

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Four combi-vapeur

## Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b>	<b>3</b>	<b>Minuterie longue durée</b>	<b>21</b>
Causes des dommages	4	Réglage de la minuterie longue durée	21
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>5</b>	<b>Recettes personnelles</b>	<b>22</b>
Élimination sans nuisances pour l'environnement	5	Enregistrer une recette	22
Conseils d'économie d'énergie	5	Programmer une recette	22
<b>Découvrir l'appareil</b>	<b>6</b>	Entrer un nom	23
Four à vapeur	6	Démarrer la recette	23
Afficheur et éléments de commande	7	Modifier une recette	23
Symboles	7	Effacer la recette	23
Couleurs et représentation	8	<b>Sonde thermométrique</b>	<b>24</b>
Ouverture de porte automatique	8	Enfoncer la sonde thermométrique dans le	
Informations supplémentaires <b>i</b> et <b>i</b> <sup>®</sup>	8	mets à cuire	24
Ventilateur de refroidissement	8	Réglage de la température à cœur	25
Positions du sélecteur de fonction	9	Valeurs indicatives de température à cœur	26
Accessoires	11	<b>Sécurité enfants</b>	<b>27</b>
Accessoires spéciaux	11	Activer la sécurité-enfants	27
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>12</b>	Désactiver la sécurité enfants	27
Réglage de la langue	12	<b>Réglages de base</b>	<b>28</b>
Régler le format de l'heure	12	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>30</b>
Régler l'heure	12	Produit de nettoyage	30
Réglage du format de la date	12	Aide au nettoyage	31
Réglage de la date	13	Programme de séchage	32
Réglage du format de la température	13	Aide au détartrage	32
Réglage du filtre à eau	13	Sortir les grilles	33
Réglage de la dureté de l'eau	13	<b>Anomalies – que faire ?</b>	<b>34</b>
Terminer la première mise en service	14	Panne de courant	35
Calibrage	14	Mode démonstration	35
Filtre à graisse	14	Changer la lampe intérieure du four	35
Nettoyer les accessoires	15	<b>Service après-vente</b>	<b>35</b>
<b>Filtre à eau</b>	<b>15</b>	<b>Tableaux et conseils</b>	<b>36</b>
Fonctionnement avec ou sans filtre à eau	15	Légumes	36
Remplacer le filtre à eau	15	Poisson	37
<b>Activation de l'appareil</b>	<b>15</b>	Cuisson de poissons à la vapeur basse	
Veille	15	température	38
Activer l'appareil	15	Viandes – cuisson à température élevée	39
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>16</b>	Viandes/volailles – cuisson à basse température	40
Enceinte du four	16	Volailles	40
Placez les accessoires	16	Griller	41
Mise en marche	16	Garnitures	42
Humidification	17	Desserts	42
Réduction de la vapeur	17	Autre	43
Après chaque utilisation	17	Pâtisseries	43
Coupure de sécurité	17	Régénérer (réchauffer)	44
<b>Fonctions de la minuterie</b>	<b>18</b>	Fermentation (faire lever la pâte)	45
Appeler le menu Minuterie	18	Décongélation	45
Minuterie	18	Stérilisation	46
Chronomètre	18	Extraction de jus (baies)	46
Temps de cuisson	19	Préparation de yaourts	47
Fin de la cuisson	20	Préparation de mets encombrants	47
		L'acrylamide dans certains aliments	47

## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.

### **Risque de brûlures !**

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

### **Risque de choc électrique !**

- 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 nettoyer 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 posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil. Le fond de l'enceinte du four doit toujours rester dégagé. Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet est dure, nous recommandons d'utiliser un système antitartre. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- Dans l'enceinte du four, utilisez uniquement des accessoires d'origine. Les éléments sujets à la corrosion (plats à service, couverts par exemple) peuvent générer de la corrosion à l'intérieur du four.
- Utilisez seulement les petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-les auprès de notre service pièces de rechange.
- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le sel, les sauces fortes (ketchup, moutarde par exemple) ou les aliments salés (rôti salé par exemple) contiennent des chlorures et acides qui attaquent la surface de l'acier. Éliminez toujours les résidus sans attendre.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- L'enceinte de votre appareil est constituée d'inox de haute qualité. Si l'enceinte du four est mal entretenue, de la corrosion peut s'y former.

Respectez les instructions d'entretien et de nettoyage de la notice d'utilisation. Nettoyez l'enceinte après utilisation, dès que l'appareil a refroidi. Après nettoyage, séchez-le au moyen du programme de séchage.

