

BSP 250/251

Four combi-vapeur

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes des dommages	5
Protection de l'environnement	6
Économies d'énergie	6
Élimination écologique	6
Découvrir l'appareil	7
Four à vapeur	7
Afficheur et éléments de commande	8
Symboles	8
Couleurs et représentation	9
Informations supplémentaires i et i [®]	9
Ventilateur de refroidissement	9
Positions du sélecteur de fonction	10
Accessoires	11
Accessoires spéciaux	11
Avant la première utilisation	12
Réglage de la langue	12
Régler le format de l'heure	12
Régler l'heure	12
Réglage du format de la date	12
Réglage de la date	13
Réglage du format de la température	13
Réglage de la dureté de l'eau	13
Terminer la première mise en service	13
Calibrage	14
Filtre à graisse	14
Nettoyer la vitre de la porte	14
Nettoyer les accessoires	14
Activation de l'appareil	15
Veille	15
Activer l'appareil	15
Utilisation de l'appareil	15
Remplissez le réservoir d'eau.	15
Enceinte du four	16
Placez les accessoires	16
Mise en marche	16
Après chaque utilisation	17
Coupure de sécurité	17
Fonctions de la minuterie	17
Appeler le menu Minuterie	17
Minuterie	17
Chronomètre	18
Temps de cuisson	18
Fin de la cuisson	19
Minuterie longue durée	20
Réglage de la minuterie longue durée	20
Recettes personnelles	21
Enregistrer une recette	21
Programmer une recette	21

Entrer un nom	22
Démarrer la recette	22
Modifier une recette	22
Effacer la recette	22

Sonde thermométrique **23**

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire	23
Réglage de la température à cœur	24
Valeurs indicatives pour la température à cœur	24

Sécurité enfants **25**

Activer la sécurité enfants	25
Désactiver la sécurité enfants	25

Réglages de base **26**

Nettoyage et entretien **28**

Produit de nettoyage	28
Aide au nettoyage	29
Programme de séchage	30
Programme de détartrage	30
Sortir les grilles	31

Dérangements, que faire si ... **32**

Panne de courant	33
Mode démonstration	33
Changer la lampe intérieure du four	33

Service après-vente **33**

Numéro E et numéro FD	33
-----------------------	----

Tableaux et conseils **34**

Légumes	35
Poisson	36
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	37
Viandes – cuisson à température élevée	38
Viandes/volailles – cuisson à basse température	39
Volailles	40
Garnitures	40
Desserts	41
Autre	41
Pâtisseries	42
Régénérer (réchauffer)	43
Faire lever la pâte	43
Décongeler	44
Mettre en conserves	45
Extraction de jus (baies)	45
Préparation de yaourts	46
Préparation de mets encombrants	47
L'acrylamide dans l'alimentation	47

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

⚠ 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 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

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

Risque de brûlures !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes 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.
 - Liquides qui s'égouttent: Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite 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.
- De la corrosion peut se former dans le compartiment de cuisson en cas d'entretien incorrect. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Nettoyez immédiatement le compartiment de cuisson après chaque utilisation après que l'appareil a refroidi. Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage.
 - Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte.
 - 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

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

Économies d'énergie

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



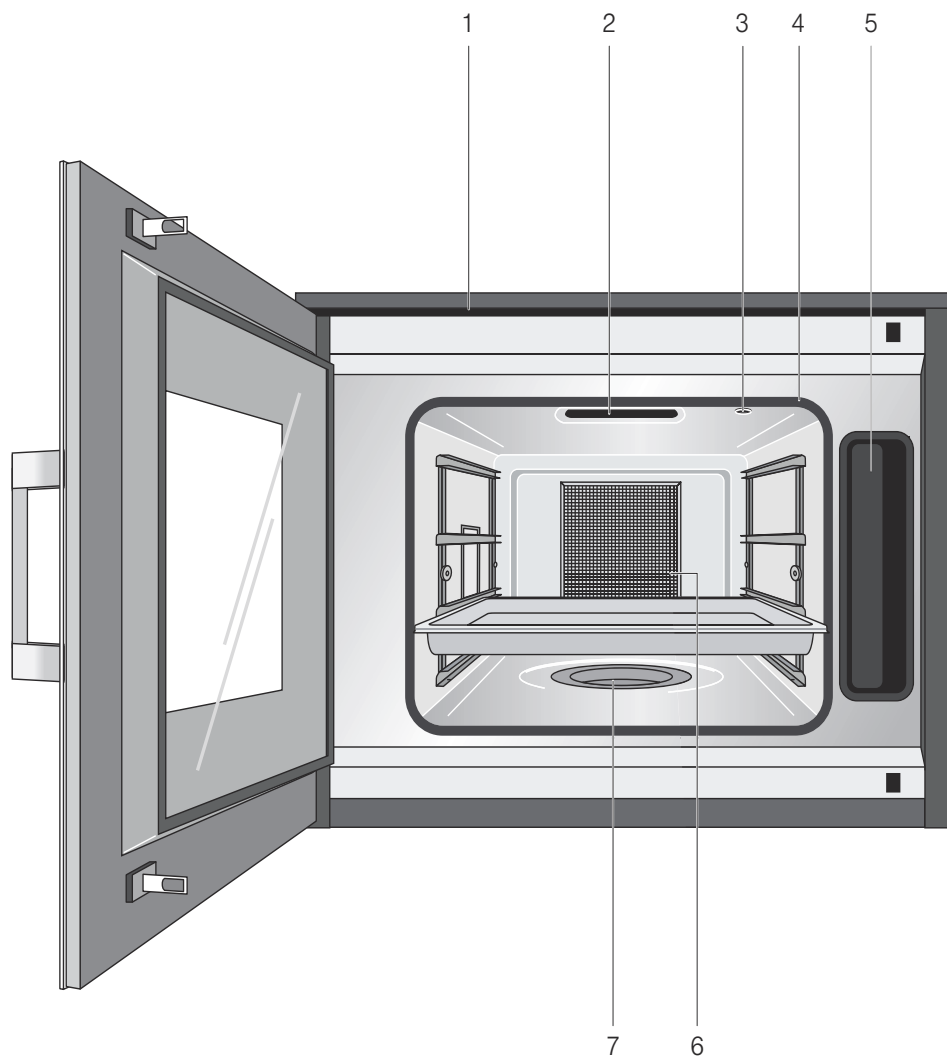
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Découvrir l'appareil

