

BSP 250/251

Four combi-vapeur

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3	Sonde thermométrique	22
Causes des dommages	4	Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	22
Protection de l'environnement	5	Réglage de la température à cœur	23
Élimination sans nuisances pour l'environnement	5	Valeurs indicatives de température à cœur	23
Conseils d'économie d'énergie	5	Sécurité enfants	24
Découvrir l'appareil	6	Activer la sécurité enfants	24
Four à vapeur	6	Désactiver la sécurité enfants	24
Afficheur et éléments de commande	7	Réglages de base	25
Symboles	7	Nettoyage et entretien	27
Couleurs et représentation	8	Produit de nettoyage	27
Informations supplémentaires i et i [®]	8	Programme de nettoyage	28
Ventilateur de refroidissement	8	Programme de séchage	29
Positions du sélecteur de fonction	9	Programme de détartrage	29
Accessoires	10	Sortir les grilles	30
Accessoires spéciaux	10	Anomalies – que faire ?	31
Avant la première utilisation	11	Panne de courant	32
Réglage de la langue	11	Mode démonstration	32
Régler le format de l'heure	11	Changer la lampe intérieure du four.	32
Régler l'heure	11	Service après-vente	32
Réglage du format de la date	11	Tableaux et conseils	33
Réglage de la date	12	Légumes	33
Réglage de la dureté de l'eau	12	Poisson	34
Terminer la première mise en service	12	Cuisson de poissons à la vapeur	
Calibrage	12	basse température	35
Filtre à graisse	13	Viandes – cuisson à température élevée	35
Nettoyer les accessoires	13	Viandes/volailles – cuisson à basse température	36
Activation de l'appareil	13	Volailles	37
Veille	13	Garnitures	38
Activation de l'appareil	13	Desserts	38
Utilisation de l'appareil	14	Autre	39
Remplissez le réservoir d'eau.	14	Pâtisseries	39
Enceinte du four	14	Régénérer (réchauffer)	40
Placez les accessoires	14	Fermentation (faire lever la pâte)	41
Mise en marche	15	Décongélation	41
Après chaque utilisation	15	Stérilisation	42
Coupure de sécurité	15	Extraction de jus (baies)	42
Fonctions de la minuterie	16	Préparation de yaourts	43
Appeler le menu Minuterie	16	Préparation de mets encombrants	43
Minuterie	16		
Chronomètre	16		
Temps de cuisson	17		
Fin de la cuisson	18		
Minuterie longue durée	19		
Réglage de la minuterie longue durée	19		
Recettes personnelles	20		
Enregistrer une recette	20		
Entrer un nom	20		
Démarrer la recette	21		
Effacer la recette	21		

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.

Risque de brûlures !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement des bacs de cuisson. Retirer les bacs de cuisson chauds prudemment avec des gants isolants.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

Causes des dommages

Attention !

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet contient beaucoup de chlorure (>40 mg/l), nous recommandons d'utiliser une eau minérale non gazeuse à faible teneur en chlorure. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- Dans l'enceinte du four, utilisez uniquement des accessoires d'origine. Les éléments sujets à la corrosion (plats à service, couverts par exemple) peuvent générer de la corrosion à l'intérieur du four.
- Utilisez seulement les petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-les auprès de notre service pièces de rechange.
- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le sel, les sauces fortes (ketchup, moutarde par exemple) ou les aliments salés (rôti salé par exemple) contiennent des chlorures et acides qui attaquent la surface de l'acier. Éliminez toujours les résidus sans attendre.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- L'enceinte de votre appareil est constituée d'inox de haute qualité. Si l'enceinte du four est mal entretenue, de la corrosion peut s'y former. Respectez les instructions d'entretien et de nettoyage de la notice d'utilisation. Nettoyez l'enceinte après utilisation, dès que l'appareil a refroidi. Après nettoyage, séchez-le au moyen du programme de séchage.

- Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte .
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

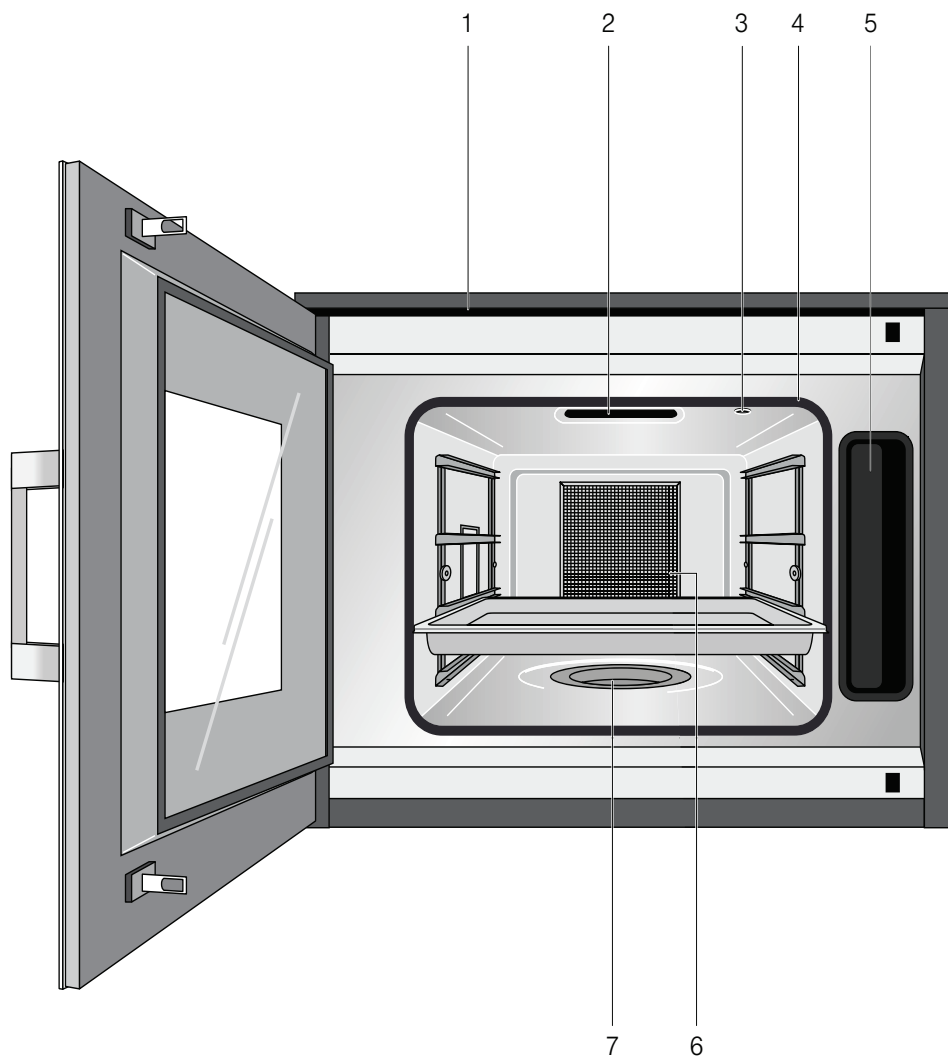
Conseils d'économie d'énergie

- Ouvrez le moins souvent possible la porte pendant la cuisson.
- Pour les gâteaux, utilisez des moules foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur .
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. En effet, le four encore chaud permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer l'un à côté de l'autre deux moules à cake.
- Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.
- Avec la cuisson à la vapeur, vous pouvez préparer en même temps des plats répartis sur plusieurs niveaux. Si ces plats ont des durées de cuisson différentes, mettez d'abord au four celui dont la cuisson est la plus longue.

Découvrir l'appareil

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

Four à vapeur

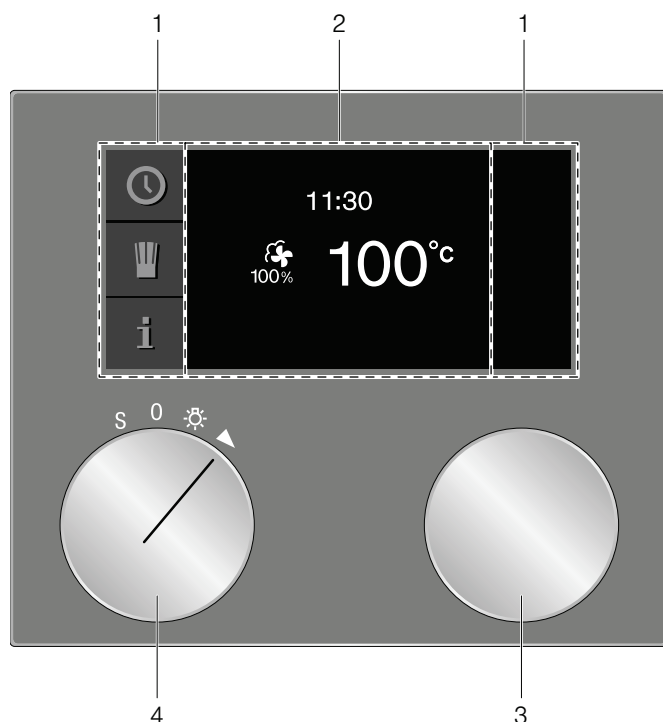


1	Fentes d'aération
2	Volet d'aération
3	Prise de la sonde de température
4	Joint de porte
5	Réservoir d'eau
6	Filtre à graisse
7	Bac de l'évaporateur

Afficheur et éléments de commande

Cette notice est valable pour différentes versions d'appareil. Selon le modèle d'appareil, des légères différences sont possibles.

