à vapeur est doté d'une fonction de sécurité pour les enfants. Lorsque la fonction est active, il est impossible de mettre le four en marche de manière inopinée.

Condition :

dans le menu Réglages de base, choisissez d'abord le paramètre « disponible » pour la sécurité enfants. Voir le chapitre Réglages de base.

Activer la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de température est en position zéro.

- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.

La sécurité enfants est active, le panneau de commande est bloqué.

Au bout de 60 secondes, l'affichage de veille apparaît et seul le symbole  reste visible dans la barre d'affichage.



Désactiver la sécurité enfants

- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.

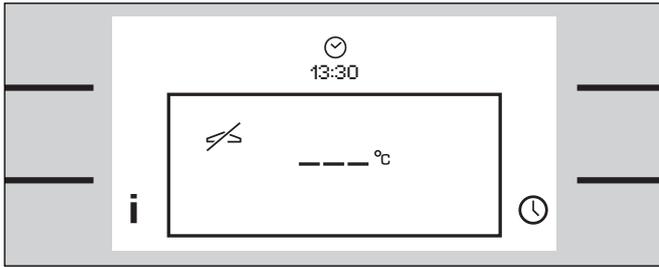
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez vous servir de l'appareil comme à l'habitude.

Remarques

Si le symbole  n'apparaît pas près de la touche du milieu : appelez le menu Réglages de base, sélectionnez la fonction Sécurité enfants. Choisissez « Touche sécurité enfants disponible » .

Si vous n'avez plus besoin de la touche Sécurité enfants : appelez le menu Réglages de base et choisissez la fonction Sécurité enfants au moyen des touches du menu. Choisissez « Touche sécurité enfants non disponible » .

Arrêt de sécurité



Pour votre protection, l'appareil comporte une fonction de sécurité. Au bout de 12 heures, il est mis fin automatiquement à tout processus de chauffe si pendant ce délai, aucune intervention n'a eu lieu.

Exception :
une programmation avec la minuterie longue durée.

Trois barres apparaissent sur l'afficheur. Mettez le sélecteur de température en position zéro. Ensuite, vous pouvez de nouveau vous servir du four.

Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte différents réglages de base.

Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes : pour ce faire, tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.

- Au moyen de la touche , appelez le menu Réglages de base.
- Faites défiler le menu au moyen des touches supérieures  ou .
- Pour modifier le réglage sélectionné, utilisez les touches du milieu. Vous pouvez modifier plusieurs réglages à la suite sans quitter le menu.
- Pour quitter le menu, utilisez la touche . Tous les réglages sont alors mis en mémoire.

Remarques

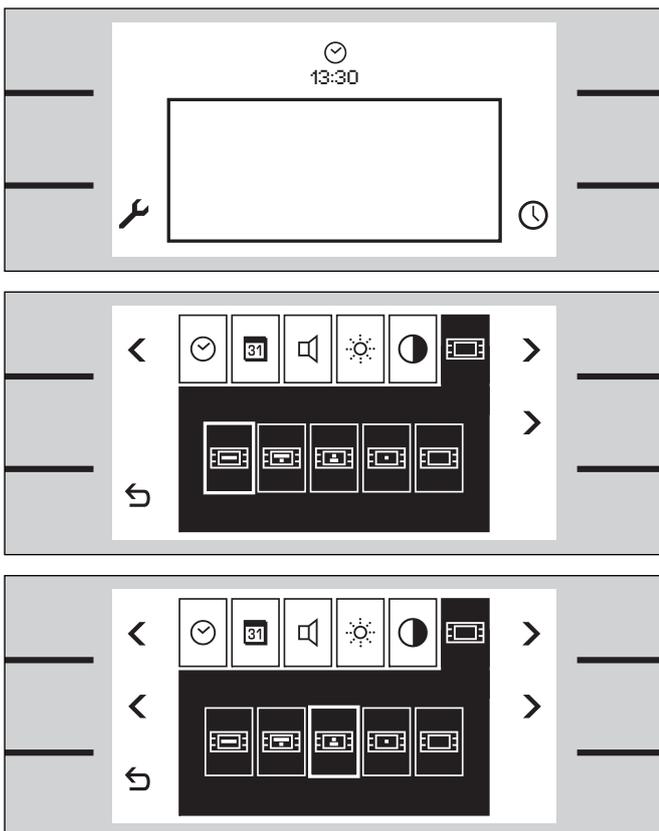
Dans la barre de menu, vous ne pouvez pas voir plus de six fonctions à la fois. Effleurez les touches de menu  ou  jusqu'à ce que la fonction recherchée soit visible sur l'afficheur. Vous pouvez faire défiler les fonctions au moyen des touches de menu.