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

Four à vapeur



1 Fentes d'aération

2 Volet d'aération

3 Prise de la sonde de température

4 Joint de porte

5 Réservoir d'eau

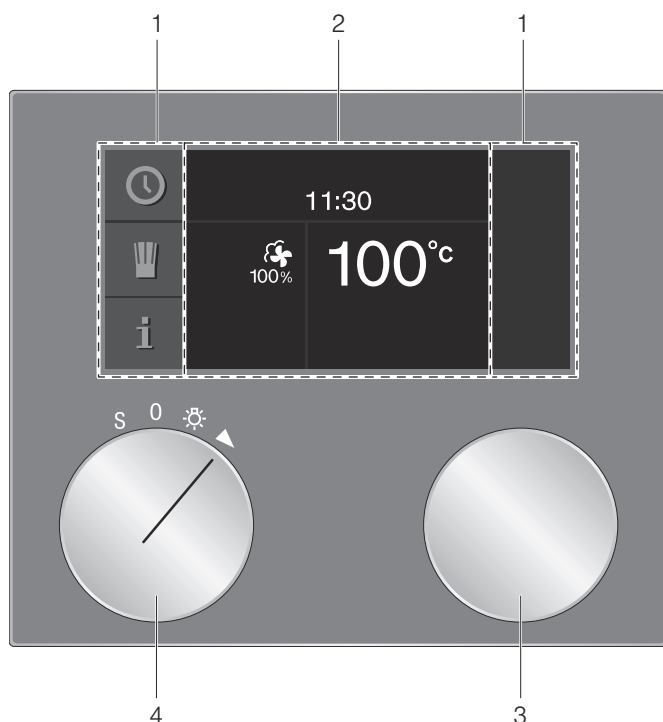
6 Filtre à graisse

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 des fonctions	Avec le sélecteur des fonctions vous pouvez sélectionner le mode de cuisson, le nettoyage ou les réglages de base.

Symboles

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

Couleurs et représentation

Couleurs

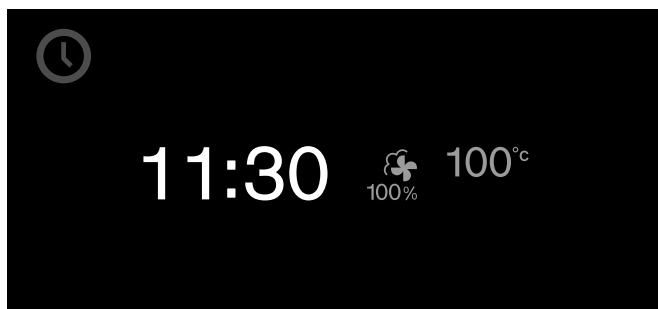
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

Représentation

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

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



Informations supplémentaires i et i[®]

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

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

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

Ventilateur de refroidissement

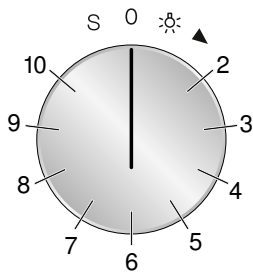
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.









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

Attention !







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

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/ Mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Éclairage		
2	 100% Chaleur tournante + 100 % d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 100 °C	Cuisson vapeur à 70 °C - 100 °C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné à 120 °C - 230 °C : pour de la pâte feuilletée, du pain, des petits pains. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
3	 80% Chaleur tournante + 80 % d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Mode combiné : pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
4	 60% Chaleur tournante + 60 % d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Mode combiné : pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
5	 30% Chaleur tournante + 30 % d'humidité*	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Cuisson dans l'humidité inhérente : pour des pâtisseries Lors de ce réglage il n'y a pas de production de vapeur mais le volet de ventilation est fermé. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.
6	 0% Chaleur tournante + 0 % d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit uniformément la chaleur dans le compartiment de cuisson
7	 Fermentation	30 - 50 °C Température de référence 38 °C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
8	 Décongeler	40 - 60 °C Température de référence 45 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
9	 Régénération	60 - 180 °C Température de référence 120 °C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer des plats à 120 °C, des pains et pâtisseries à 180 °C.

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

Position	Fonction/ Mode de cuisson	Température	Utilisation
10	 Cuisson basse température	30 - 90°C Température de référence 70°C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Aide au nettoyage		Avec la fonction Aide au nettoyage vous décollez les salissures dans le compartiment de cuisson au moyen de vapeur.
	 Fonction séchage		La fonction Séchage permet de sécher le compartiment de cuisson après la cuisson à la vapeur ou le nettoyage.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage vous permet d'éliminer le calcaire dans le compartiment de cuisson.
	 Effacer l'indication de détartrage		Après le détartrage, effacez l'indication de détartrage dans l'affichage.

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

Accessoires

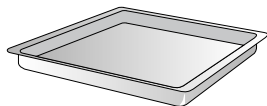
Utilisez seulement les accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



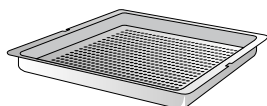
Grille

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



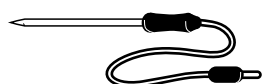
Bac de cuisson en inox, non perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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



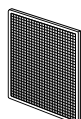
Bac de cuisson en inox, perforé, GN 2/3, profondeur 40 mm