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

---

## Protection de l'environnement

---

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

### Élimination sans nuisances pour l'environnement



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

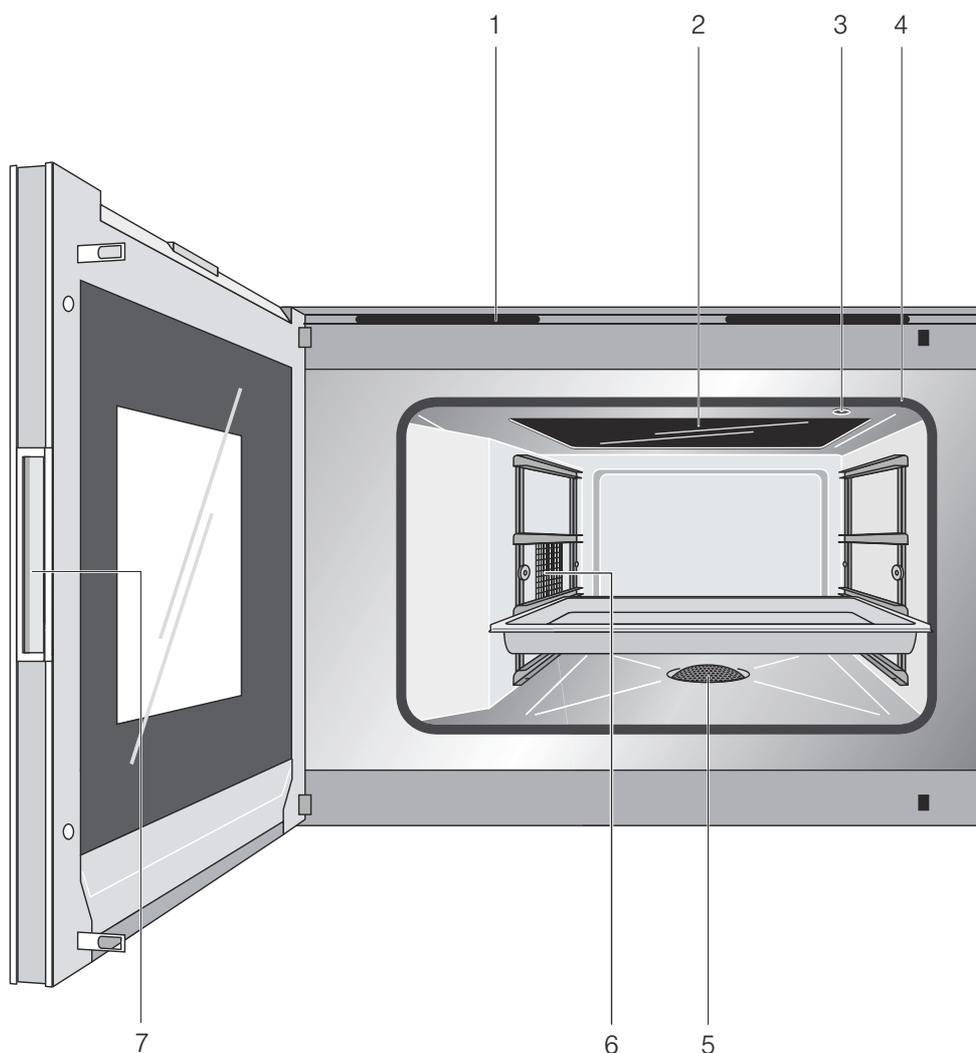
### Conseils d'économie d'énergie

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

## Découvrir l'appareil

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

### Four à vapeur



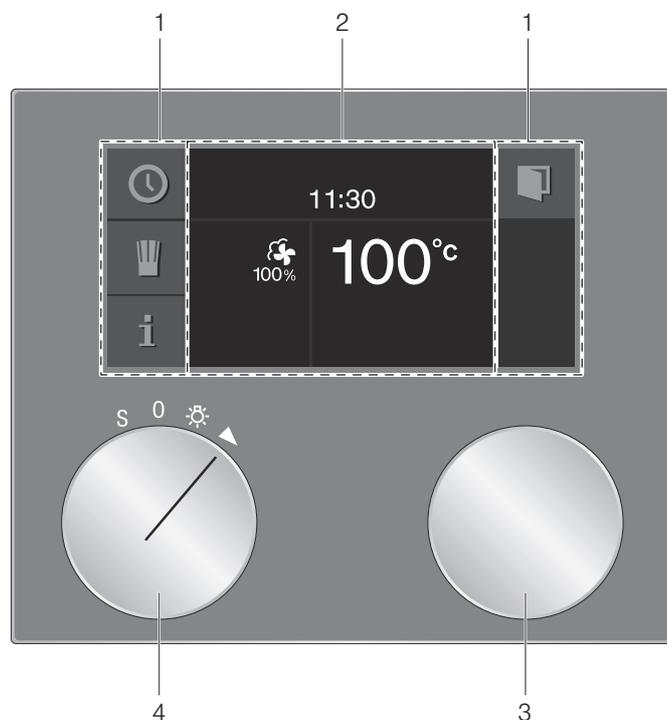
1	Fentes d'aération
2	Gril grande surface en vitrocéramique
3	Prise de la sonde de température
4	Joint de porte
5	Crépine d'évacuation
6	Filtre à graisse
7	Poignée encastrée

## Afficheur et éléments de commande

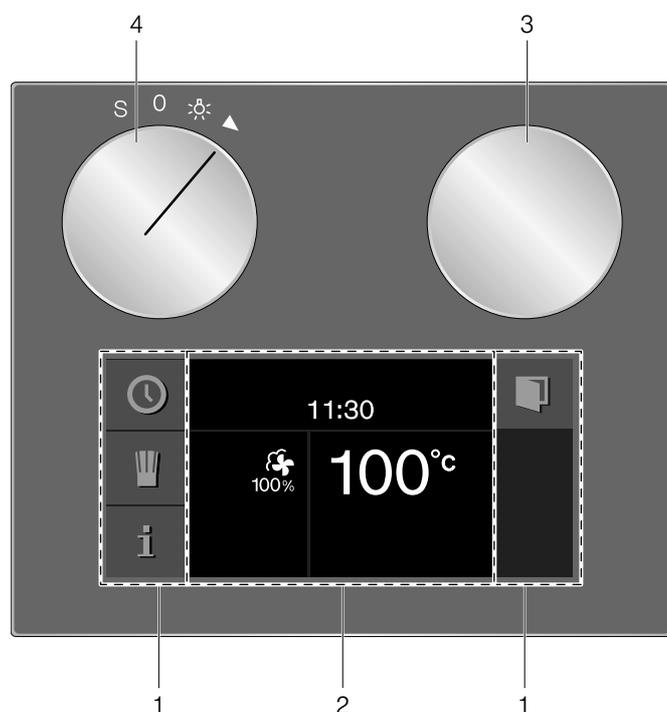
Cette notice concerne plusieurs versions de l'appareil. Selon le type de l'appareil, des différences de détail sont possible.

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.

### Commandes sur le dessus



### Commandes sur le dessous



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

## Symboles

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

## Couleurs et représentation

### Couleurs

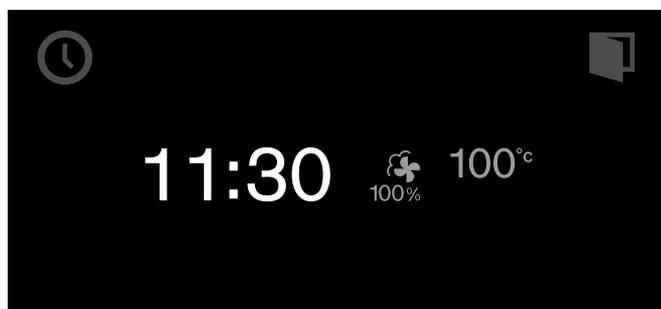
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