La commande est identique sur toutes les versions d'appareil.



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

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
⤴	Chauffe avec affichage de l'état
👤	Appel de recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
↶	Editer des réglages
>A ⁱ	Entrer un nom
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒	Appeler la minuterie longue durée
🔧	Mode démonstration
🌡️	Sonde thermométrique

Couleurs et représentation

Couleurs

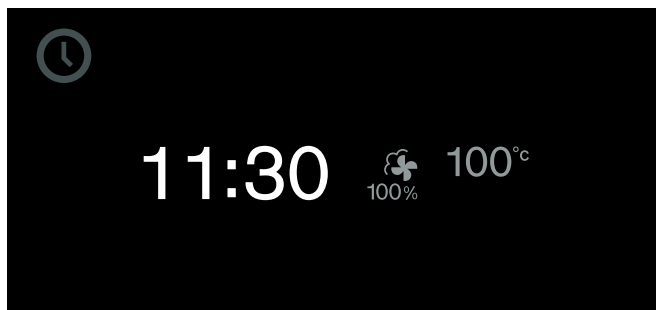
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

Visualisation

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

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



Informations supplémentaires i et i[®]

Effleurez le symbole **i** si vous pouvez consulter d'autres informations.

Pour les informations importantes et les invitations à agir, le symbole **i[®]** s'affiche. Des informations importantes touchant à la sécurité et au fonctionnement peuvent aussi s'afficher automatiquement. Ces messages s'éteignent automatiquement après quelques secondes ou bien il faut les confirmer au moyen de **✓**.

Avant le démarrage, vous obtenez par ex. des informations concernant le mode de cuisson réglé. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel est approprié pour votre plat.

Pendant le fonctionnement, vous obtiendrez par exemple des informations sur le temps écoulé et restant et/ou sur la température actuelle dans l'enceinte de cuisson.

Remarque : Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe.

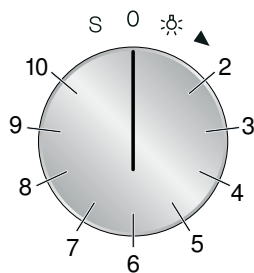
Ventilateur de refroidissement








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






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

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

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/type de cuisson	Température	Application
0	Position zéro		
1	Éclairage		
2	 100% Chaleur tournante + 100% d'humidité	30 - 230 °C Température proposée 100 °C	Cuisson vapeur à 70 °C - 100 °C : légumes, poisson, viandes et garnitures. Les aliments sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné à 120 °C - 230 °C : pour pâte feuilletée, pain, petits pains. Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
3	 80% Chaleur tournante + 80% d'humidité	30 - 230 °C Température proposée 180 °C	Mode combiné : pâte feuilletée, viandes et volailles. Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
4	 60% Chaleur tournante + 60% d'humidité	30 - 230 °C Température proposée 170 °C	Mode combiné : pour pâtisseries à la levure de boulangier et le pain Association de la chaleur tournante et de la vapeur.
5	 30% Chaleur tournante + 30% d'humidité	30 - 230 °C Température proposée 170 °C	Cuisson dans l'humidité du produit : pour pâti- series Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.
6	 0% Chaleur tournante + 0% d'humidité	30 - 230 °C Température proposée 170 °C	Chaleur tournante : pour gâteaux, petits fours et gratins. Le ventilateur situé sur la paroi du fond répartit la chaleur de manière régulière dans le four.
7	 Fermentation	30 - 50 °C Température proposée 38 °C	Faire lever : pour pâte à la levure de boulangier et pâte au levain La pâte lève nettement plus vite qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont associées de sorte que la surface de la pâte ne se dessèche pas . Le meilleur réglage pour la pour pâte à la levure de boulangier est 38 °C.
8	* Décongélation	40 - 60 °C Température proposée 45 °C	Légumes, viandes, poissons et fruits. Grâce à l'humidité, la chaleur est répartie en douceur sur les aliments qui ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
9	 Régénération	60 - 180 °C Température proposée 120 °C	Pour plats cuits et pâtisseries. Les plats cuits sont réchauffés en douceur. Grâce à l'apport de vapeur, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer à 120 °C les plats servis dans l'assiette, les pâtisseries à 180 °C.

Position	Fonction/type de cuisson	Température	Application
10	 Cuisson à basse température	70 - 90 °C Température proposée 70 °C	Cuisson de la viande à basse température. Cuisson lente et douce pour des viandes particulièrement tendres .
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter l'appareil à vos besoins et à vos souhaits.
	 Programme de nettoyage		Avec le programme de nettoyage, la vapeur dissout les salissures.
	 Programme de séchage		Le programme de séchage sèche l'enceinte du four après le dégagement de vapeur ou le nettoyage.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage permet de dissoudre le tartre se trouvant dans le four.

Accessoires

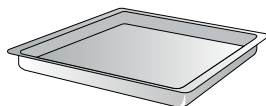
Utilisez seulement l'es accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



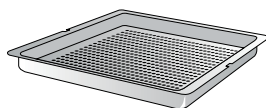
Grille

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



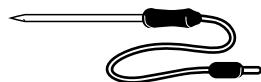
Bac de cuisson en inox, non perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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



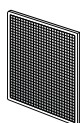
Bac de cuisson en inox, perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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



Sonde thermométrique

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



Filtre à graisse

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

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

GN 114 130 Bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 114 230 Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 124 130 Bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 124 230 Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 340 230 Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, à revêtement anti-adhésif

GN 410 130 Couvercle en inox GN 1/3

GN 410 230 Couvercle en inox GN 2/3

GR 220 046 Grille, chromée, avec pieds

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

Avant la première utilisation

Ce que vous devez faire avant de vous servir de votre appareil pour la première fois. Lisez d'abord le chapitre *Instructions importantes de sécurité*.

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

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

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

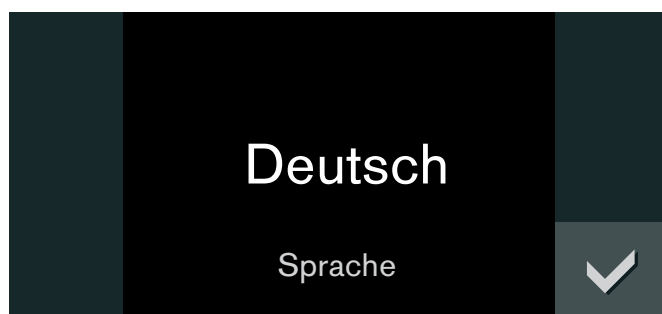
Remarques

- Le menu "Premiers réglages" apparaît uniquement lors de la première mise en service après le raccordement électrique ou si l'appareil était hors tension pendant plusieurs jours. Après le raccordement électrique, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, puis le menu "Premiers réglages" s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir le chapitre *Réglages de base*).

Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

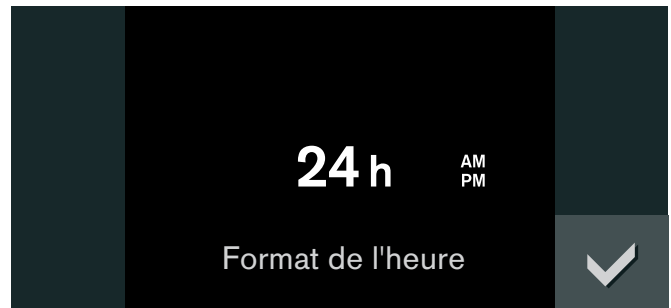
- 1 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner la langue d'affichage désirée.
- 2 Confirmer avec ✓.



Régler le format de l'heure

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

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



Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

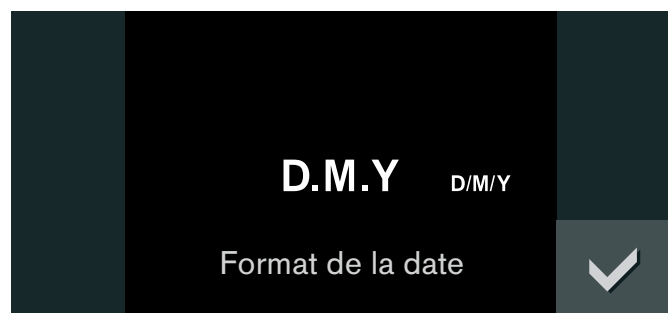
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

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

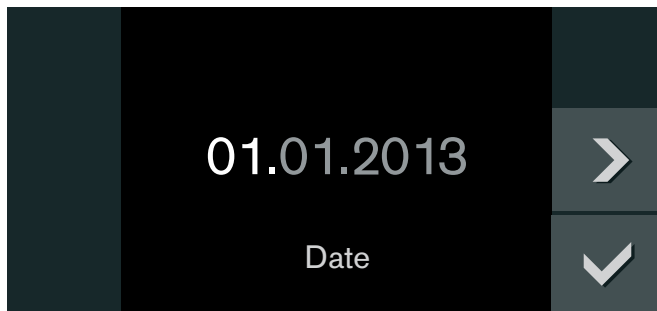
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage de la date

La date pré-réglée apparaît dans l'afficheur. Le réglage du jour est déjà actif.