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



Sonde thermométrique

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



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

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

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

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

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

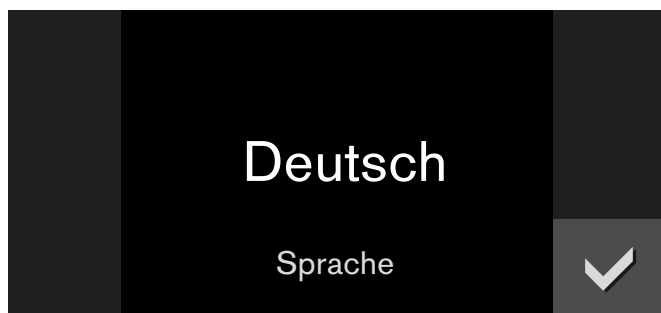
Remarques

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

Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

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

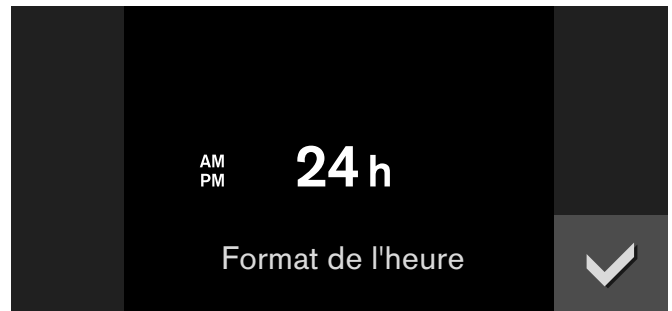


Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

Régler le format de l'heure

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

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



Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

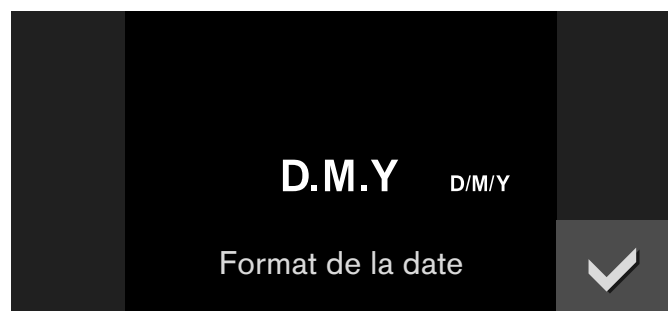
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

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

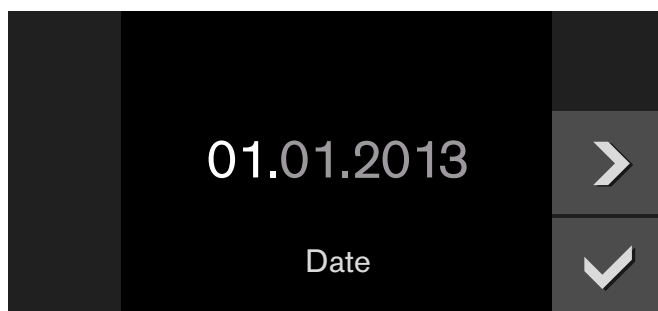
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage de la date

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

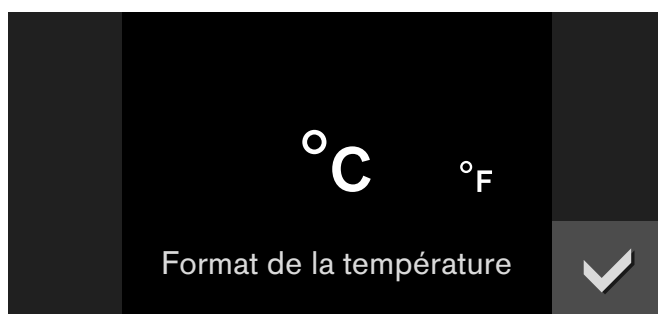
- 1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.
- 2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole >.
- 3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole >.
- 5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.
- 6 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la température

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

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



Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

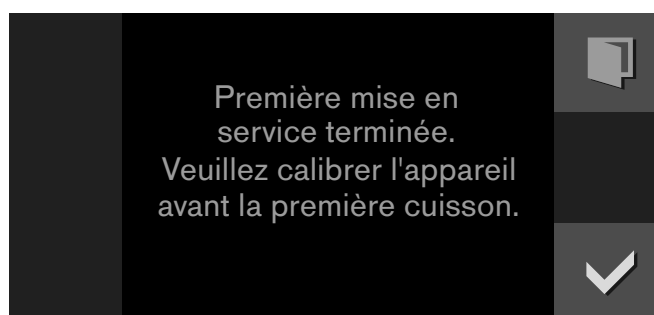
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune. **Important** : compter les gouttes et après chaque goutte, secouer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



Terminer la première mise en service

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

Confirmer avec ✓.



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

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

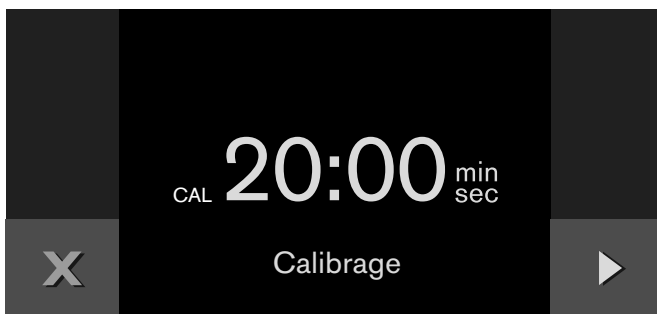
Calibrage

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

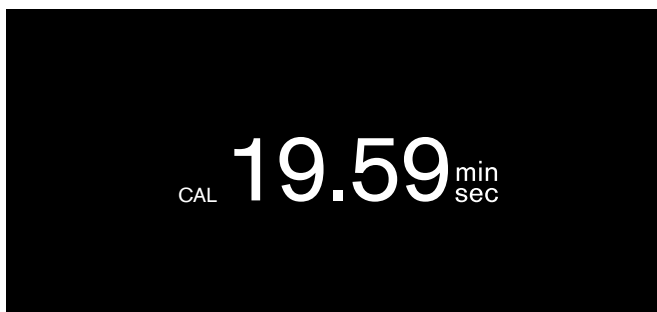
Il est important que l'appareil cuise à la vapeur à 100°C pendant 20 minutes sans interruption. Pendant cette période, n'ouvrez pas la porte du four.

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

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

Après la réinitialisation aux réglages usine

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

Après une coupure de courant

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

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 la vitre de la porte

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

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

Nettoyer les accessoires

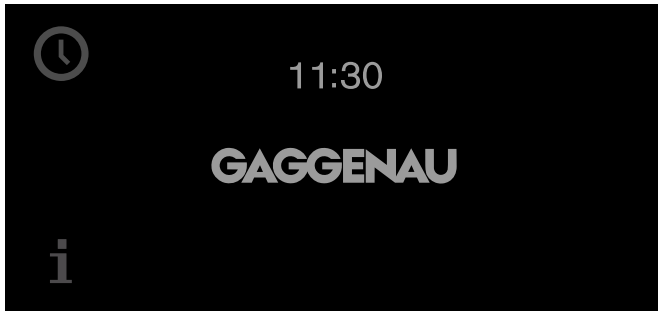
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Activation de l'appareil

Veille

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

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



Remarques

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

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

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

Utilisation de l'appareil

Remplissez le réservoir d'eau.

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

Attention !