### Visualisation

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

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



## Ouverture de porte automatique

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

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

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

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

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

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

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

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

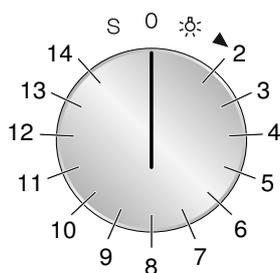
## Ventilateur de refroidissement

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

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

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

## Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
	Eclairage		
2	 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	 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	 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	 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 s'échappant de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche que le mets se dessèche.
6	 Chaleur tournante + 0% d'humidité*	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Chaleur tournante : Pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés. Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson
7	 Gril grande surface + air pulsé	30 - 230 °C Température de référence 230 °C	Pour des brochettes de légumes et des brochettes de crevettes.
8	 Gril grande surface	30 - 230 °C Température de référence 230 °C	Pour des légumes grillés, griller après la cuisson (par ex. gâteau à la meringue) et des toasts gratinés.
9	 Gril grande surface niveau 1 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : Pour des soufflés et gratins.
10	 Gril grande surface niveau 2 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : Pour des légumes farcis. La puissance gril est plus élevée.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
11	 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 la 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.
12	*  Décongélation	40 - 60 °C Température de référence 45 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet la chaleur sur les aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
13	 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.
14	 Cuisson basse température	30 - 90 °C Température de référence 70 °C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson lente, préservant l'aliment, pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
S	 Réglages de base		Dans les réglages de base, vous pouvez 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.
	 Aide au détartrage		Avec l'aide au détartrage vous décollez le tartre dans le compartiment de cuisson.
	 Changement filtre à eau		Changement du filtre à eau en cas de système de détartrage installé.
	 Effacer l'indication de détartrage		Après le détartrage, effacez l'indication de détartrage dans l'afficheur.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

## 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

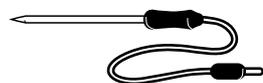
Pour les récipients de cuisson, les moules à gâteaux et soufflés et pour les rôtis



**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 dans la paroi latérale de l'enceinte du four (projections de jus de rôti par exemple)

**Flexible d'arrivée d'eau, 3 m**

**Flexible d'évacuation, 3 m**

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- BA 476 310 Poignée, inox pour BS 470/471/474/475
- BA 478 310 Poignée, inox pour BS 484/485
- GF 111 100 Filtre de détartrage et de préservation du goût (tête à cartouche filtrante pour la première installation)
- GF 121 110 Cartouche de rechange pour le filtre de détartrage et de préservation du goût
- 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
- GZ 010 011 Prolongateur pour les flexibles d'arrivée et d'évacuation, 2 m

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

## Avant la première utilisation

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

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

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

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

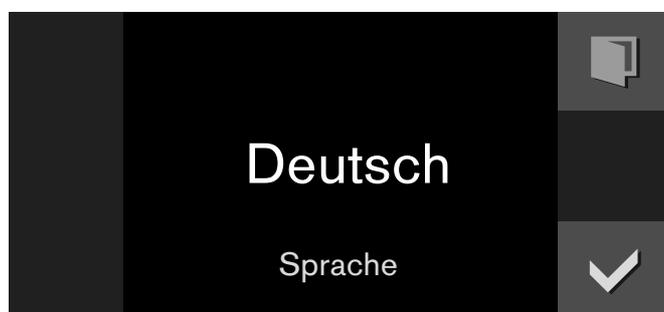
### Remarques

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

## Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

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



**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.

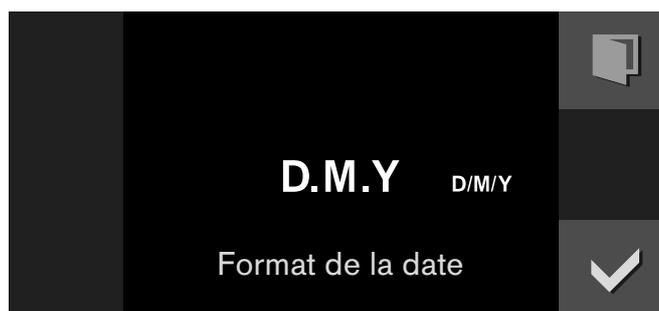
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## Réglage du format de la date

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

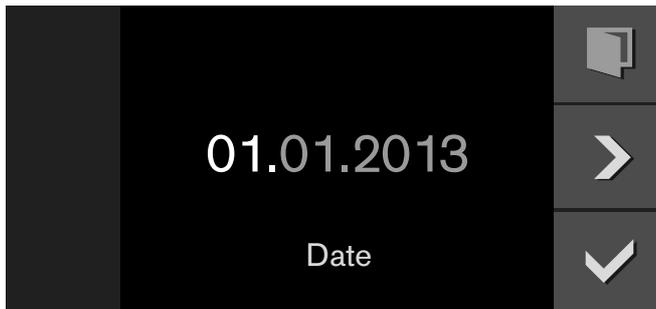
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



## Réglage de la date

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

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



## Réglage du format de la température

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

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



## Réglage du filtre à eau

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

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

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



## Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

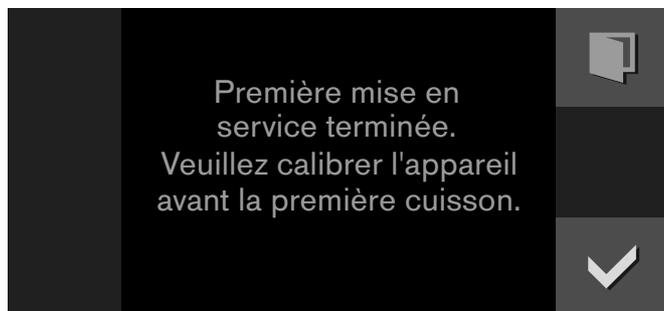
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune. **Important** : compter les gouttes et après chaque goutte, secouer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



## Terminer la première mise en service

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

Confirmer avec ✓.



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

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

## Calibrage

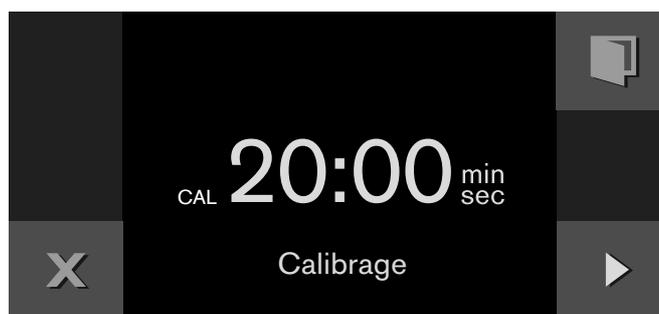
La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. La pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, le point d'ébullition diminue donc aussi. Lors de la calibration, l'appareil règle le point d'ébullition selon la pression régnant sur le lieu d'installation.