Si vous n'effleurez pas de touche pendant les 60 secondes qui suivent, vous sortirez automatiquement du menu. L'affichage de veille apparaît. Tous les réglages sont mis en mémoire.

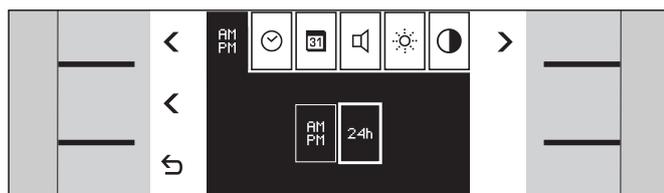
Exemple : modifier l'affichage de veille

- 1 Appeler le menu Réglages de base : Pour ce faire, tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage. Effleurer la touche située près du symbole . Le menu s'affiche.
- 2 Avec la touche  du menu, sélectionner la fonction affichage de veille .
- 3 Au moyen des touches du milieu  ou , sélectionner l'affichage recherché. La sélection s'affiche brièvement.

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages ou quitter le menu au moyen de la touche .

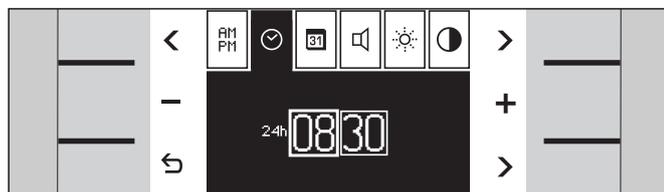


Vous pouvez modifier ces réglages de base



Format horaire

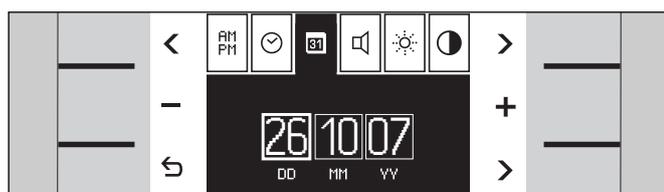
- Format 12 heures ou format 24 heures



Heure

- heures / minutes

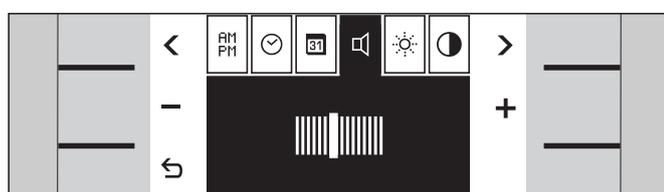
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée ➤ en bas à droite.



Date

- jour / mois / année

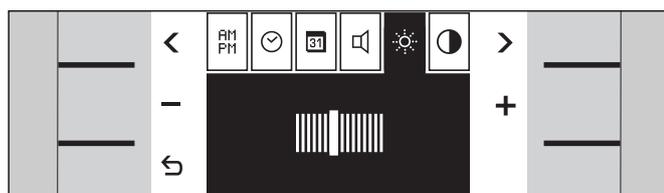
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée ➤ en bas à droite.



Volume du son des touches

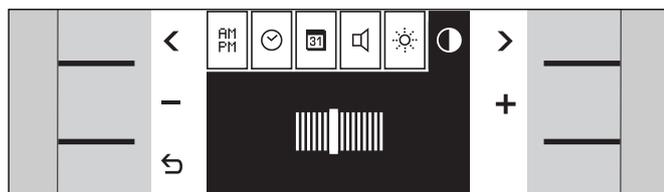
- Réglage possible sur 8 niveaux.