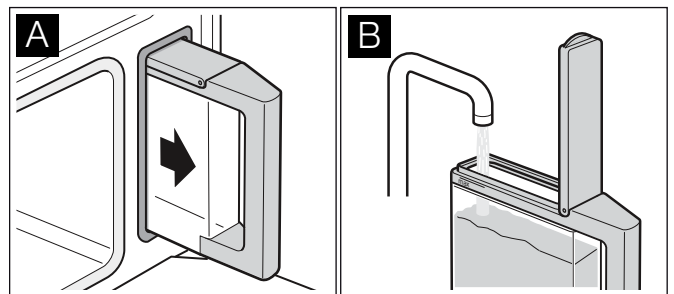
Conséquences pour l'appareil de l'utilisation de liquides inadaptés

- 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.

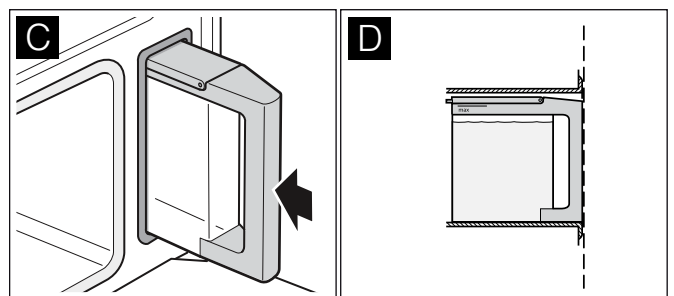
Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur. Vous pouvez vérifier la dureté de votre eau au moyen du kit de test fourni.

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).

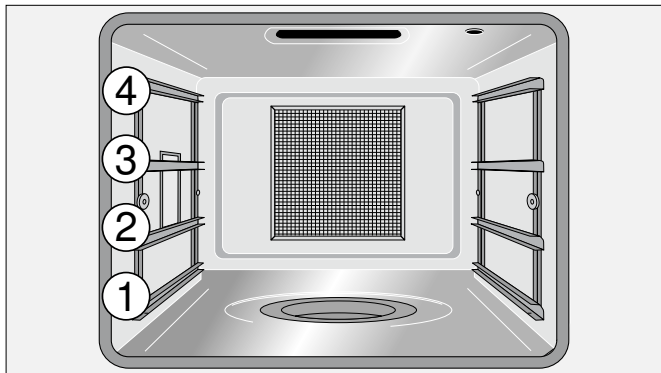


Le réservoir doit affleurer au logement (fig. D).

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.

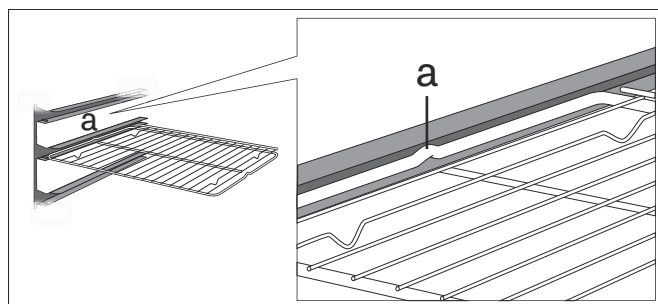
Ouvrez toujours la porte de l'appareil au maximum, car dans cette position, la porte ne revient pas d'elle-même.

Placez les accessoires

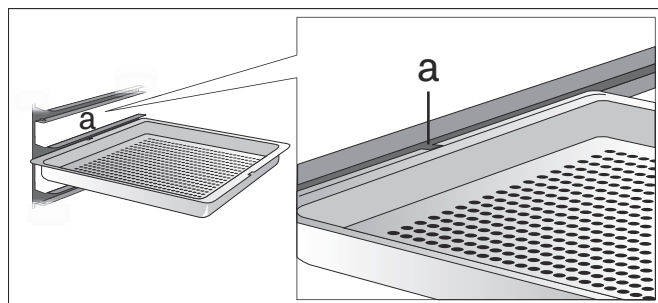
La grille et le bac de cuisson perforé sont dotés d'un système de verrouillage qui empêche les accessoires de basculer lorsque vous les sortez. Pour que cette protection antibasculement fonctionne, il faut que les accessoires soient bien en place dans le four. Pour retirer les accessoires, soulevez-les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

Lors de l'insertion de la grille, vérifiez

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



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



Mise en marche

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

Le symbole de préchauffage $\hat{=}$ s'affiche. La barre indique l'avancement du préchauffage. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore est émis et le symbole $\hat{=}$ 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.

Coupure de sécurité

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





Exception:

Une programmation avec la minuterie longue durée.

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


Fonctions de la minuterie

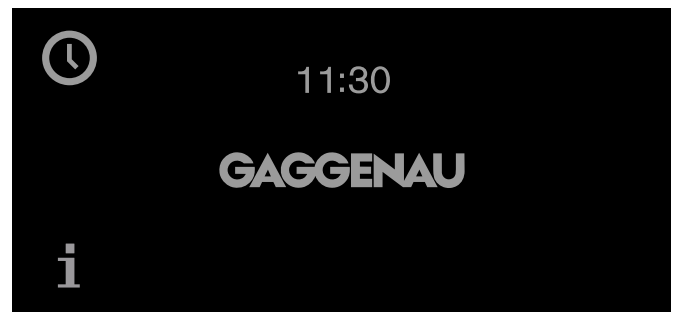
Dans le menu de la minuterie, réglez :

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

Appeler le menu Minuterie

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

Effleurer le symbole .




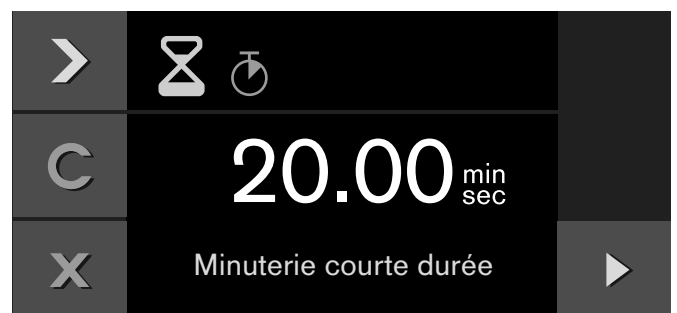
Le menu Minuterie s'affiche.