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

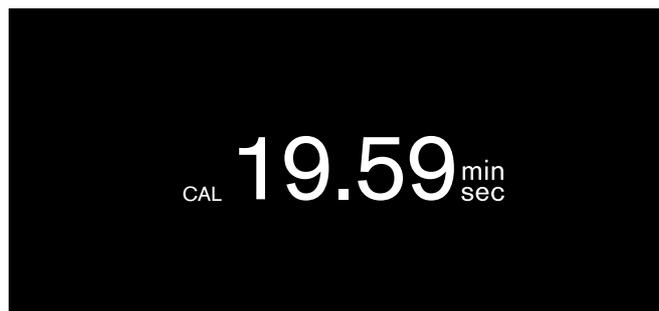
### Remarques

- Pour le calibrage, l'appareil doit être froid.
  - Pendant le calibrage, l'appareil génère plus de vapeur que d'habitude.
- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
  - 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
  - 3 Effleurer le symbole ✓.
  - 4 Choisir "Calibrage" au moyen du sélecteur rotatif.
  - 5 Effleurer le symbole \\_.
  - 6 Sortir tous les accessoires de l'intérieur du four et effleurer ✓.

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



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



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

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

### Après un déménagement

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

### Après la réinitialisation aux réglages usine

Après la réinitialisation aux réglages usine dans le menu Réglages usine, vous devez reproduire le 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 latérale du four.

Pour ce faire, sortez la grille de gauche (voir le chapitre *Enlever les grilles*).

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

## Nettoyer les accessoires

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

---

## Filtre à eau

---

### Fonctionnement avec ou sans filtre à eau

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

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

### Remplacer le filtre à eau

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

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

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

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

---

## Activation de l'appareil

---

### Veille

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

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



### Remarques

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

### Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

### Remarques

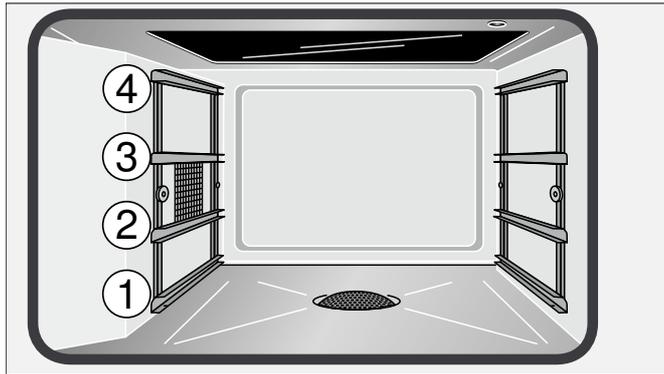
- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de le compartiment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

## Utilisation de l'appareil

### Enceinte du four

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 !

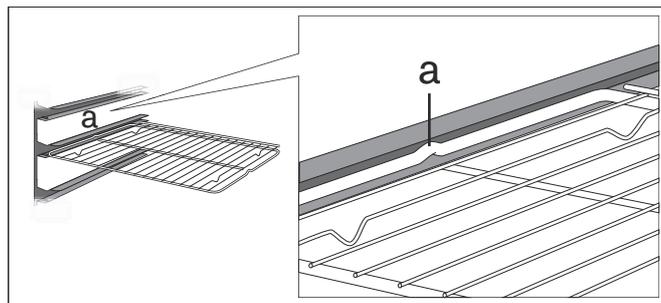
- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil. Le fond de l'enceinte du four doit toujours rester dégagé. Placez les récipients toujours dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.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

### Placez les accessoires

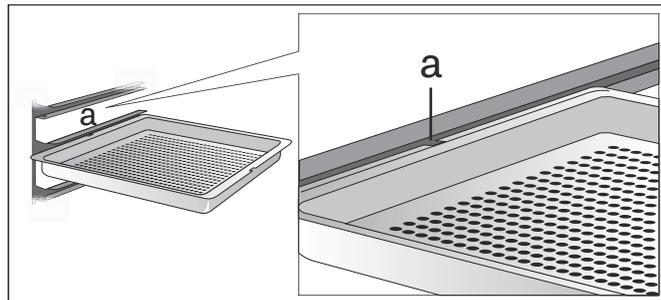
La grille et le bac de cuisson perforé sont dotés d'un système de verrouillage qui empêche les accessoires de basculer lorsque vous les sortez. Pour que cette protection antibasculement fonctionne, il faut que les accessoires soient bien en place dans le four. Pour retirer les accessoires, soulevez-les 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  s'affiche. La barre indique l'avancement du préchauffage. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore est émis et le symbole  s'éteint.

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

**Arrêt :**

Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

## Humidification

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

L'humidification de fonctionne que dans ces modes :

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

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

## Réduction de la vapeur

Lors de la réduction de la vapeur, de l'eau froide est amenée dans le compartiment de cuisson. Cela refroidit le compartiment de cuisson, la vapeur condense sur la paroi du compartiment de cuisson. Si vous ouvrez ensuite la porte du compartiment de cuisson, la quantité de vapeur qui s'échappe est moindre.

### Risque de brûlure !!

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

La réduction de la vapeur ne fonctionne que lors de ces modes de cuisson, à une température du compartiment de cuisson inférieure à 130°C:

- Chaleur tournante + 100% d'humidité
- Chaleur tournante + 80% d'humidité
- Chaleur tournante + 60% d'humidité
- Gril grande surface niveau 1 + humidité
- Gril grande surface niveau 2 + humidité

### Procédez de la manière suivante :

Effleurer le symbole . La réduction de la vapeur dure environ 20 secondes. Le chauffage est désactivé pendant ce temps.

### Arrêter la réduction de la vapeur prématurément :

Ouvrez la porte ou effleurez le symbole

**Remarque :** La réduction de la vapeur est aussi disponible pour une courte durée après la désactivation de l'appareil.

## Après chaque utilisation

- 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 Essuyer l'intérieur du four froid et bien sécher avec un chiffon doux.
- 3 Essuyer à sec les meubles et poignées si de la condensation s'y est déposée.
- 4 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

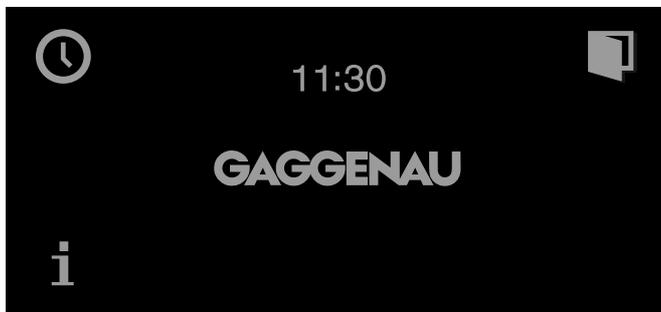
Dans le menu de la minuterie, réglez :

- ⌘ 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.