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



Luminosité de l'afficheur

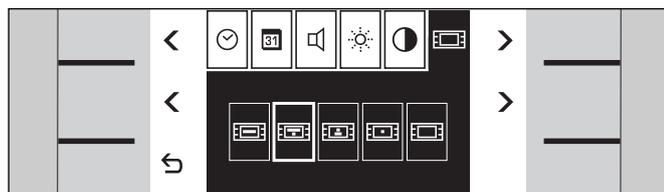
- Réglage possible sur 8 niveaux.



Contraste de l'afficheur

- Réglage possible sur 8 niveaux.

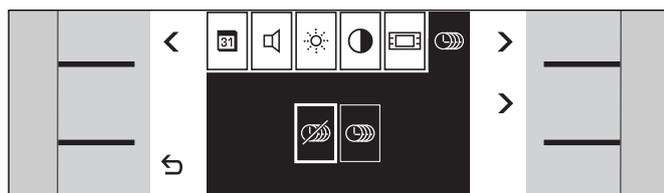
Le contraste dépend de l'angle de vision.



Affichage de veille

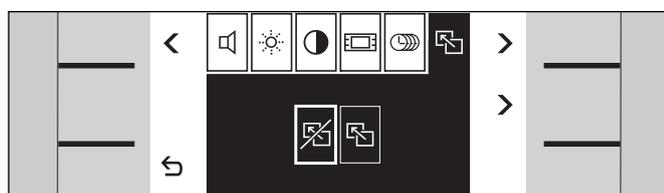
- Gaggenau / Gaggenau et heure / heure et date / heure / afficheur vide

Chaque sélection possible s'affiche brièvement.



Minuterie longue durée

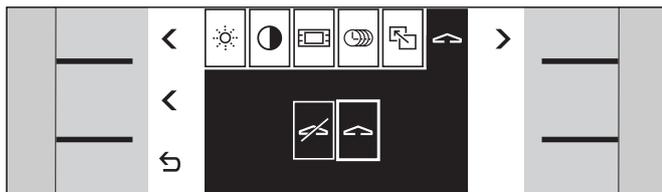
- Touche Minuterie longue durée non disponible / disponible



Revenir aux réglages de la livraison.

- Non / oui

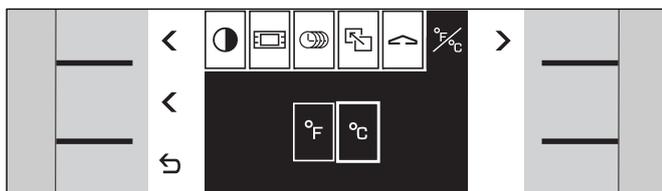
Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↵.



Mode de démonstration

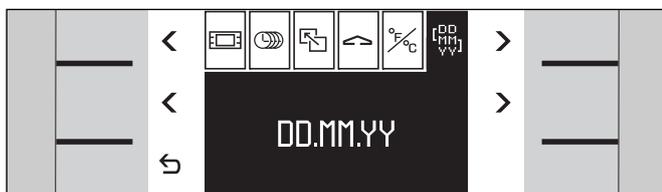
Il faut que le réglage  « pas de mode de démonstration » soit activé et il ne faut pas le modifier. En mode de démonstration , l'appareil ne chauffe pas.

Vous ne pouvez modifier ce réglage que dans les 3 minutes suivant le raccordement de l'appareil au secteur électrique.



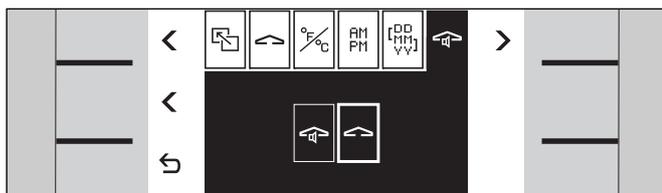
Unité de température

- °F ou °C



Format de la date

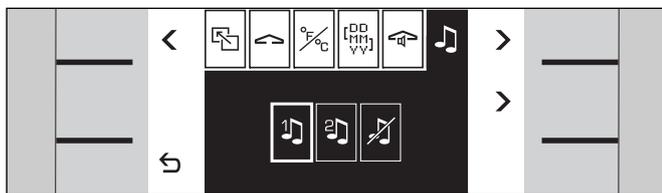
- jour.mois.année ou bien
jour/mois/année ou bien
mois/jour/année