Minuterie

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

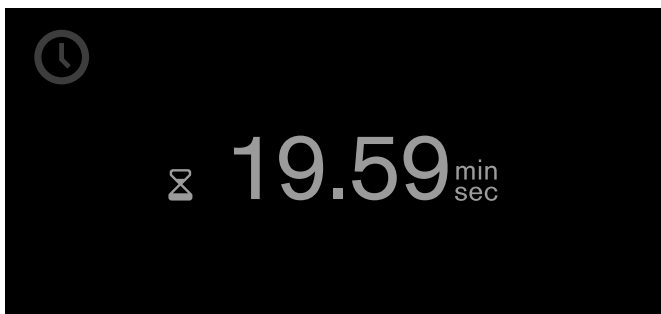
Réglage de la minuterie courte durée

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



- 3 Démarrer avec .

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée:

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément:

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

Chronomètre

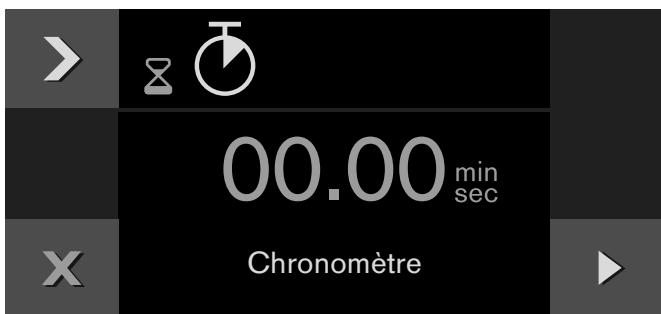
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

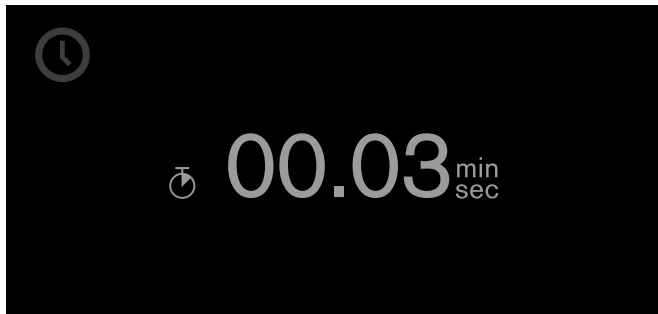
Démarrer le chronomètre

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



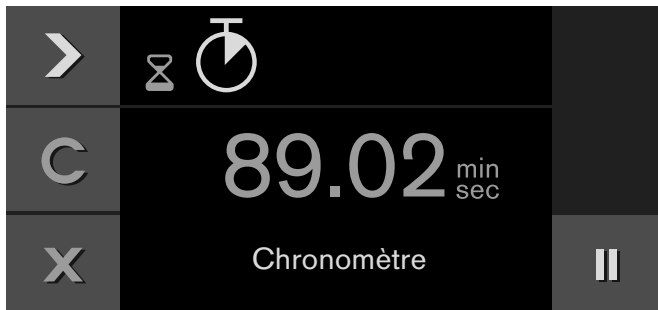
- 3 Démarrer avec ▶.

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.

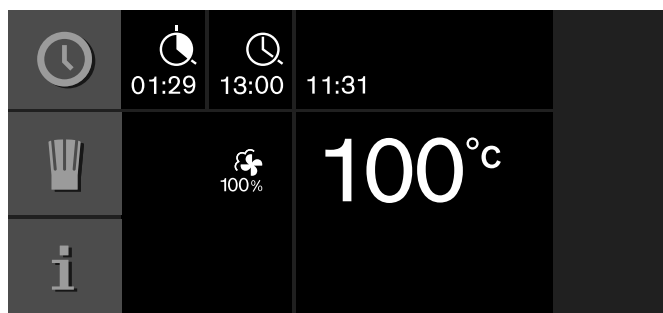
- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Appuyer sur ➤ pour choisir la fonction "Temps de cuisson" ⌚.

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

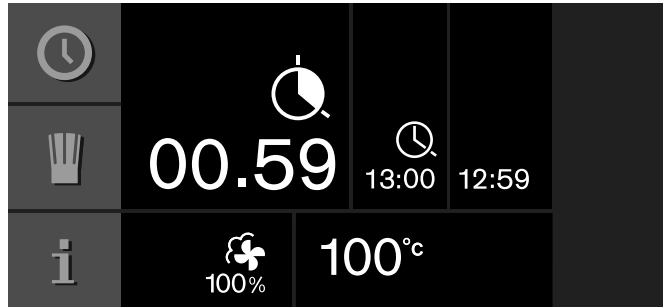


- 4 Démarrer au moyen de ▶

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 :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

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

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

Retarder la fin de cuisson

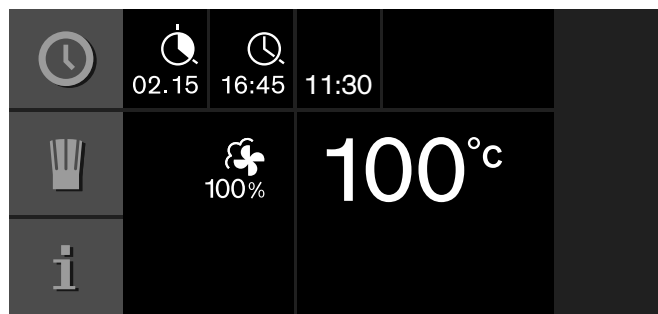
Vous avez choisi le type de cuisson, la température et le temps de cuisson.

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



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

- 4 Démarrer au moyen de ▶



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

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

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

Modifier la fin du temps de cuisson :

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

Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

Minuterie longue durée

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

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

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

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

Réglage de la minuterie longue durée

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



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

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

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

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

Arrêt :