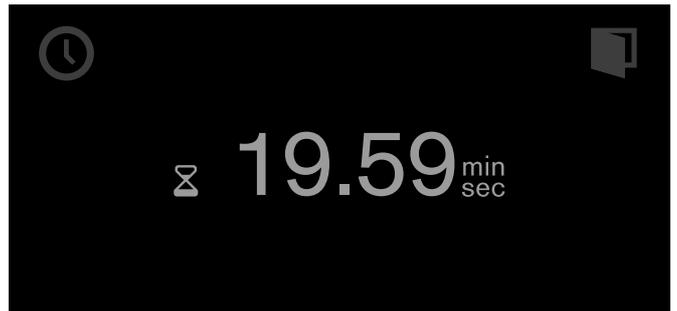
#### Réglage de la minuterie courte durée

- 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 X. 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 II. 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

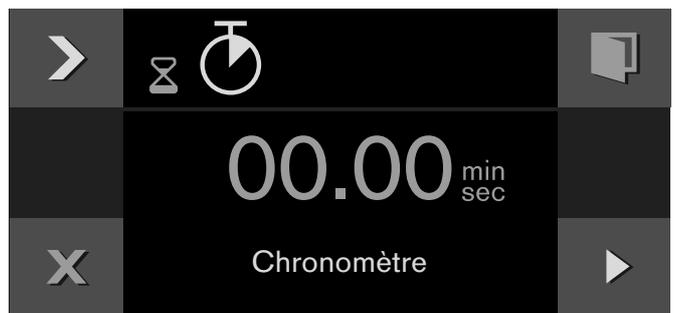
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

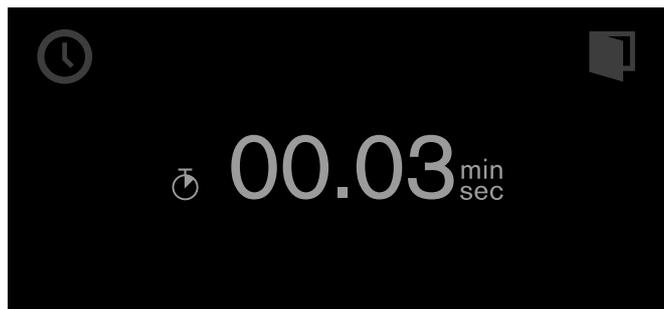
#### Démarrer le chronomètre

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



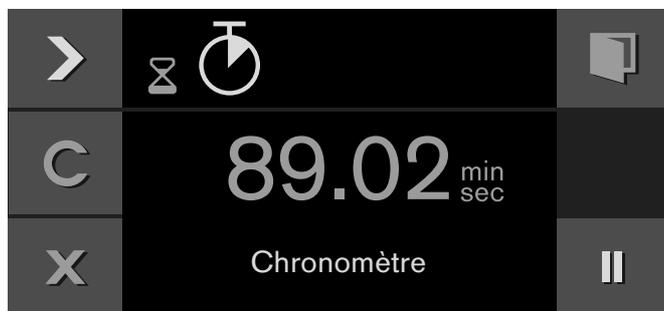
- 3 Démarrer au moyen de ▶.

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



#### Arrêter le chronomètre et le redémarrer

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



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

- 4 Démarrer au moyen de .

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

#### Eteindre le chronomètre :

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

## Temps de cuisson

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

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

#### Régler le temps de cuisson

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

- 1 Effleurer le symbole .
- 2 Appuyer sur  pour choisir la fonction "Temps de cuisson" .
- 3 Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

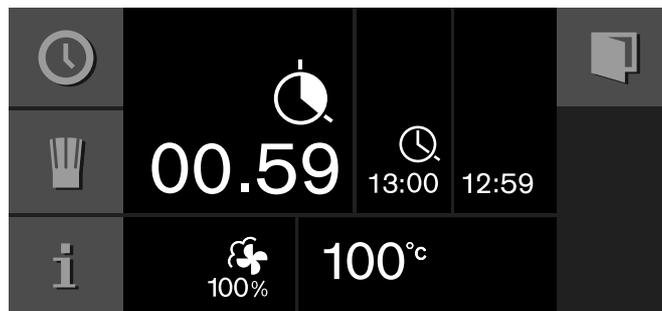


- 4 Démarrer au moyen de .

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



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



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

### Modifier le temps de cuisson :

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

### Effacer le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "temps de cuisson" ⌚. Choisissez 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.

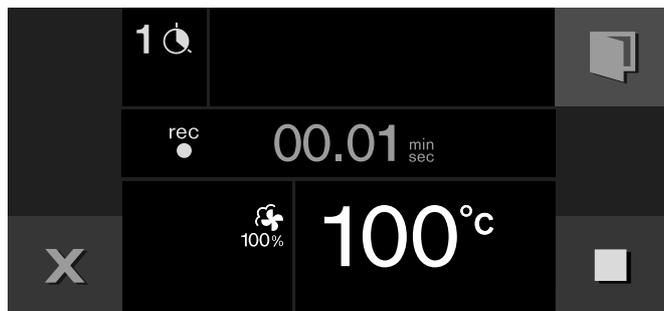
## Recettes personnelles

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.

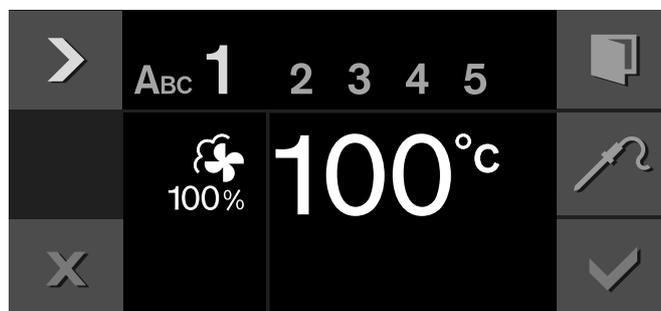
#### Entrée de la température à cœur pour une phase :

Brancher la sonde thermométrique dans la prise située dans l'enceinte du four. Régler le type de chauffage et la température. Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, choisir la température et confirmer avec .