Préchauffage avec / sans signal

- Préchauffage avec signal / préchauffage sans signal

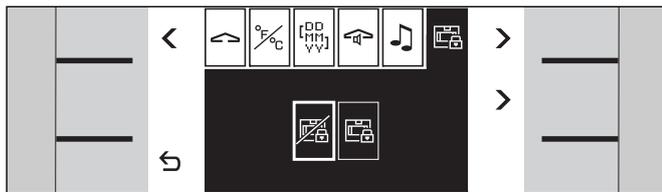
Le signal retentit dès que le préchauffage est terminé.



Son des touches

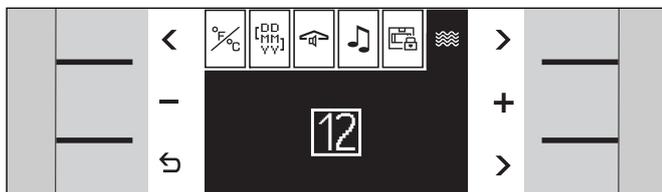
- son 1 (bip) / son 2 (clic) / son des touches désactivé

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



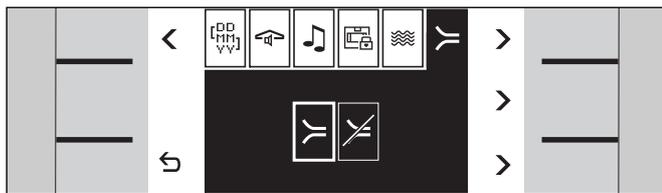
Présélectionner la touche Sécurité enfants.

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible



Réglage de la dureté de l'eau

- Dureté de l'eau mesurée entre 1 à 18.



Réinitialiser le symbole de détartrage

- Non / oui

Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche .

Entretien et nettoyage manuel

Consignes de sécurité

⚠ **Attention !** Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur.

⚠ **Attention, risque de brûlure !** Laisser le four refroidir avant le nettoyage.

Enceinte de cuisson

Attention : ne pas pulvériser le nettoyage dans le volet d'aération situé sur le dessus de l'enceinte de cuisson.

Essuyer l'enceinte de cuisson avec une lavette et un peu d'eau de vaisselle chaude. Ne pas laisser brûler les résidus. Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte pour le séchage ou bien utiliser la fonction de séchage.

Pour entretenir régulièrement l'enceinte de cuisson en inox, n'hésitez pas à utiliser le produit spécial de nettoyage. Vous trouverez le nettoyant pour enceinte de cuisson auprès de notre service après-vente ou de nos distributeurs (réf. de commande 667 027). Pour appliquer le nettoyant pour enceinte de cuisson, respectez les instructions fournies.

Ne pas enlever les résidus brûlés en grattant, mais les ramollir avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Si le four est très encrassé, le mieux est d'utiliser la fonction de nettoyage.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats :

- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- aérosol pour four
- nettoyeurs chlorés
- éponges à gratter ou objets

Bacs de cuisson

Nettoyer les bacs de cuisson à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Ramollir les résidus brûlés et les enlever à la brosse.

Grilles

Pour nettoyer les grilles, vous pouvez les sortir du four. Pour ce faire, desserrer les écrous à molette et sortir les grilles vers l'avant.

Nettoyez les grilles au lave-vaisselle.

Filtre à graisse

Pour nettoyer le filtre à graisse, sortez-le par le haut.

Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle.

Réservoir d'eau

Nettoyer le réservoir d'eau à l'eau de vaisselle. Laisser sécher couvercle ouvert. Le joint du couvercle doit être propre et il faut le sécher après chaque utilisation.

Après chaque utilisation, sécher le logement du réservoir dans l'appareil.

Vitre de la porte

Nettoyer la vitre avec un chiffon doux et un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas humidifier trop en essuyant la vitre, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou à récurer, ni de grattoirs métalliques. Ils peuvent rayer la surface et détruire le verre.

Un voile couleur arc-en-ciel peut être visible dans la vitre : il s'agit du revêtement résistant à la chaleur.