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

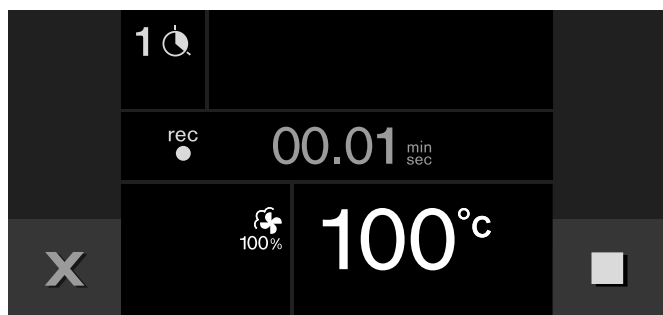
Recettes personnelles


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

Enregistrer une recette

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

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







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

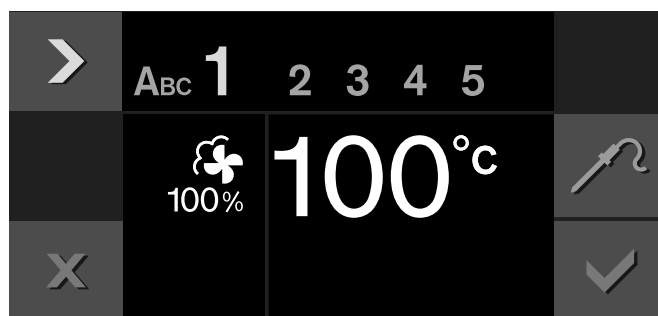
Remarques





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

Programmer une recette




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

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



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

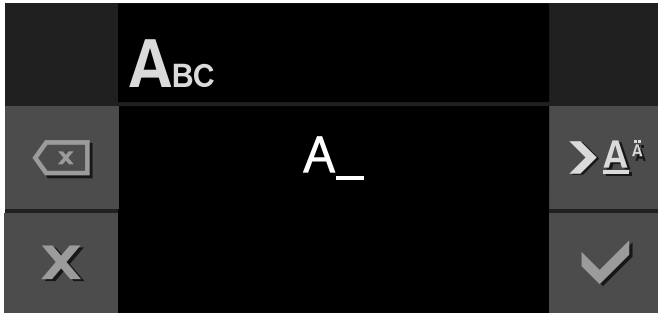
Entrer la température à coeur pour une phase:

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

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

Entrer un nom

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



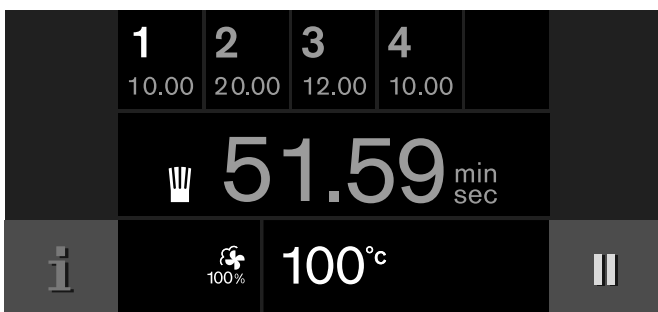
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
➤ A ^ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
➤ ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue :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

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

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

Démarrer la recette

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



Remarques

- La durée s'écoule seulement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
- Vous pouvez modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif, pendant que la recette se déroule. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

Modifier une recette

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

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

Effacer la recette

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

Sonde thermométrique

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

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

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

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Enfoncer la sonde thermométrique dans le mets à cuire

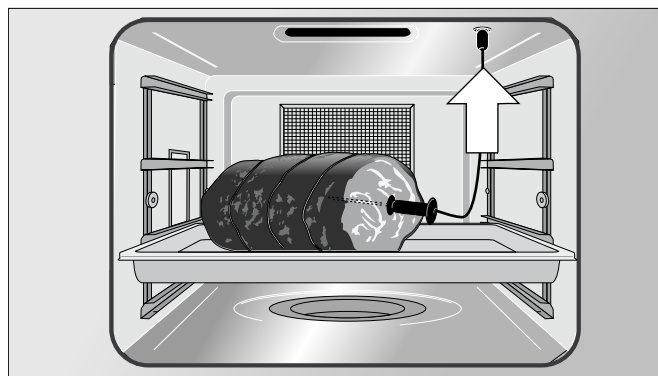
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

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.

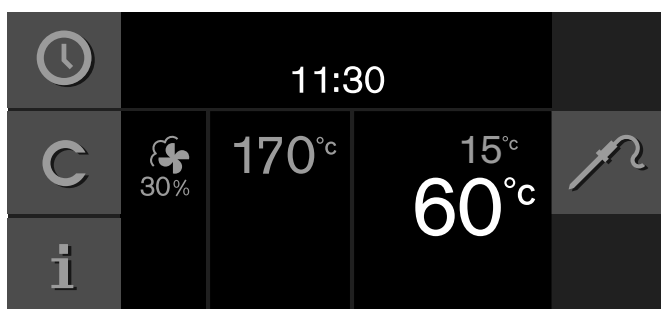
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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

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

Modifier la température à cœur réglée:

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

Supprimer la température à cœur réglée:

Effleurer le symbole . Supprimer la température à cœur réglée, au moyen de **C**. L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

Utilisez uniquement des aliments frais, pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature du mets.

Pour des raisons d'hygiène, la température à cœur des aliments critiques tels que poisson et gibier devrait être d'au moins 62 - 70°C, celle des volailles et de viande hachée de 80 - 85°C.

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

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

Sécurité enfants

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


Remarques

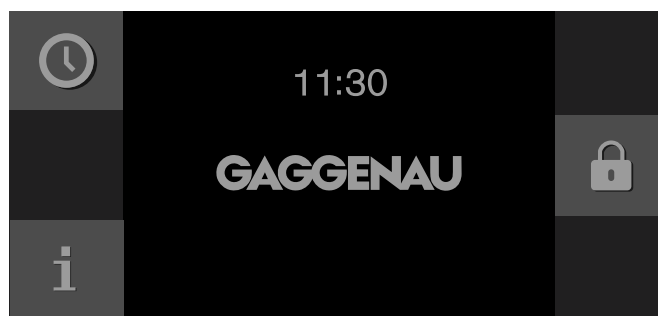
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base (voir chapitre « Réglages de base »).
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.


Activer la sécurité enfants

Condition préalable:

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

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.




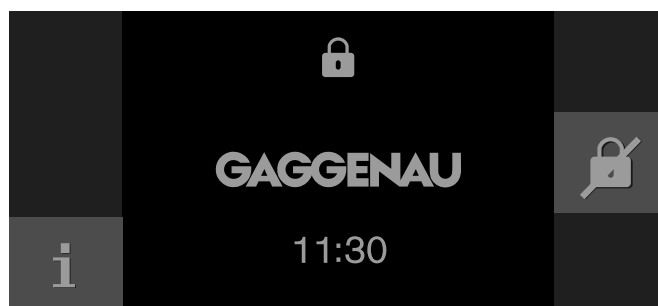
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable:

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

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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













Réglages de base










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

- 1 Placer le sélecteur de fonctions sur **S**.
- 2 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner "Réglages de base".
- 3 Effleurer le symbole ✓.
- 4 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base souhaité.