## Programmer une recette

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

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



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

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

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

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

## Entrer un nom

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



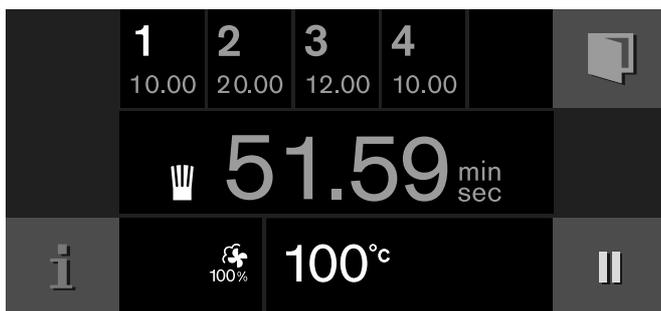
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
>A <sup>ä</sup>	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
>Ä	pression brève : curseur vers la droite pression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

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

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

## Démarrer la recette

- 1 Placer le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson quelconque.  
Le symbole 🍷 s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole 🍷. Sélectionner une recette au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Démarrer au moyen de ▶  
L'appareil se met en marche. La durée de cuisson commence à 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

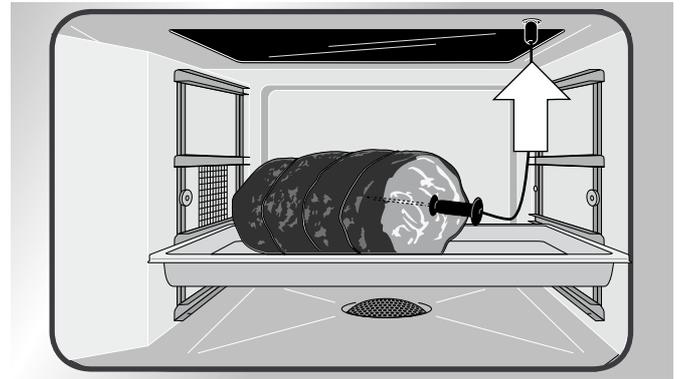
Enfoncez la sonde de température dans le mets à cuire avant de le placer dans le four.

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.

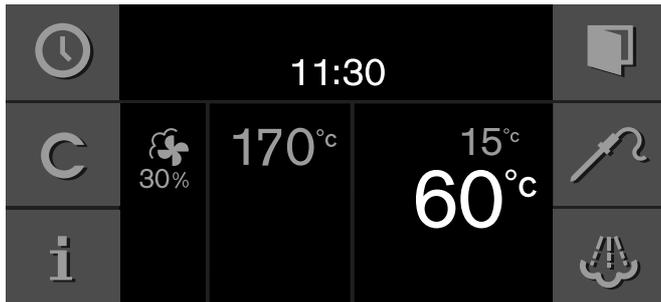
Enfoncez la sonde le plus complètement possible.

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 !
  - 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 de température à cœur

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

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

Aliment à cuire	Valeur indicative de température à cœur
<b>Bœuf</b>	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
bleu	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
Rôti de bœuf	80 - 85 °C
<b>Porc</b>	
Rôti de porc	72 - 80 °C
Longe de porc	
saignant à point	65 - 70 °C
cuit à point	75 °C
Rôti de haché	85 °C
Filet de porc	65 - 70 °C
<b>Veau</b>	
Rôti de veau, cuit à cœur	75 - 80 °C
Poitrine de veau, farcie	75 - 80 °C
Longe de veau	
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	65 - 70 °C
Filet de veau	
saignant	50 - 52 °C
saignant à point	58 - 60 °C
cuit à point	70 - 75 °C
<b>Gibier</b>	
Selle de chevreuil	60 - 70 °C
Gigot de chevreuil	70 - 75 °C
Steaks de cerf	65 - 70 °C
Râble de lièvre, de lapin	65 - 70 °C
<b>Volaille</b>	
Poulet	85 °C
Pintade	75 - 80 °C
Oie, dinde, canard	80 - 85 °C
Poitrine de canard	
saignant à point	55 - 60 °C
cuit à point	70 - 80 °C
Steak d'autruche	60 - 65 °C

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

---

## Sécurité enfants

---

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

### Remarques

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

## Activer la sécurité-enfants

### Condition préalable :

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

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



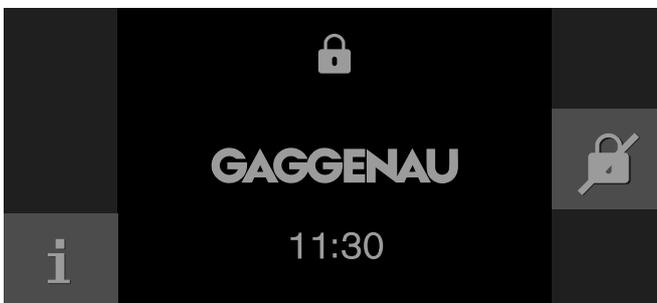
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

## Désactiver la sécurité enfants

### Condition préalable :

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

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

## Réglages de base

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

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

- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Régler le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
- 7 Enregistrer avec  ou annuler avec  et quitter le réglage de base actuel.
- 8 Régler le sélecteur de fonctions sur **0**, pour quitter le menu réglages de base.

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Indication sur l'afficheur	Réduite* / Standard	Lors du réglage <i>Réduite</i> , seul l'essentiel sera indiqué sur l'afficheur après une courte durée.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son du champ tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / Éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Filtre à eau	Disponible* / non disponible	Disponible : Utiliser l'appareil avec un filtre à eau. Non disponible : Utiliser l'appareil sans filtre à eau.
	Capacité du filtre à eau	100 - 9000 litres	Ajuster la capacité du filtre à eau
	Dureté de l'eau	1-18	Vérifier l'eau du robinet au moyen du test de dureté carbonatée fourni. Régler en fonction de la dureté mesurée.
	Calibrage	Calibrer l'appareil	Régler le 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 Y/M/D	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte <b>Remarque :</b> Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. <b>Remarque :</b> En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible* / Disponible	Disponible : La minuterie longue durée peut être réglée ; voir le chapitre <i>Minuterie longue durée</i> .
	Verrouillage de la porte	Activé* / Désactivé	Le verrouillage empêche l'ouverture inopinée de la porte du four. Si le verrouillage est "activé", vous devez appuyer pendant plusieurs secondes sur le symbole  pour ouvrir la porte.
	Sécurité enfants	Non disponible* / Disponible	Disponible : La sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i> ).