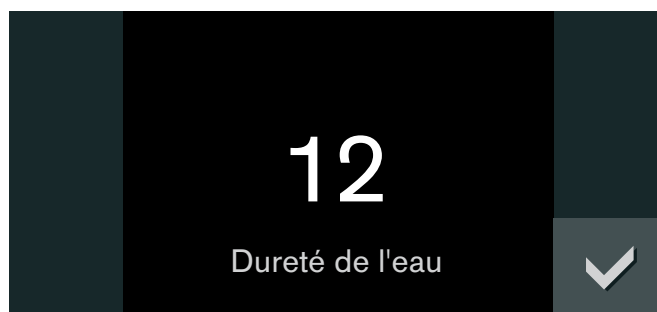
- 1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.
- 2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole >.
- 3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole >.
- 5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.
- 6 Confirmer avec ✓.



Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

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



Terminer la première mise en service

"Première mise en service terminée" apparaît dans l'afficheur.

Confirmer avec ✓.



L'appareil se met en veille et l'afficheur apparaît en veille. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

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

Calibrage

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

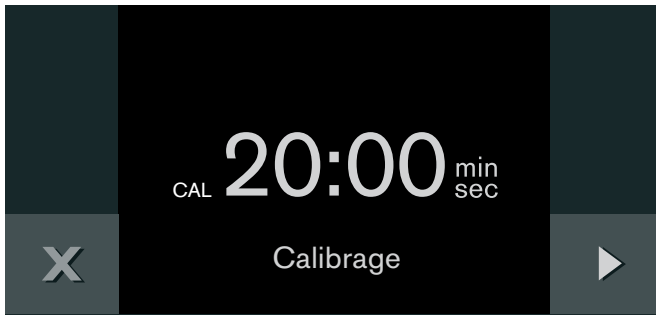
Il est important que l'appareil cuise à la vapeur à 100°C pendant 20 minutes sans interruption. Pendant cette période, n'ouvrez pas la porte du four.

Remarques

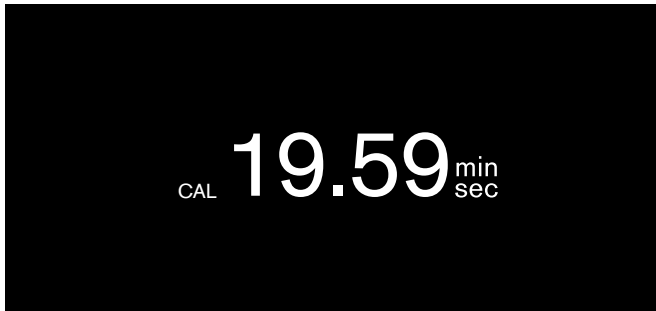
- Pour le calibrage, l'appareil doit être froid.
- Pendant le calibrage, l'appareil génère plus de vapeur que d'habitude.

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur S.
- 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Effleurer le symbole ✓.
- 4 Choisir "Calibrage" au moyen du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole _.
- 6 Remplir le réservoir d'eau froide et effleurer ✓.
- 7 Sortir tous les accessoires de l'intérieur du four et effleurer ✓.

- 8 La durée 20:00 minutes s'affiche. Lancer le calibrage au moyen de ▶.



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



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

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

Après un déménagement

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

Après une panne d'électricité

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

Filtre à graisse

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

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

Nettoyer les accessoires

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

Activation de l'appareil

Veille

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

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



Remarques

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

Activation de l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

Utilisation de l'appareil

Remplissez le réservoir d'eau.

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

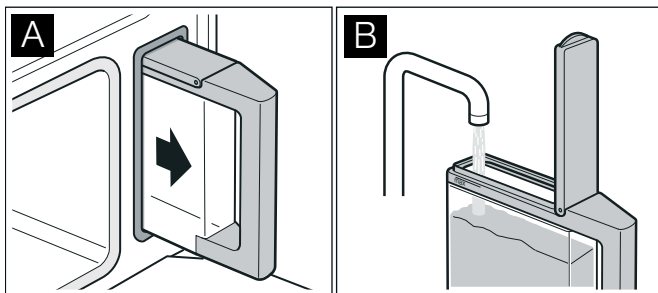
Attention ! Conséquences pour l'appareil de l'utilisation de liquides inadaptes

- Utilisez exclusivement de l'eau du robinet fraîche, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet à teneur élevée en chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

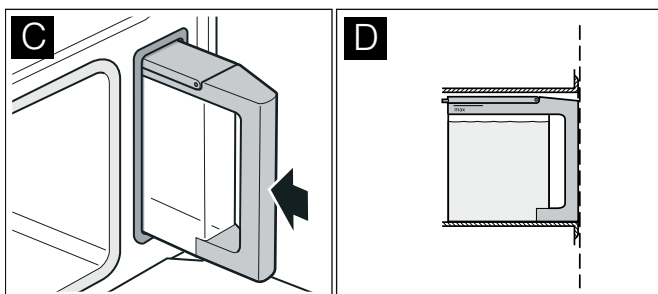
Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur. Vous pouvez vérifier la dureté de votre eau au moyen du kit de test fourni.

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

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



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

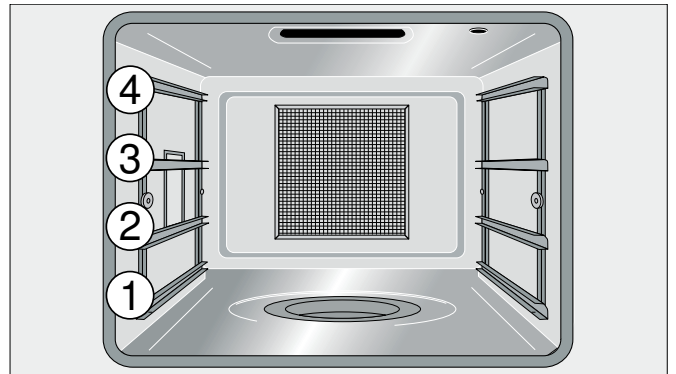


Le réservoir doit affleurer au logement (fig. D).

Enceinte du four

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

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



Attention !

- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil. Le fond de l'enceinte et le bac de l'évaporateur doivent toujours rester dégagés. Placez les récipients toujours dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.
- Ne placez pas des accessoires entre les rails d'introduction, ils risqueraient de basculer.

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

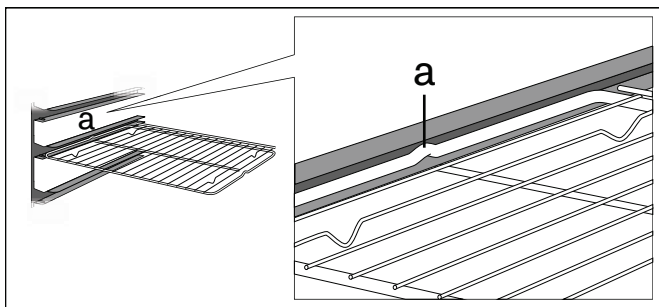
Placez les accessoires

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

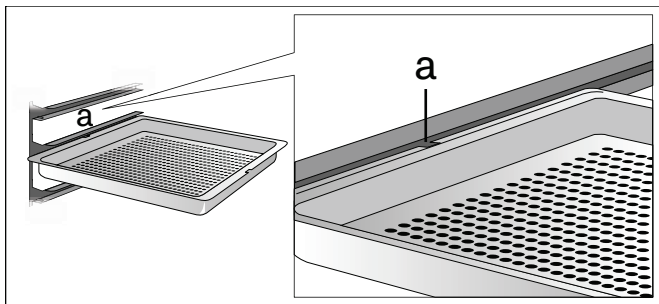
Lors de l'insertion de la grille, vérifiez

- que l'ergot (a) est bien tourné vers le haut,

- que l'arceau de sûreté de la grille est à l'arrière et en haut.





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



Mise en marche

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

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

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

Ajouter de l'eau :

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

Arrêt :

Tournez le sélecteur de fonction sur **0**.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

- 1 Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe !
- 2 Enlever le réservoir d'eau et le vider.
- 3 Sécher soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et le logement du réservoir dans l'appareil.

Attention ! Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le réservoir d'eau sera endommagé.

Séchage de l'enceinte du four

Risque d'ébouillement !

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


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

Coupeure de sécurité

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

Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

Confirmez le message au moyen de  et régler le sélecteur de fonctions sur **0**, vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service comme d'habitude.