- 5 Effleurer le symbole _.
- 6 Régler le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
- 7 Enregistrer avec ✓ ou annuler avec 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.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage du volume du son du champ tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / Éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Dureté de l'eau	1-18	Vérifier l'eau du robinet au moyen du test de dureté carbonatée fourni. Régler en fonction de la dureté mesurée.
	Calibrage	Calibrer l'appareil	Réglage du point d'ébullition
	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure

	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique: réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question: "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	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	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée, voir chapitre Minuterie longue durée.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir notice d'utilisation, chapitre Sécurité enfants).

* Réglage usine

Nettoyage et entretien

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

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

Risque de brûlure !

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

Risque de blessure !

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

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Affichage	Essuyer avec un chiffon microfibrilles ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
En acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle: nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrilles ne peluchant pas.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four, ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Pour l'entretien régulier, utiliser un produit d'entretien pour compartiments de cuisson en respectant les indications du fabricant (référence 667027 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Attention ! <ul style="list-style-type: none">- Ne pas vaporiser de produit nettoyant dans le volet de ventilation sur le dessus du compartiment de cuisson !- Des résidus de nettoyant occasionnent la formation de taches lors du chauffage. Éliminez soigneusement à l'eau claire les résidus de produit de nettoyage et d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson. Toujours sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage (voir chapitre <i>Fonction séchage</i>).

Surface	Nettoyants
Compartiment de cuisson en inox ou émaillé fortement encrassé	Gel nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : <ul style="list-style-type: none"> ● Ne pas appliquer sur les joints de porte, la lampe, ni sur la coupelle d'évaporation ! ● Laisser agir au maximum 12 heures ! ● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes ! ● Rincer soigneusement à l'eau ! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Filtre à graisse	Lave-vaisselle
Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Bien sécher le joint du couvercle. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Sonde thermométrique	L'essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Laisser tremper les résidus alimentaires brûlés puis les éliminer avec une brosse.
Grilles d'introduction	Lave-vaisselle, ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle, voir le chapitre <i>Retirer les grilles d'introduction</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.

Chiffon microfibrés




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

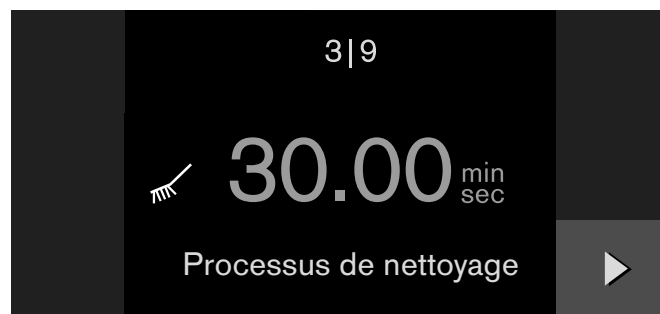
Aide au nettoyage



L'aide au nettoyage décolle les salissures tenaces dans le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage.

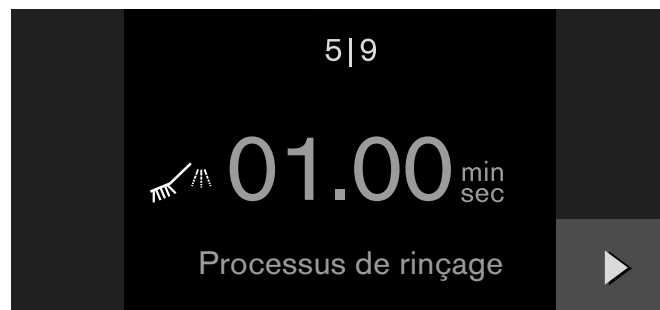
L'aide au nettoyage consiste en les étapes nettoyage et deux rinçages.



Démarrer l'aide au nettoyage

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 3 Réchauffer/Enlever les accessoires et le filtre à graisse du compartiment de cuisson. Enlever les grilles supports du compartiment de cuisson (voir le chapitre Enlever les grilles supports). Essuyer le compartiment de cuisson avec un nettoyant.
- 4 Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" avec de l'eau froide et l'introduire dans son logement. Fermer la porte de l'appareil.
- 5 Le temps de nettoyage 30 minutes apparaît. Démarrer avec . Le temps de nettoyage s'écoule dans l'afficheur. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.



- 6 Un signal retentit au bout de 30 minutes. Un message apparaît dans l'afficheur.
- 7 Essuyer le compartiment de cuisson. Enlever les résidus de détergent. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau propre. Confirmer avec .
- 8 Le premier processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.



- 9 Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Confirmer avec .
- 10 Le deuxième processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher, le couvercle ouvert. Essuyer le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et le sécher complètement avec la fonction séchage.

Remarques

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

Programme de séchage




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

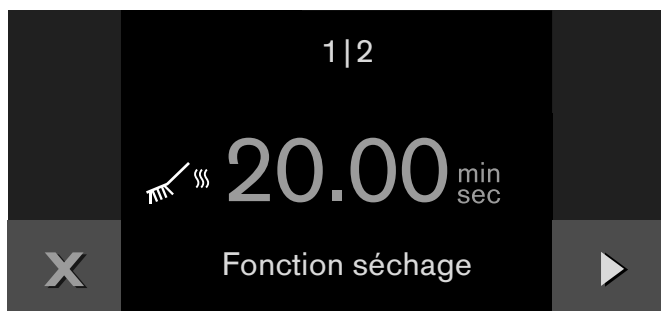
Le programme de séchage dure 20 minutes.


Attention !

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

Lancer le programme de séchage

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



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

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

Programme de détartrage

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

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

Détartrant





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

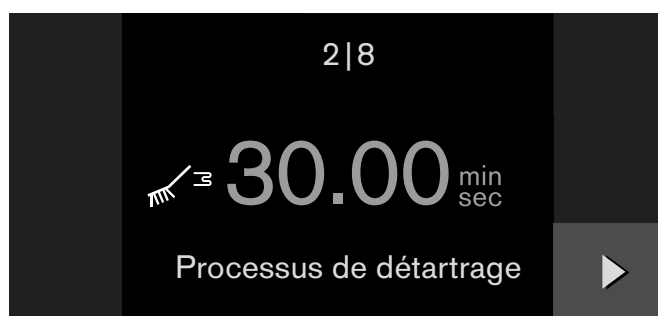
Attention !


Domages 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

Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.