\* Réglage usine

## Nettoyage et entretien

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

### ⚠ Risque de brûlure !

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

### ⚠ Risque de choc électrique !

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

### ⚠ Risque de blessure !

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

## Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

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

Zone	Produit de nettoyage
Aluminium	Nettoyer avec un produit doux pour le nettoyage de vitres. Essuyer les surfaces horizontalement et sans appuyer, au moyen d'un chiffon à vitres ou d'une lavette non pelucheuse en microfibres.
Enceinte en inox ou émail	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  N'utilisez pas de produit pour four en bombe ni de nettoyant pour four ou produit à récurer agressif. Les tampons à frotter, éponges rugueuses et nettoyeurs pour casseroles ne conviennent pas non plus, car ils rayent les surfaces.  Pour l'entretien régulier de l'enceinte du four, utiliser un produit conforme aux indications du fabricant (réf. 667027 au service après-vente ou sur la boutique en ligne).  <b>Attention !</b> Les résidus de nettoyage provoquent des taches en chauffant. Avant le séchage de l'enceinte, éliminer soigneusement à l'eau claire les restes de nettoyant ou de produit d'entretien.  Toujours sécher l'enceinte après le nettoyage (voir le chapitre <i>Programme de séchage</i> ).
Encrassement important de l'enceinte du four en inox ou émail	Gel de nettoyage de four (réf. 463582 auprès du S.A.V. ou sur la boutique en ligne).  <b>Remarque :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ne pas appliquer sur les joints de porte, sur la lampe ou sur le bac de l'évaporateur !</li><li>● Laisser agir au maximum 12 heures !</li><li>● Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes !</li><li>● Rincer soigneusement à l'eau !</li><li>● Respecter les indications du fabricant.</li></ul>
Gril grande surface en vitrocéramique (seulement pour la version à enceinte en inox)	Nettoyez périodiquement le gril en vitrocéramique se trouvant dans le four, au moyen d'un nettoyant pour vitrocéramique (référence 311298 disponible auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne). Vous pouvez enlever les résidus brûlés en utilisant un grattoir à verre. Veillez à ne pas rayer l'enceinte du four.
Couvercle en verre lampe du four	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette.
Filtre à graisse	Lave-vaisselle
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau de vaisselle très chaude : Nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas nettoyer avec des grattoirs en métal ou en verre.
Sonde thermométrique	Essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Zone	Produit de nettoyage
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau de vaisselle très chaude. Faire tremper les résidus brûlés et nettoyer avec une brosse.
Grilles	Lave-vaisselle ou eau de vaisselle chaude, voir le chapitre <i>Sortir les grilles</i>

### Lingettes microfibres

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

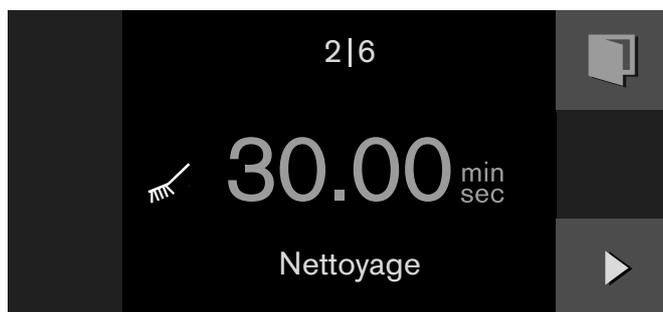
## Aide au nettoyage

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.

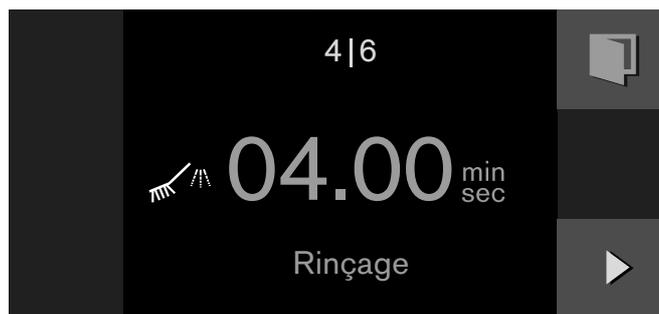
### Démarrer l'aide au nettoyage

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 3 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 Fermer la porte de l'appareil. Confirmer avec .
- 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. Confirmer avec .

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



Un signal retentit au bout de 4 minutes. Confirmer avec . 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.

### Lancer le programme de séchage

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



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

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

## Aide au détartrage

Pour maintenir l'intérieur du four en bon état, il convient d'effectuer périodiquement un détartrage, en particulier pour la partie située derrière la tôle latérale. Selon les caractéristiques de l'eau et l'usage qui est fait de l'appareil, il peut être nécessaire d'augmenter la fréquence des détartrages, en particulier pour les appareils à moufle émaillé.

En démontant la tôle latérale, veillez à ne pas rayer l'intérieur du four. Assurez-vous qu'aucune petite pièce ne tombe dans la crépine d'évacuation. Conseil : étalez un torchon sur le fond du four.

### Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit préconisé par le service après-vente (réf. 667025 disponible auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne). D'autres détartrants peuvent endommager l'appareil.

### Attention !

- Dommages de surface : Si du détartrant se dépose sur le joint de la porte, sur la façade ou sur d'autres surfaces sensibles, essuyez-le tout de suite avec de l'eau.
- Dommages de surface : Ne pas utiliser de nettoyeurs ou d'objets qui rayent ou grattent lors du détartrage.

### Remarques

- **En cas d'utilisation du filtre de détartrage et de préservation du goût (accessoire spécial GF 111 100) :** nettoyez et détartré l'intérieur du four à chaque remplacement de la cartouche du filtre. Si le détartrage n'est pas nécessaire, nous vous conseillons un nettoyage avec un produit d'entretien pour intérieurs de four.
- En complément optimal du produit détartrant et pour l'entretien de l'inox et la fixation des restes de détartrant, nous recommandons le nécessaire spécial d'entretien de fours (référence 667027, service après-vente ou boutique en ligne). Il contient un produit d'entretien, une éponge spéciale qui ne raye pas et un chiffon non pelucheux.