Nettoyer l'afficheur seulement avec un chiffon doux. Toujours nettoyer l'afficheur à sec, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

Joint de porte

Le joint de la porte doit toujours être propre et exempt de résidus.

Ne pas nettoyer le joint de porte avec des nettoyeurs agressifs (en bombe aérosol par exemple). Ils peuvent détruire le joint.

Il ne faut pas démonter le joint de la porte.

Fonction nettoyage

La fonction nettoyage permet de ramollir les salissures les plus tenaces pour les enlever ensuite plus facilement. L'opération dure environ 34 minutes.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Sortez les accessoires de l'enceinte du four. Nettoyez d'abord la coque de l'évaporateur afin que les salissures ne brûlent pas.

Procédez de la manière suivante :

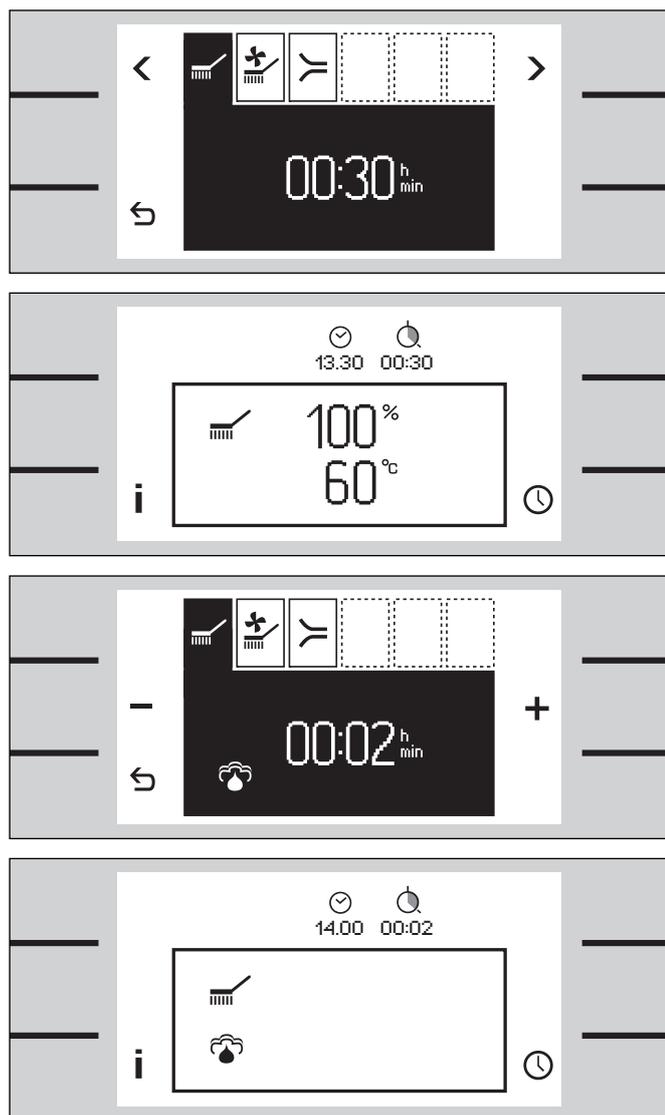
- 1 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque maxi. Ne pas utiliser d'eau distillée. Introduire le réservoir d'eau à fond jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 2 Mettre un jet de produit à vaisselle dans la coque de l'évaporateur sur le fond de l'enceinte. Fermer la porte du four.
- 3 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de fonction. Tourner le sélecteur de température vers la gauche en position Fonctions spéciales. Le menu Nettoyage s'affiche. La durée de nettoyage s'affiche.
- 4 Lancer le réveil avec la touche . Le nettoyage commence.
- 5 Une fois le temps programmé exprimé, un signal retentit. Sur le menu apparaît la seconde étape, le rinçage.
- 6 Avec une éponge absorbante, essuyer les salissures dissoutes dans l'enceinte du four et dans la coque de l'évaporateur. Vider le réservoir d'eau, puis le remplir d'eau fraîche et le mettre en place.
- 7 Fermer la porte du four. Lancer la fonction avec la touche . L'appareil effectue le rinçage.
- 8 Un signal sonore est émis après 2 minutes. Avec une éponge, enlever l'eau de la coque de l'évaporateur.
- 9 Fermer la porte du four. Lancer le deuxième rinçage au moyen du bouton .