Fonctions de la minuterie

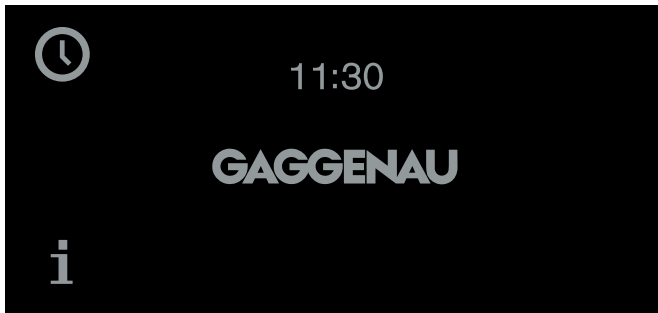
Dans le menu de la minuterie, réglez :

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

Appeler le menu Minuterie

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

Effleurer le symbole ⌚.



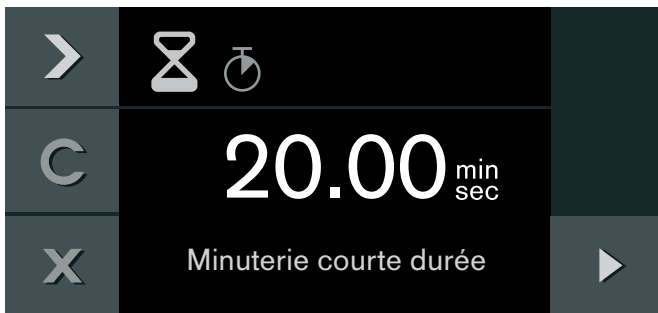
Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie

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

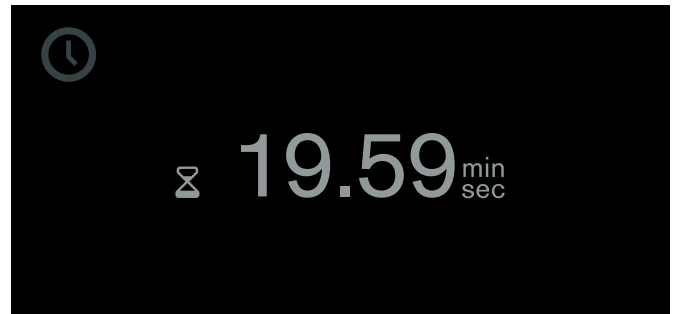
Réglage de la minuterie courte durée

- 1 Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" ⌘ s'affiche.
- 2 A l'aide du bouton rotatif, régler le temps désiré.



- 3 Démarrer au moyen de ▶.

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



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

Vous pouvez annuler à tout moment tous les réglages en effleurant le symbole **X**. Les réglages seront alors perdus.

Arrêter la minuterie courte durée :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌘ et effleurer le symbole **II**. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ▶.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌘ et effleurer le symbole **C**.

Chronomètre

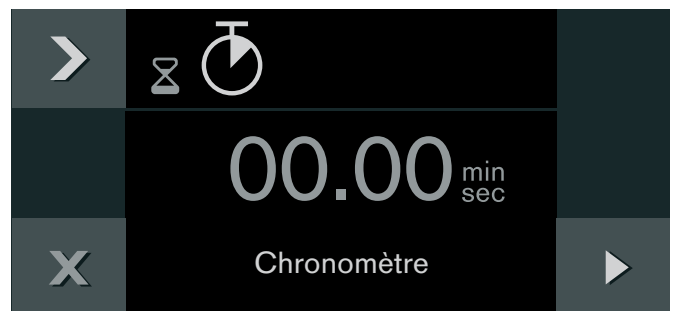
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

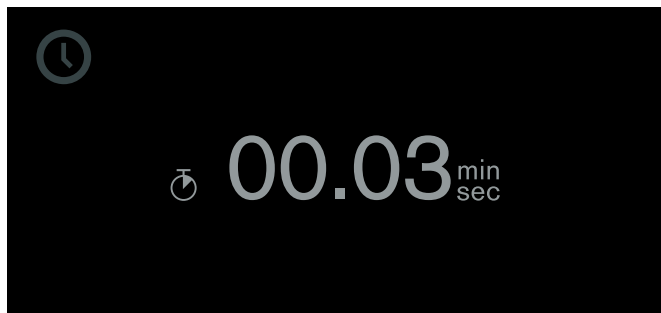
Démarrer le chronomètre

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



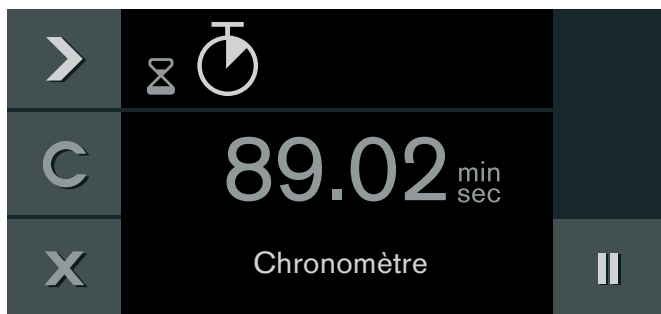
- 3 Démarrer avec ▶.

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



Arrêter le chronomètre et le redémarrer

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



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

- 4 Démarrer à l'aide de ▶.

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

Eteindre le chronomètre :

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

Temps de cuisson

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

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

Régler le temps de cuisson

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

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

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

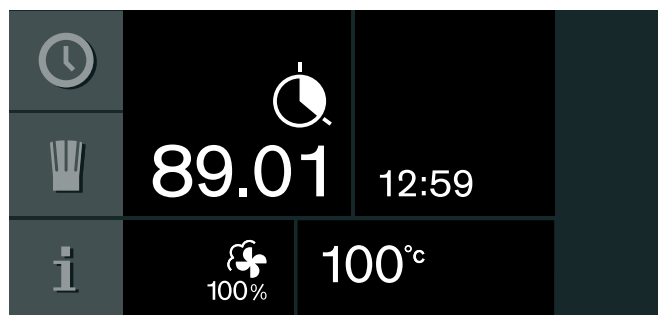


- 4 Démarrer au moyen de ▶

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



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



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

Modifier le temps de cuisson :

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

Effacer le temps de cuisson :

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

Interrompre tout le processus :

Mette le sélecteur de fonction sur 0.

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

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

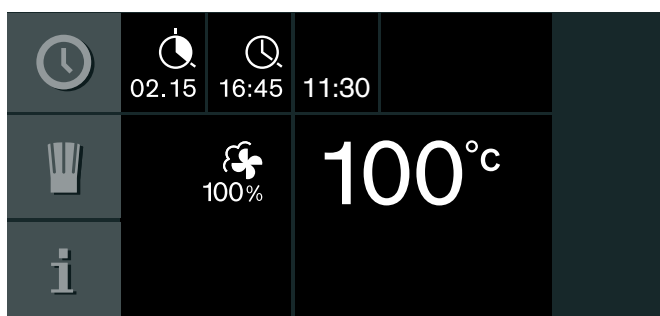
Retarder la fin de cuisson

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

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



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



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

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

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole ✓, ouvrez

la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier la fin du temps de cuisson :

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

Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

Minuterie longue durée

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

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

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

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

Réglage de la minuterie longue durée

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



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

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

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

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

Arrêt :




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

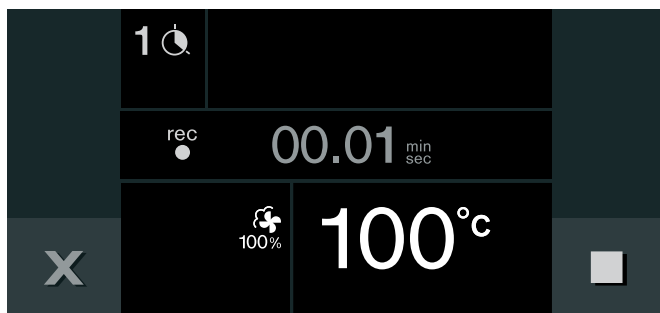
Recettes personnelles


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

Enregistrer une recette

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

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



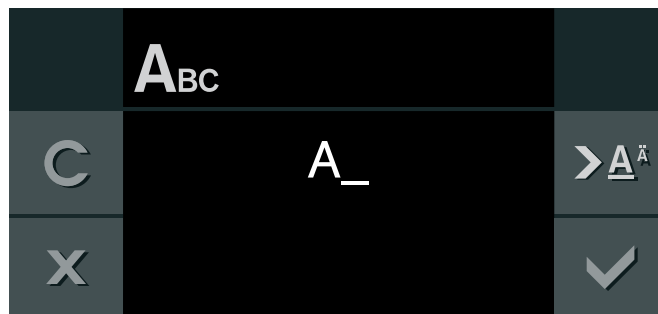
- 5 Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson s'enregistre.
- 7 Enregistrer la phase suivante :
Placer le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité. Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif. Une nouvelle phase commence.
- 8 Lorsque la cuisson est conforme au résultat souhaité, effleurez le symbole  pour terminer la recette.
- 9 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre *Entrée du nom*).

Remarques

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

Entrer un nom



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



Bouton rotatif Sélectionner des lettres




Un nouveau mot commence toujours par une majuscule.