- 1 Mélanger 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
- 2 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionner le programme de détartrage au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 4 Remplir le réservoir d'eau de solution détartrante et l'introduire dans son logement. Fermer la porte de l'appareil. Confirmer avec .
- 5 Le temps de détartrage 30 minutes apparaît. Démarrer avec . Le temps de détartrage s'écoule dans l'afficheur. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.



- 6 Un signal retentit au bout de 30 minutes. Un message apparaît dans l'afficheur.
- 7 Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Remplir le réservoir d'eau froide. Confirmer avec .

- 8 Le premier processus de rinçage apparaît. Démarrer avec ►. L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.



- 9 Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Confirmer avec ✓.
- 10 Le deuxième processus de rinçage apparaît. Démarrer avec ►. L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Le programme de détartrage est terminé.

Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher, le couvercle ouvert. Essuyer le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et le sécher complètement avec la fonction séchage.

Effacer ensuite l'indication de détartrage dans l'afficheur.

Effacer l'indication de détartrage

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionner "Effacer l'indication de détartrage" à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec ✓.
- 2 Une indication apparaît. Confirmer avec ✓.

Remarques

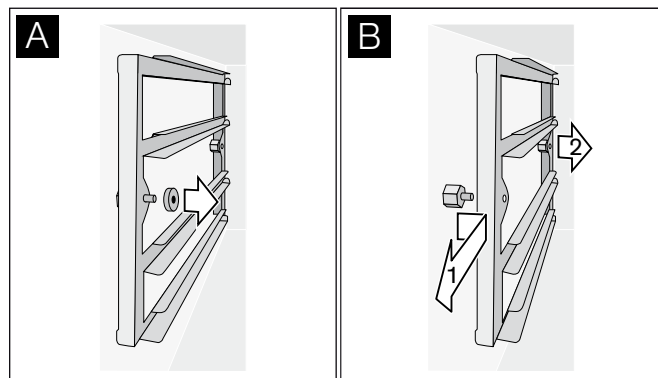
- Le programme de détartrage doit toujours se dérouler complètement et ne peut pas être annulé.
- Enlevez tous les résidus de détartrant dans le compartiment de cuisson avant la cuisson.
- Si le programme de détartrage a été arrêté par une panne de courant, vous devez redémarrer ce programme avant l'utilisation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

Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

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



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Fixer les grilles

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




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

Dérangements, que faire si ...

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

Risque de choc électrique !

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre Sécurité enfants)
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	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 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 SAV 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'affichage, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

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

Changer la lampe intérieure du four

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

Attention !

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

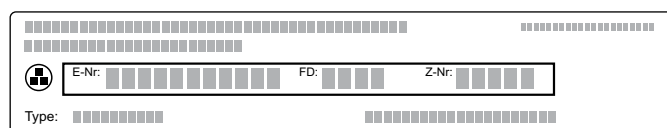
Si le cache de lampe est endommagé dans le four, il faut le remplacer. Vous trouverez des caches auprès du service après-vente. Indiquez le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Tableaux et conseils

Remarques

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

Légumes

- Les légumes cuits à la vapeur sont mieux préservés que cuits à l'eau. Leur goût, leur couleur et leur consistance seront mieux conservés. Les vitamines et autres constituants sont très peu entraînés par la cuisson. Le four à vapeur fonctionnant sans pression à seulement 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
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 est un type de préparation non gras avec laquelle le poisson ne se dessèche pas.
- Pour des raisons d'hygiène, après la cuisson, le poisson devrait avoir une température à cœur d'au moins 62 à 65°C. C'est également le point de cuisson idéal.
- Ne salez le poisson qu'après la cuisson. Il conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson a trop adhéré.
- Glissez le récipient de cuisson non perforé par en bas dans le premier niveau pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Pour les filets avec la peau : posez le poisson, côté peau vers le haut afin de mieux en conserver la structure et les arômes.

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

Cuisson de poissons à la vapeur basse température

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


Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres (par 10)	non perforé	80 - 90	100	2 - 5	au court-bouillon
Tilapia (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Filet de poisson (de 200 - 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Terrine de poisson	Grille	70 - 80	100	50 - 90	dans une terrine Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique).
Truite, entière (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Flétan (de 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Coquilles St-Jacques (de 15 - 30 g)	non perforé	80 - 90	100	4 - 8	Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long.
Cabillaud (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Vivaneau rouge (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Sébaste (de 120 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Lotte (de 200 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 15	
Paupiettes de sole, farcies (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Turbot (de 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Bar (de 150 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Sandre (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	







Viandes – cuisson à température élevée

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °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	100	30	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.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
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	100	15 - 20	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
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	100	20	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Saucisse, pochée, réchauffer	non perforé	85 - 90	100	10 - 20	ex. : saucisse de Lyon, weisswurst

Viandes/volailles – cuisson à basse température

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

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

Volailles

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Commencez par cuire la poitrine par le dessous. Tournez le canard à la moitié du temps de cuisson de façon que le filet se dessèche moins.
Magret de canard, saisi, rosé (350 g pièce)	non perforé	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

Observez aussi les indications sur l'emballage.

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





Desserts

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

Autre

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


Pâtisseries

- 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	
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	


Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
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)

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

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

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

Décongeler

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

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

Risque pour la santé !

Jetez impérativement le liquide de décongélation de produits alimentaires animaux. Ce liquide ne doit en aucun cas venir en contact avec d'autres aliments, car ils pourraient transmettre des germes. Glissez le bac de cuisson non perforé sous le produit. 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	* ø	3 - 4	
Rôti (1.000 g)	perforé	40 - 45	* ø	45 - 60*	
Filet de poisson (150 g pièce)	perforé	40 - 45	* ø	5 - 10*	
Légumes (400 g)	perforé	40 - 45	* ø	5 - 7	
Goulache (600 g)	perforé	45 - 50	* ø	30 - 45*	
Poulet (1.000 g)	perforé	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Cuisses de poulet (400 g pièce)	perforé	45 - 50	* ø	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.

Mettre en conserves

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

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

Extraction de jus (baies)

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

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

Préparation de yaourts

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

Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt aromatisé (dans des pots en verre fermés)	non perforé	40 - 45	100	300 - 360	Astuce de cuisson : aromatisez le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat, puis allongez le temps de préparation si nécessaire.

Préparation de mets encombrants

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

L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

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

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

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

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

GAGGENAU



9000913010 fr (970328)