Un signal sonore est émis après 2 minutes. Le nettoyage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Avec une éponge absorbante, essuyez le reste d'eau dans la coque de l'évaporateur. Séchez l'enceinte avec un chiffon doux ou utilisez la fonction séchage.

Remarque

Vous ne pouvez pas modifier la durée du nettoyage. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte pendant le nettoyage.



Si vous souhaitez interrompre le nettoyage : mettez le sélecteur de température en position zéro.

Si trois barres apparaissent sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sont sur des positions correctes.

Fonction séchage

Après le nettoyage, vous pouvez sécher l'enceinte de cuisson au moyen de la fonction séchage. Vous pouvez aussi sécher l'enceinte de cuisson au moyen de la même fonction après la cuisson à la vapeur.

Remarque :
pour le séchage, ne mettez pas le réservoir d'eau à chauffer dans l'enceinte de cuisson ! Sinon, le réservoir d'eau sera endommagé.

Procédez de la manière suivante :

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de fonction.
- 2 Tourner le sélecteur de température vers la gauche en position Fonctions spéciales. Le menu Nettoyage s'affiche.
- 3 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction séchage. La durée s'affiche.
- 4 Lancer le réveil avec la touche ⏪.

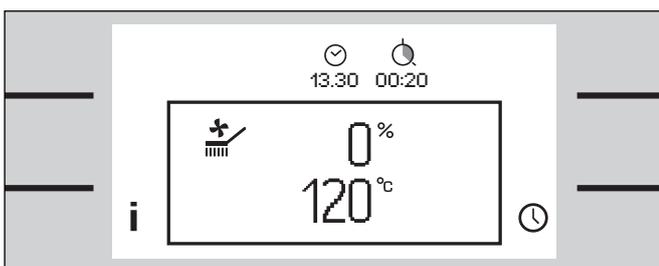
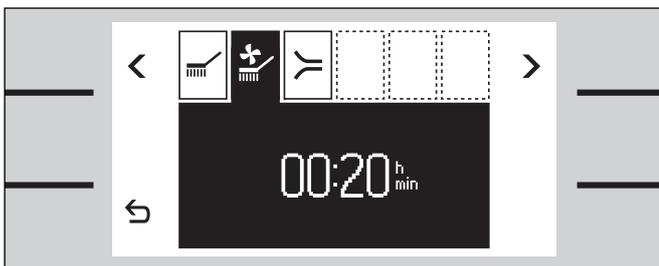
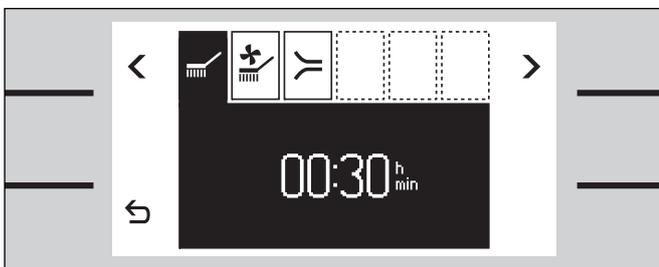
La température et le degré d'humidité s'affichent.

Une fois le temps programmé exprimé, vous entendez un signal. Le séchage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

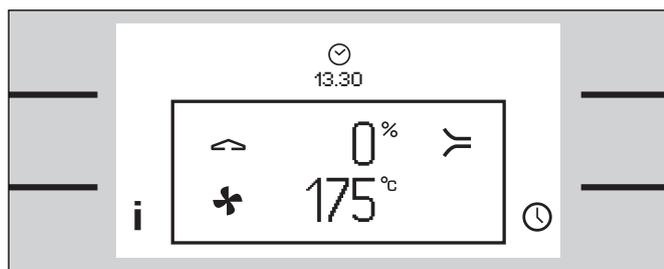
Laissez le four à vapeur refroidir. Ensuite, vous pouvez polir l'enceinte de cuisson et la vitre avec un chiffon humide.