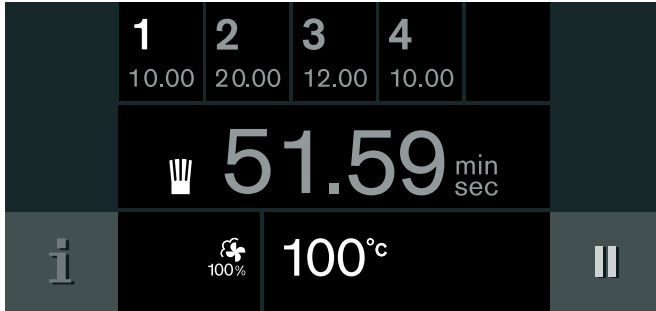
➤A ^ä	Pression brève : curseur à droite Pression longue : commuter aux voyelles infléchies et caractères spéciaux Appuyer deux fois : insérer un retour à la ligne
➤Ä	Pression brève : curseur à droite Pression longue : commuter aux caractères normaux Appuyer deux fois : insérer un retour à la ligne
C	Effacer des lettres

- 2 Enregistrer .
- ou -
Annuler avec  et quitter le menu .

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





Démarrer la recette

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



Remarque : Vous pouvez modifier la température avec le sélecteur rotatif pendant qu'une recette s'exécute. Cela ne change rien à la recette mémorisée.

Effacer la recette

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

Sonde thermométrique

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

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

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

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire

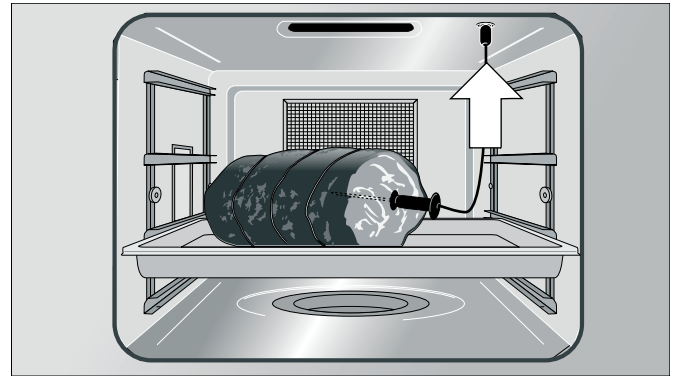
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

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




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

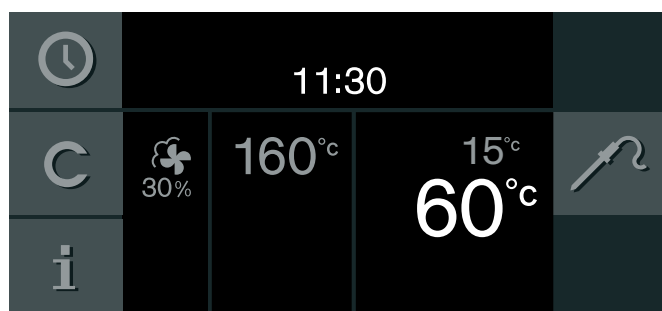
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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




Réglage de la température à cœur

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





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

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


Remarques

- Si vous laissez le plat dans le four après la cuisson, sa température à cœur va encore augmenter en raison de la chaleur résiduelle.
- Si vous faites en même temps une programmation avec la sonde thermométrique et le programmeur de temps de cuisson, la première programmation atteignant la valeur entrée va éteindre l'appareil.

Modifier la température à cœur programmée :

Effleurer le symbole . Modifier au moyen du sélecteur rotatif la température à cœur programmée, puis confirmer avec .

Effacer la température à cœur programmée :

Effleurer le symbole . Effacer la température à cœur programmée, au moyen de **C**. L'appareil continue à fonctionner en mode normal.

Valeurs indicatives de température à cœur

Utilisez seulement des produits frais et non des surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité et de la nature des aliments.

Pour des raisons d'hygiène, le poisson et d'autres aliments fragiles doivent, après cuisson, avoir une température à cœur d'au moins 62 - 65 °C.

Aliment à cuire	Valeur indicative de température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
bleu	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
Rôti de bœuf	80 - 85 °C
Porc	
Rôti de porc	72 - 80 °C
Longe de porc	
saignant à point	65 - 70 °C
cuit à point	75 °C
Rôti de haché	85 °C
Filet de porc	65 - 70 °C
Veau	
Rôti de veau, cuit à cœur	75 - 80 °C
Poitrine de veau, farcie	75 - 80 °C
Longe de veau	
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	65 - 70 °C
Filet de veau	
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
Gibier	
Selle de chevreuil	60 - 70 °C
Gigot de chevreuil	70 - 75 °C
Steaks de cerf	65 - 70 °C
Râble de lièvre, de lapin	65 - 70 °C
Volaille	
Poulet	85 °C
Pintade	75 - 80 °C
Oie, dinde, canard	80 - 85 °C

Aliment à cuire	Valeur indicative de température à cœur
Poitrine de canard	
saignant à point	55 - 60 °C
cuit à point	70 - 80 °C
Steak d'autruche	60 - 65 °C
Agneau	
Gigot d'agneau	
saignant à point	60 - 65 °C
cuit à point	70 - 80 °C
Carré d'agneau	
rosé	55 - 60 °C
cuit à point	65 - 75 °C
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	70 - 75 °C
cuit à point	80 - 85 °C
Carré de mouton	
rosé	70 - 75 °C
cuit à point	80 °C
Poisson	
Filet	62 - 65 °C
Entier	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Autre	
Pain	90 °C
Pâté	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Sécurité enfants

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


Remarques

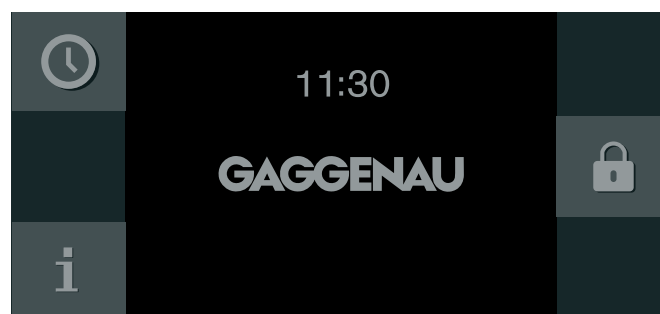
- Dans les réglages de base vous devez régler la sécurité enfants sur "disponible" (voir le chapitre *Réglages de base*).
- Si une panne de courant se produit lorsque la sécurité-enfants est active, cette fonction peut être désactivée quand le courant revient.


Activer la sécurité enfants

Condition préalable :


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

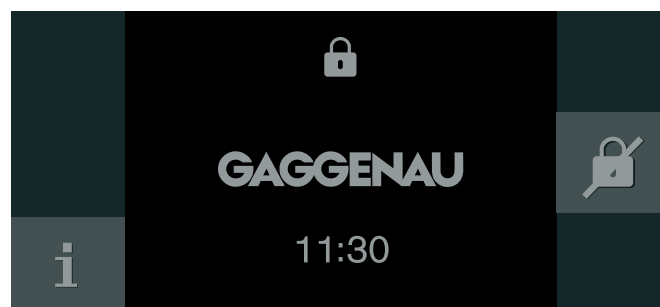
Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

Désactiver la sécurité enfants

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.























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

Réglages de base

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

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

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec ✓ et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Indication sur l'afficheur	Réduite* / Standard	Lors du réglage Réduite, seul l'essentiel sera indiqué sur l'afficheur après une courte durée.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son du champ tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / Éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Dureté de l'eau	1-18	Vérifier l'eau du robinet au moyen du test de dureté carbonatée fourni. Régler en fonction de la dureté mesurée.
	Calibrage	Calibrer l'appareil	Régler le point d'ébullition
	Format de l'heure	24 h* / AM/PM	Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure

	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finlandais / Grec / Turque / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte
	Paramètres par défaut	Remettre l'appareil aux paramètres par défaut (réinitialiser)	L'interrogation : "Effacer tous les réglages personnels et revenir aux paramètres par défaut ?" doit être confirmée à l'aide de ✓ ou annulée à l'aide de X.
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Disponible / Non disponible*	Disponible : La minuterie longue durée peut être réglée ; voir le chapitre <i>Minuterie longue durée</i> .
	Sécurité enfants	Disponible / Non disponible*	Disponible : La sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>).

* Réglage usine

Nettoyage et entretien

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

⚠ Risque de brûlure !

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

⚠ Risque de blessure !