Remarque

Si trois barres apparaissent sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de fonction est sur Nettoyage et le sélecteur de température sur Options.



Programme de détartrage



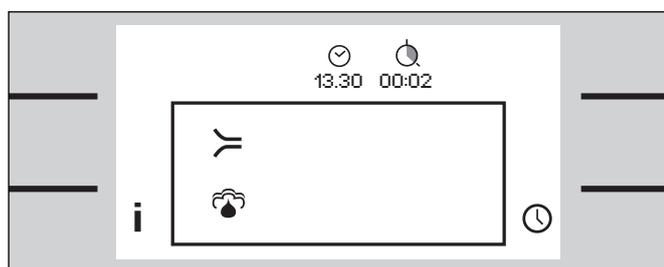
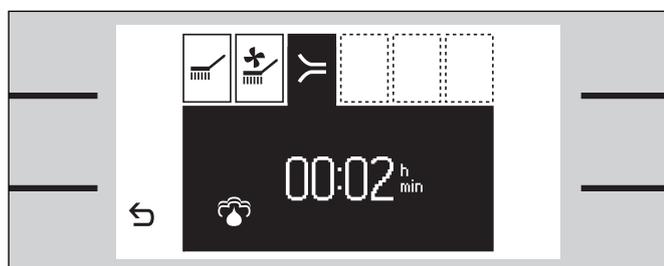
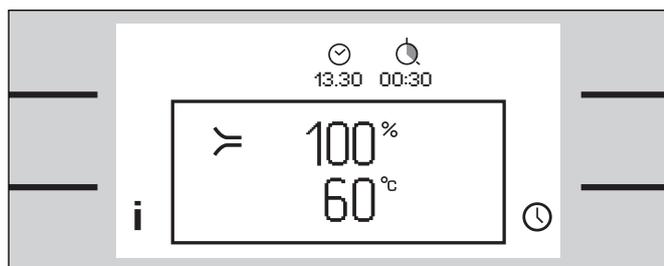
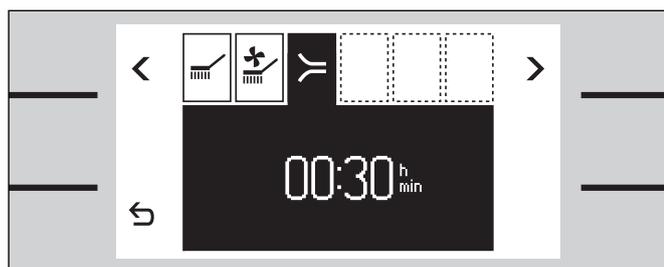
Vous devez détartrer l'appareil à intervalles réguliers afin qu'il reste en bon état de fonctionnement. Détartrez l'appareil lorsque le symbole n s'affiche.

Le programme de détartrage comporte trois phases : détartrage et deux rinçages. Le programme de détartrage dure 34 minutes au total. Laissez toujours le programme de détartrage s'exécuter entièrement. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte pendant le détartrage.

Après chaque phase du programme, il faut vider la coque de l'évaporateur avec une éponge.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant le détartrage. Sortez les accessoires de l'enceinte du four.

Utilisez seulement le détartrant recommandé (réf. de commande 310 451). Dosez la solution de détartrage selon les indications du fabricant. N'appliquez pas le détartrant sur les éléments du cadre de l'appareil.



Procédez de la manière suivante :

- 1 Remplir le réservoir d'eau de 350 ml de la solution de détartrage. Fermer la porte du four.
- 2 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de fonction.
- 3 Tourner le sélecteur de température vers la gauche en position Fonctions spéciales. Le menu Nettoyage s'affiche.
- 4 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Détartrage >. La durée s'affiche.
- 5 Lancer la fonction avec la touche ↵.
- 6 Le programme de détartrage s'exécute. Un signal sonore est émis après 30 minutes.
- 7 Avec une éponge, enlever le détartrant de la coque de l'évaporateur. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, puis le remplir d'eau et le mettre en place. Fermer la porte du four.
- 8 Lancer la fonction avec la touche ↵. L'appareil effectue le rinçage. Un signal sonore est émis après 2 minutes.
- 9 Avec une éponge, enlever l'eau de la coque de l'évaporateur. Fermer la porte du four. Lancer le deuxième rinçage au moyen du bouton ↵.