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

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

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

Zone	Produit de nettoyage
Aluminium	Nettoyer avec un produit doux pour le nettoyage de vitres. Essuyer les surfaces horizontalement et sans appuyer, au moyen d'un chiffon à vitres ou d'une lavette non pelucheuse en microfibres.
Enceinte en inox ou émail	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produit pour four en bombe ni de nettoyant pour four ou produit à récurer agressif. Les tampons à frotter, éponges rugueuses et nettoyeurs pour casseroles ne conviennent pas non plus, car ils rayent les surfaces. Pour l'entretien régulier de l'enceinte du four, utiliser un produit conforme aux indications du fabricant (réf. 667027 au service après-vente ou sur la boutique en ligne). Attention ! <ul style="list-style-type: none">– Ne pas pulvériser de nettoyant dans le volet d'aération, en haut de l'enceinte du four !– Les résidus de nettoyage provoquent des taches en chauffant. Avant le séchage de l'enceinte, éliminer soigneusement à l'eau claire les restes de nettoyant ou de produit d'entretien. Toujours sécher l'enceinte après le nettoyage (voir le chapitre <i>Programme de séchage</i>).
Encrassement important de l'enceinte du four en inox ou émail	Gel de nettoyage de four (réf. 463582 auprès du S.A.V. ou sur la boutique en ligne). Remarque : <ul style="list-style-type: none">● Ne pas appliquer sur les joints de porte, sur la lampe ou sur le bac de l'évaporateur !● Laisser agir au maximum 12 heures !● Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes !● Rincer soigneusement à l'eau !● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre lampe du four	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette.
Filtre à graisse	Lave-vaisselle
Réservoir d'eau	Eau de vaisselle très chaude. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Bien sécher le joint du couvercle. Laisser sécher couvercle ouvert.
Logement du réservoir	Frotter à sec après chaque utilisation.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas nettoyer avec des grattoirs en métal ou en verre.

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

Éponge de nettoyage

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

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

Lingettes microfibres




La lingette en microfibres à structure en nid d'abeille convient particulièrement bien au nettoyage de surfaces fragiles, comme le verre, la vitrocéramique, l'inox ou l'aluminium (réf. 460770, disponible auprès du service après-vente ou de la boutique en ligne). Elle permet d'éliminer les salissures aqueuses et grasses en une seule opération.

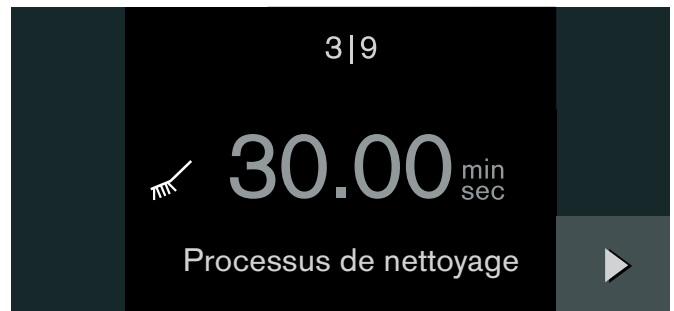
Programme de nettoyage



Le programme de nettoyage détache les salissures tenaces dans le four et facilite ainsi le nettoyage.

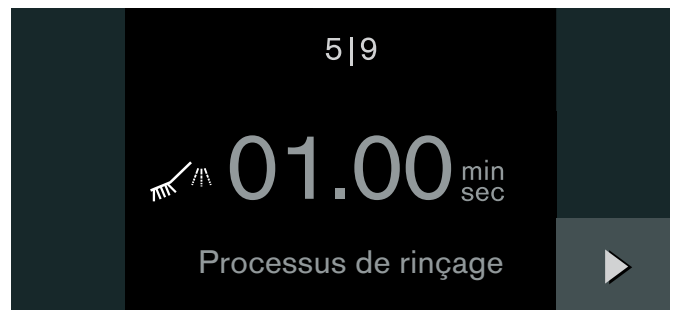
Le programme de nettoyage est composé d'une phase de nettoyage et de deux phases de rinçage.



Lancer le programme de nettoyage

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 3 Sortir du four les accessoires et le filtre à graisse. Retirer les grilles du four (voir le chapitre Retirer les grilles). Essuyer l'enceinte du four avec du produit à vaisselle.
- 4 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque "max" et placer le réservoir dans son logement. Fermer la porte de l'appareil.
- 5 Le temps de nettoyage de 30 minutes s'affiche. Démarrer au moyen de . Le temps de nettoyage défile sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte.



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



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

Un signal sonore est émis après 1 minute. Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage.

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

Remarque : Laissez toujours le programme de nettoyage s'exécuter entièrement. Si le programme de séchage a été interrompu avant la fin, vous devez relancer le rinçage avant la prochaine utilisation.




Programme de séchage

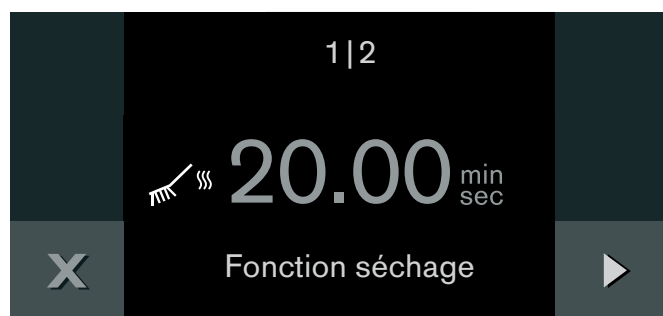
Le programme de séchage vous permet de sécher l'enceinte du four après le nettoyage ou la cuisson à la vapeur.


Le programme de séchage dure 20 minutes.

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

Lancer le programme de séchage

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



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

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

Programme de détartrage

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

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





Détartrant

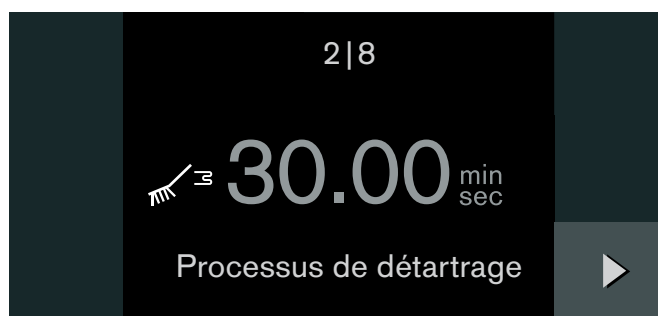
Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit liquide préconisé par le service après-vente (réf. 311138 à commander au service après-vente ou sur la boutique en ligne). D'autres détartrants peuvent endommager l'appareil.


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

Lancer le programme de détartrage

L'enceinte du four doit être entièrement refroidie.

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



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

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



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

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

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

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

Effacer la mention du détartrage

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

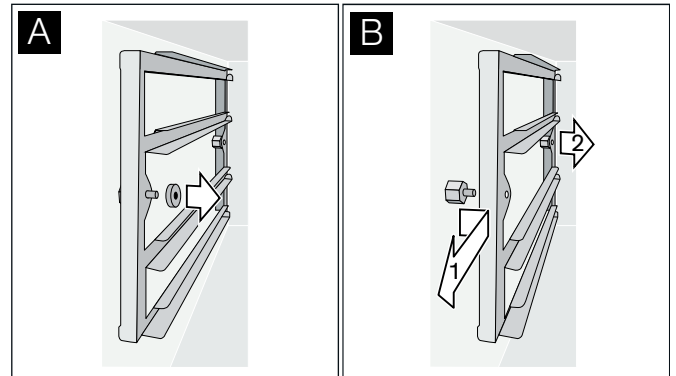
Remarque : Laissez toujours le programme de détartrage s'exécuter entièrement. Si le programme de détartrage a été interrompu avant la fin, vous devez relancer le rinçage avant la prochaine utilisation.

Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

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



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Fixer les grilles

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




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

Anomalies – que faire ?

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

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Dans la visualisation apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>)
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
Pas de vapeur visible	Au-delà de 100°C, la vapeur d'eau n'est pas visible	Cela est normal
Sortie importante de vapeur en haut de la porte	L'appareil calibre le point d'ébullition ou bien est en préchauffage, ou le mode a été changé	Cela est normal
	Le calibrage du point d'ébullition n'a pas eu lieu	Faire le le calibrage du point d'ébullition
Sortie importante de vapeur sur le côté de la porte	Joint de porte encrassé ou détaché	Nettoyer le joint de porte ou le remettre dans la rainure
Un "plop" est audible durant la cuisson	Dilatation du fait d'une grande différence de température	Cela est normal
L'appareil ne cuit plus correctement à la vapeur	L'appareil est entartré	Lancer le programme de détartrage
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur 0 ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le s.a.v. et leur communiquer le code d'erreur.


Panne de courant

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

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

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

Mode démonstration

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

Séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration pendant les 3 minutes dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base*).

Changer la lampe intérieure du four.

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

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

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

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. Pour accéder à la plaque signalétique sur laquelle se trouvent ces numéros, ouvrez la porte qui se trouve en façade de l'appareil.

Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente 

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Tableaux et conseils

Remarques

- Les temps de cuisson 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 pour le four préchauffé. Ajoutez 5 minutes si vous ne faites pas préchauffer l'appareil.
- Les indications sont basées sur des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous faites cuire des quantités plus grandes, allongez d'autant le temps de cuisson.
- Utilisez les récipients de cuisson indiqués. Si vous en utilisez d'autres, la cuisson risque d'être plus longue ou plus courte.
- Si vous n'avez pas d'expérience d'un plat particulier, commencez par le temps le plus court indiqué. Vous pourrez ainsi prolonger la cuisson si nécessaire.
- Après le préchauffage, ouvrez la porte le moins de temps possible pour mettre le plat dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez qu'un seul bac de cuisson, placez-le au deuxième niveau en partant du bas.
- Si vous utilisez le bac de cuisson perforé ou la grille sans autre récipient, placez toujours le bac non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter de salir trop fortement le fond du four et le bac de l'évaporateur.
- Pour cuire à la vapeur, décongeler, faire fermenter et régénérer, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux en même temps (niveaux 2, 3 et 4 en partant du bas). Aucun transfert de goût ne se produit. Vous pouvez ainsi faire cuire en même temps un poisson, des légumes et un dessert. Les temps de cuisson indiqués peuvent toutefois être plus longs si les quantités à cuire sont importantes.
- Vous ne pouvez cuire des gâteaux que sur un seul niveau, à savoir le deuxième en partant du bas.
- Il ne faut pas que le produit soit en contact avec les parois du four, le filtre à graisse ou la tôle du fond.
- La porte du four doit bien fermer. Faites donc toujours en sorte que les joints soient propres.
- Ne mettez pas trop de produit sur les grilles et bacs de façon à ne pas gêner la circulation de la vapeur.
- Laissez le filtre à graisse dans l'appareil quel que soit le mode d'utilisation.

Légumes

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, grands	perforé	100	100	25 - 35	
Artichauts, petits	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	
Terrine de légumes	perforé/ grille	100	100	50 - 60	dans moule à terrine

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Carottes, émincées	perforé	100	100	10 - 15	
Pommes de terre, épluchées et en quartiers	perforé	100	100	20 - 35	
Chou-rave, émincé	perforé	100	100	15 - 25	
Poireau, émincé	perforé	100	100	5 - 10	
Poivron farci	non perforé	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Faire d'abord revenir les farces de viande.
Pommes de terre en robe des champs (50 g pièce environ)	perforé	100	100	25 - 30	
Pommes de terre en robe des champs (100 g pièce environ)	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	
Épinards	perforé	100	100	4	
Pelage des tomates	perforé	100	100	3 - 4	Entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur
Courgettes, farcies	perforé	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Faire d'abord revenir les farces de viande.
Pois gourmands	perforé	100	100	10 - 15	

Poisson

- La cuisson à la vapeur ne dessèche pas le poisson et préservent très bien son goût et sa texture.
- Pour des raisons d'hygiène, le poisson en fin de cuisson doit avoir une température à cœur minimale de 62-65°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.
- Placez le bac de cuisson non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter de trop salir le four avec du fond de poisson à odeur marquée.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Daurade, entière (700 g)	non perforé	90 - 100	100	20 - 25	
Petite boulettes de poisson (20 à 40 g pièce)	non perforé	90 - 100	100	5 - 10	garnir de papier parchemin le bac de cuisson non perforé
Homard, cuit, décortiqué, régénérer	perforé	70 - 80	100	10 - 12	
Carpe, au bleu, entière (1,5 kg)	non perforé	90 - 100	100	40 - 50	dans le jus de cuisson
Filet de saumon (300 g pièce)	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	Les moules sont cuites dès que les coquilles s'ouvrent.
Lieu, entier (800 g)	perforé	90 - 100	100	20 - 25	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de lotte (300 g pièce)	moule en verre / grille	180 - 200	100	10 - 12	dans le fond
Bar, entier (400 g pièce)	perforé	90 - 100	100	15 - 20	

Cuisson de poissons à la vapeur basse température

- Cuit à la vapeur entre 70 et 90°C, le poisson ne cuit pas trop et ne tombe pas en morceaux aussi facilement, en particulier s'il s'agit d'un poisson fragile.
- Les indications fournies pour les poissons sont valables pour des filets.
- Placez le bac de cuisson non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter de trop salir le four avec du fond de poisson à odeur marquée.
- Servez dans des assiettes préchauffées.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huitres (10)	non perforé	80 - 90	100	2 - 5	dans le jus de cuisson
Tilapia (150 g pièce)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Daurade (200 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Terrine de poisson	Grille	70 - 80	100	50 - 90	dans moule à terrine
Truite, entière (250 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Flétan (300 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Noix de Saint-Jacques (6)	non perforé	80 - 90	100	4 - 8	
Cabillaud (250 g pièce)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Vivaneau campêche (200 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Sébaste (120 g pièce)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Lotte (200 g pièce)	perforé	80 - 90	100	10 - 15	
Rouleaux de sole, farcis (150 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Turbot (300 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Bar (150 g pièce)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Sandre (250 g pièce)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	

Viandes – cuisson à température élevée


- L'association de la vapeur et de la chaleur tournante est la meilleure méthode pour de nombreux poissons. Dans ce mode, l'enceinte est hermétiquement fermée, l'humidité empêchant l'effet de dessèchement typique de la chaleur tournante conventionnelle. L'apport variable d'humidité permet d'obtenir le meilleur climat pour tous les aliments à cuire.
- Les temps de cuisson donnés sont indicatifs et dépendent fortement de la température initiale du produit et de la longueur de la précuisson. Pour une meilleure maîtrise de la cuisson, servez-vous de la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre *Sonde thermométrique* des conseils et des indications sur les températures optimales à viser.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Lorsque vous utilisez les bacs perforés ou la grille, placez dessous un bac de cuisson non perforé. Versez un peu d'eau dans le bac non perforé afin d'empêcher qu'il ne chauffe trop. De plus, vous pouvez y placer des légumes, du vin, des épices et des herbes pour obtenir un fond de cause aromatique.
- Si vous voulez une viande saignante ou rosée : ouvrez la porte 5°C avant d'atteindre la température à cœur voulue et attendez que la température programmée soit atteinte. Vous éviterez ainsi de trop cuire et laisserez la viande reposer.

- Repos de la viande : après la cuisson, faites reposer la viande 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium pour lui permettre de se

détendre. La circulation du jus diminue et vous perdrez moins de jus au moment d'entailler la viande.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, rosée (350 g pièce)	non perforé	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g pièce)	non perforé	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Garnir le bac de cuisson de papier sulfurisé
Filet de veau, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Kasseler, cuit, en tranches	non perforé	100	100	15 - 20	
Rôti en croûte (rôti de porc avec la couenne), cuit à cœur (1,5 kg)	Grille	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Entaillez la croûte en croisant avant de cuire. Utilisez la sonde thermométrique. Dans la deuxième phase de cuisson utilisez une température à cœur de 65° C, afin de cuire la viande dans la troisième phase jusqu'à une température à cœur de 75 - 80 °C.
Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)	non perforé	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Selle de chevreuil, saisie, rosée (500 g pièce)	non perforé	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Rôti de bœuf, cuit à cœur (1,5 kg)	Grille	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Rosbif, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Rôti de porc (échine ou épaule), cuit à cœur (1,5 kg)	Grille	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Saucisse, pochée, réchauffé	non perforé	85 - 90	100	10 - 20	ex. : saucisse de Lyon, weisswurst

Viandes/volailles – cuisson à basse température

- Les viandes revenues à feu fort mijotent pendant une période prolongée à basse température. Cela permet d'obtenir une viande extrêmement juteuse et uniformément rosée, à l'exception d'un bord très mince, sans qu'il soit nécessaire de la retourner, ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson donnés sont indicatifs et dépendent fortement de la température initiale du produit et de temps pendant lequel vous l'avez fait revenir. Pour une meilleure maîtrise de la cuisson, servez-vous de la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre *Sonde thermométrique* des conseils et des indications sur les températures optimales à viser.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Pour des raisons d'hygiène, faites brièvement revenir la viande de tous les côtés dans une poêle bien chaude de manière à obtenir une croûte qui empêche le jus de sortir et confère un arôme typique de rôti.
- Épicer avec modération : la maturation lente de la viande fait mieux ressortir tous ses arômes.
- La cuisson à basse température fait davantage ressortir le goût propre du gibier et de la viande de cheval qu'une préparation classique.
- Utilisez le mode "Cuisson à basse température" . De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.
- Veuillez noter que vous ne pouvez pas atteindre une température à cœur supérieure à la température de l'enceinte du four. La règle d'or est la suivante : la température réglée pour le four doit se situer 10-15° C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- 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). Si vous souhaitez arrêter la cuisson, il ne faut pas que la température du four soit supérieure à la température à cœur souhaitée. Ainsi, les gros

morceaux peuvent rester dans le four 1 - 1,5 heure, et les petits 30 - 45 minutes.