Un signal sonore est émis après 2 minutes. Le détartrage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Après le détartrage, pulvérisez le nettoyant spécial dans l'enceinte de cuisson. Pour appliquer le nettoyant pour enceinte de cuisson, respectez les instructions fournies.

Séchez l'enceinte avec un chiffon doux ou utilisez la fonction séchage.

Après le détartrage, réinitialisez le symbole de détartrage dans les réglages de base.

Conseil

Vous pouvez aussi détartrer la coque de l'évaporateur hors des périodicités préconisées. Remplissez entièrement la coque de l'évaporateur de solution de détartrage et versez seulement de l'eau dans le réservoir. Lancez le programme de détartrage.

Incidents

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les coupe-circuits de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Afin de garantir la sûreté électrique et la sécurité des personnes, seuls des techniciens agréés sont autorisés à procéder aux réparations.

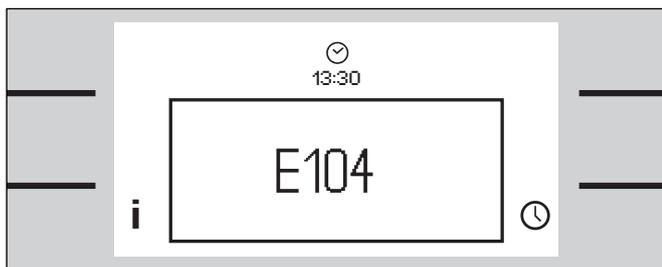
⚠ Attention ! Toute réparation effectuée de manière non-conforme peut entraîner un risque de grave danger pour les personnes.

Lors de tout travail de maintenance, séparer l'appareil du secteur électrique sur tous les pôles (désactiver le coupe-circuit ou le disjoncteur général).

Pour des raisons techniques, le cache de la lampe n'est pas démontable. Le changement de lampe doit être fait seulement par le service après-vente Gaggenau.

Important ! Ne pas enlever le cache de la lampe !

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.



Messages d'erreur

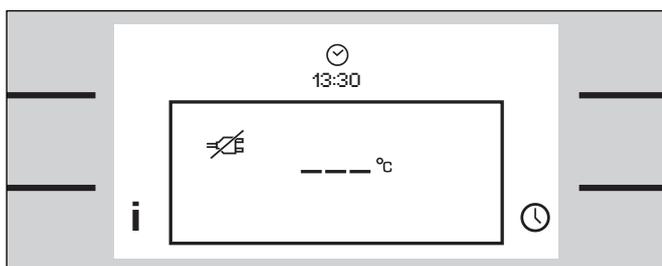
Si une anomalie se produit et si l'appareil ne chauffe plus, un message d'erreur clignote sur l'afficheur.

Si les codes E003, E303, E115 ou E215 clignotent sur l'afficheur, cela veut dire que l'appareil est en surchauffe. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

Si un autre message d'erreur clignote sur l'afficheur, faites appel au service après-vente. Veuillez indiquer au service après-vente le message d'erreur et le type de l'appareil. Le type de l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique.

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarque :
Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.



Panne d'électricité

Votre appareil peut résister à une coupure de courant de moins de 5 minutes pendant laquelle il continue à fonctionner.

Si la panne de courant dure plus longtemps alors que l'appareil est en marche, le symbole  s'affiche et la température est remplacée par trois barres. Le fonctionnement s'interrompt.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et refaites votre réglage.

Après une panne de courant de plusieurs jours, l'afficheur propose le menu « Premiers réglages ». Procédez à la mise à l'heure.

Remarque : les réglages de base sont conservés en mémoire après une panne d'électricité de plusieurs jours.



Mode de démonstration

Si le symbole  est allumé sur l'affichage de veille, cela signifie que le mode de démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Séparez brièvement l'appareil du secteur électrique. Désactivez ensuite le mode de démonstration dans les 3 minutes qui suivent, en utilisant le menu Réglages de base.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000186360 EB 8805 fr

GAGGENAU