- Servez dans des assiettes préchauffées.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé (à 350 g)	non perforé	70 - 80	☞	40 - 60	
Entrecôte, rosée (350 g pièce)	non perforé	70 - 80	☞	40 - 70	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	70 - 80	☞	180 - 240	
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	70 - 80	☞	150 - 210	
Médallions de porc, cuits à cœur (70 g pièce)	non perforé	80	☞	50 - 70	
Steaks de bœuf, rosés (200 g pièce)	non perforé	70 - 80	☞	30 - 60	

Volailles

- L'humidité générée en mode combiné évite le dessèchement de l'aliment, un point particulièrement important pour les volailles. En même temps, la température élevée confère à la surface une couleur dorée et une consistance croustillante. La vapeur très chaude a une capacité de transmission de la chaleur deux fois supérieure à celle de la chaleur tournante et elle atteint toutes les parties du produit. Vous obtiendrez ainsi des poulets bien dorés et croustillants de tous les côtés, avec du blanc tendre et juteux.
- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs et dépendent fortement de la température initiale du produit. Pour une meilleure maîtrise de la cuisson, servez-vous de la sonde thermométrique. Ne l'enfoncez pas au milieu (espace creux), mais entre le blanc et la cuisse. Vous trouverez au chapitre Sonde thermométrique d'autres indications sur les températures optimales à viser.
- Si vous épicez vos volailles surtout avec des épices et avec peu d'huile ou sans huile, vous obtiendrez une peau plus croustillante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 150 - 160	60	80 - 90	Commencez par cuire la poitrine par le dessous. Tournez le canard à la moitié du temps de cuisson de façon que le filet se dessèche moins.
		2) 220	0	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)	perforé	100	100	10 - 15	
Cuisses de poulet (350 g pièce)	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 (300 g pièce)	perforé	100	100	25 - 30	
Coquelet, caille, pigeon (300 g pièce)	perforé	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Garnitures

Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	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 / 30	35 - 50	
Boulettes (90 g pièce)	perforé/ non perforé	95 - 100	100	20 - 25	
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	30 - 40	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25 - 35	
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	

Desserts

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée (130 g pièce)	perforé	90 - 95	100	35 - 40	dans des ramequins à soufflé, couvrir au moyen d'un film transparent résistant à la chaleur
Dampfnudeln / quenelles fourrées à la confiture (100 g pièce)	non perforé	100	100	20 - 30	Faire lever les dampfnudeln 30 min avant de les cuire à la vapeur (voir le chapitre Fermentation).
Flan / crème caramel (130 g pièce)	perforé	90 - 95	100	25 - 30	dans des ramequins à soufflé, couvrir au moyen d'un film transparent résistant à la chaleur
Compote	non perforé	100	100	5 - 15	exemple : pommes, poires, rhubarbe Ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron, selon les goûts.
Riz au lit (250 g de riz + 625 ml de lait)	non perforé	100	100	35 - 45	Ajouter des fruits, du sucre ou de cannelle, selon les goûts.
Gratin sucré	non perforé	180 - 200	0 / 60	20 - 40	exemple : semoule, fromage blanc ou riz au lait précuit.

Autre

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfection (biberons, bocaux à configurer par exemple)	Grille	100	100	20 - 25	
Séchage de fruits et légumes	perforé	80 - 100	0	180 - 300	exemple : tomates, champignons, courgettes, pommes, poires, etc. en tranches minces
Œufs, taille M (5)	perforé	100	100	8 - 15	
Garniture de potage aux œufs (500 g)	Moule en verre, grille	90	80 - 100	25 - 30	couvrir d'un film transparent résistant à la chaleur
Boulettes de semoule	non perforé	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	non perforé	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	ramequin à soufflé, grille	180 - 200	60	12 - 20	


Pâtisseries

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes, couverte	moule à charnière de 20 cm, grille	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100 g pièce)	non perforé	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette, précuite	grille	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Fond de biscuit, haut (6 œufs)	moule à charnière	160 - 170	0	30 - 35	
Biscuit roulé (2 œufs)	non perforé	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Amuse-gueule à pâte feuilletée	non perforé	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Petits pains (50 à 100 g pièce)	non perforé	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Petits pains précuits	grille	170 - 180	60	8 - 15	
Pain (1 - 1,5 kg)	non perforé	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Gâteau plat en pâte à biscuit	non perforé	150 - 160	0	25 - 30	


Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kugelhopf (pâte à la levure de boulanger avec 1 kg de farine)	moule à kugelhopf	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Tarte à la levure de boulanger	non perforé	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Pour les tartes à la levure de boulanger, utilisez 30% d'humidité si la garniture est humide (tarte aux quetsches ou à l'oignon par exemple), et 60 % d'humidité si la garniture est sèche (streusel par exemple).
Brioche tressée (500 g de farine)	non perforé	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	plaque à muffins, grille	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Macarons	non perforé	140 - 150	0	25 - 35	
Petits gâteaux	non perforé	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, tarte	moule à tarte, grille	180 - 190	0	35 - 60	
Gâteau à pâte à biscuit	moule à cake, moule à charnière, grille	160 - 175	30	50 - 60	
Gâteaux individuels	non perforé	150 - 160	0	35 - 45	
Spritzgebäck	non perforé	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	moule à tarte, grille	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Choux à la crème, éclairs	non perforé	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Régénérer (réchauffer)

- Le four à vapeur crée le meilleur climat possible pour réchauffer des plats déjà cuits, sans les dessécher. Le goût et la qualité des plats sont préservés, comme s'ils venaient d'être cuits.
- Utilisez pour ce faire le mode "Régénération" .
- Les indications fournies sont valables pour une personne. Vous pouvez réchauffer des quantités plus importantes dans le bac de cuisson non perforé. Les durées indiquées se prolongent d'autant.


Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits pains (congelés)	Grille	140	8 - 12	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	180	4 - 8	
Légumes	Assiette, grille	90 - 100	7 - 10	
Garnitures à l'amidon	Assiette, grille	120	7 - 10	ex. nouilles, pommes de terre, riz ; les mets cuits ou frits ne conviennent pas (pommes frites, croquettes)
Plats servis dans l'assiette	Assiette, grille	120	8 - 15	
Pizza, épaisse	Grille	180	8 - 10	
Pizza, mince	Grille	180	4 - 6	

Fermentation (faire lever la pâte)

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








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

Décongélation

- Avec le four à vapeur, vous pouvez décongeler les surgelés en douceur, mais aussi plus rapidement qu'à température ambiante.
- Pour ce faire, utilisez le mode "Décongélation" .
- Les temps de décongélation indiqués ne sont qu'indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme du produit : faites congeler vos produits alimentaires à plat et séparément de façon à réduire la durée de décongélation.
- Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
- Décongelez seulement la quantité dont vous avez besoin maintenant.
- N'oubliez pas : une fois décongelé, un produit peut se conserver moins bien qu'un produit frais et se gâter plus vite. Préparez donc sans attendre un produit après sa décongélation et faites-le bien cuire..
- Après la moitié du temps de décongélation, retourner les viandes et poissons, et détachez les produits les produits comme les baies ou morceaux de viande. Il n'est obligatoire que le poisson soit entièrement décongelé, il suffit que la surface soit assez molle pour absorber les épices.

Risque pour la santé !

Jetez impérativement le liquide de décongélation de produits alimentaires animaux. Ce liquide ne doit en aucun cas venir en contact avec d'autres aliments, car ils pourraient transmettre des germes. Glissez le bac de cuisson non perforé sous le produit. Jeter le liquide de décongélation des viandes et volailles qui s'est accumulé dans le bac. Nettoyer ensuite l'évier en faisant couler beaucoup d'eau. Nettoyer le bac de cuisson dans l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle. Après la décongélation, faire fonctionner le four pendant 15 minutes à 180°C en mode chaleur tournante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	40 - 45		3 - 4	
Rôti (1.000 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	
Goulache (600 g)	perforé	45 - 50		30 - 45*	
Poulet (1.000 g)	perforé	45 - 50		45 - 60*	
Cuisses de poulet (400 g pièce)	perforé	45 - 50		20 - 30*	

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

Stérilisation

- Grâce au four à vapeur, vous pouvez faire facilement des conserves de fruits et de légumes.
- 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.
- Le four à vapeur ne permet pas de stériliser de la viande.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Avant la stérilisation, désinfectez dans le four à vapeur les bocaux lavés à 100 °C et à 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé sans qu'ils ne se touchent.
- Ouvrez la porte du four une fois que le temps de cuisson est terminé. Sortez les bocaux seulement lorsqu'ils ont bien refroidi.

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

Extraction de jus (baies)

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

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

Préparation de yaourts

- Vous pouvez préparer du yaourt dans le four à vapeur.
- Chauffer le lait pasteurisé à 90 °C sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt. Le lait UHT n'a pas besoin d'être réchauffé. (Remarque : si vous fabriquez du 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 sous le lait avec les cultures de yaourt définies (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour 100 ml).
- Pour le ferment de yaourt, respectez les 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. Faites attention à laisser les pots en verre et l'enceinte refroidir avant de verser le yaourt et de placer les pots dans le four.
- Une fois que le yaourt est fini de préparer, 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).

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Préparation (en pots en verre fermés)	non perforé	45	100	240 - 360	

Préparation de mets encombrants

- Pour préparer des mets encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales.
- Pour ce faire, desserrez les écrous moletés des grilles et retirez ces dernières vers l'avant (voir le chapitre *Retirer les grilles*).
- Placez la grille directement sur le fond de l'enceinte du four et posez les aliments ou le faitout sur la grille. Ne posez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond du four.

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

GAGGENAU



9000796270 fr (921221)