### Lancer l'aide au démarrage

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionner l'aide au démarrage au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de . Suivre les instructions affichées.
- 3 Pour enlever la tôle latérale, retirer la grille gauche (voir le chapitre *Retirer les grilles*). Retirer le filtre à graisse vers le haut. Desserrer le boulon avant, éventuellement au moyen d'une clé plate de 13). Sortir la tôle latérale. Confirmer au moyen de .
- 4 Dans l'évier, pulvériser le détartrant sur la tôle latérale. Laisser agir quelques minutes, puis rincer soigneusement à l'eau.  
**Attention !** Éviter tout contact entre le détartrant et les matériaux sensibles aux acides (plan de travail en marbre par exemple !)
- 5 Pulvériser du détartrant sur les zones concernées de l'enceinte du four et laisser agir 1 à 3 minutes. Confirmer au moyen de .
- 6 Refaire un détartrage si nécessaire.
- 7 Rincer soigneusement pour éliminer le détartrant. En particulier, essuyer encore une fois minutieusement le joint de porte avec un chiffon propre humide. Pour rincer, utiliser un flacon pulvérisateur d'eau et une éponge ou un chiffon doux et propre.  
**Attention !** Ne jamais laisser brûler le détartrant pur ou des restes de ce dernier dans le four, car cela provoque des taches !
- 8 Remettre la tôle latérale en place. Reposer le filtre à graisse et la grille.

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



- 10 Un signal sonore est émis après 3 minutes.  
Confirmer au moyen de ✓.

L'aide au détartrage est terminée. Ensuite, effacez la mention du détartrage sur l'afficheur. Confirmer au moyen de ✓.

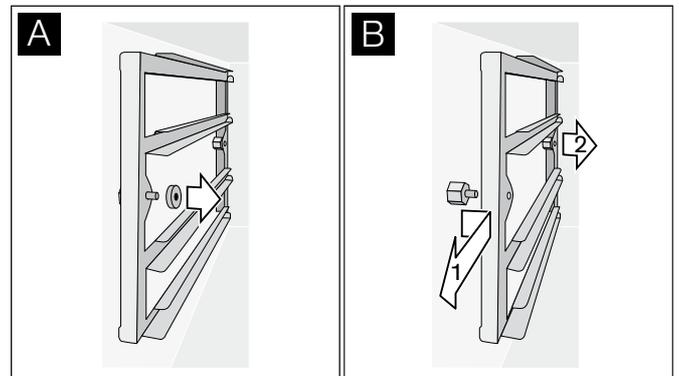
Essuyer le joint de porte avec un chiffon propre et humide. Essuyer à sec l'enceinte du four avec un chiffon doux et sécher entièrement au moyen du programme de séchage.

## Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

### Retirer les grilles

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



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

### Fixer les grilles

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

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

## Anomalies – que faire ?

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

### Risque de choc électrique !

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Dans la visualisation apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i> )
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Pas d'eau dans l'appareil	Vérifier le branchement de l'eau
Pas de vapeur visible	Au-delà de 100°C, la vapeur d'eau n'est pas visible	Cela est normal
La résistance du grill chauffe seulement au bord, et non au milieu.	Pour une répartition optimale de la chaleur, le grill grande surface chauffe seulement sur les bords.	Cela est normal
Le symbole  "Réduction de la vapeur" n'apparaît pas.	La réduction de la vapeur n'est possible que si la température de l'enceinte du four est inférieure à 130°C.	Cela est normal
Sortie importante de vapeur en haut de la porte	L'appareil calibre le point d'ébullition ou bien est en préchauffage, ou le mode a été changé	Cela est normal
	Le calibrage du point d'ébullition n'a pas eu lieu	Faire le le calibrage du point d'ébullition
Sortie importante de vapeur sur le côté de la porte	Joint de porte encrassé ou détaché	Nettoyer le joint de porte ou le remettre dans la rainure
Ronflement à la mise en marche	La pompe d'évacuation démarre	Bruit normal de fonctionnement
	L'appareil n'a pas été utilisé pendant quelques jours	Normal : rinçage automatique à la mise en service
Un "plop" est audible durant la cuisson	Dilatation du fait d'une grande différence de température	Cela est normal
L'appareil ne cuit plus correctement à la vapeur	L'appareil est entartré	Lancer le programme de détartrage
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur <b>0</b> ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le s.a.v. et leur communiquer le code d'erreur.

## Panne de courant

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

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

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

## Mode démonstration

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

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

## Changer la lampe intérieure du four

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

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

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

---

## Service après-vente

---

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

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

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

---

N° E

N° FD

---

---

Service après-vente 

---

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

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

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

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

## Tableaux et conseils

### Remarques

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

### Légumes

- Les légumes cuits à la vapeur sont mieux préservés que cuits à l'eau. Leur goût, leur couleur et leur consistance seront mieux conservés. Les vitamines et autres constituants sont très peu entraînés par la cuisson. Le four à vapeur fonctionnant sans pression à seulement 100°C, la cuisson est également beaucoup plus douce que par exemple dans une cocotte-minute.
- Toutes les indications sont valables pour 1 kg de légumes nettoyés.
- Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez le bac de cuisson perforé et placez-le au deuxième niveau en partant du bas. Placez dessous le bac de cuisson non perforé, 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	10 - 20	
Haricots verts	perforé	100	100	20 - 25	
Brocoli, en bouquets	perforé	100	100	10 - 15	
Fenouil, émincé	perforé	100	100	10 - 15	
Terrine de légumes	perforé/ grille	100	100	40 - 50	dans moule à terrine
Carottes, émincées	perforé	100	100	10 - 15	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
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
Pois gourmands	perforé	100	100	5 - 10	

## Poisson

- La cuisson à la vapeur ne dessèche pas le poisson et préserve très bien son goût et sa texture.
- Pour des raisons d'hygiène, le poisson en fin de cuisson doit avoir une température à cœur minimale de 62-65°C. Dans le même temps, il s'agit du point de cuisson idéal.
- Ne salez pas le poisson avant la cuisson. Il conservera ainsi son arôme naturel et perdra moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson tend à adhérer trop fortement.
- Placez le bac de cuisson non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter de trop salir le four avec du fond de poisson à odeur marquée.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Daurade, entière (700 g)	non perforé	90 - 100	100	20 - 25	
Petite boulettes de poisson (20 à 40 g pièce)	non perforé	90 - 100	100	5 - 10	garnir de papier parchemin le bac de cuisson non perforé
Homard, cuit, décortiqué, régénérer	perforé	70 - 80	100	10 - 12	
Carpe, au bleu, entière (1,5 kg)	non perforé	90 - 100	100	40 - 50	dans le jus de cuisson
Filet de saumon (300 g pièce)	perforé	90 - 100	100	12 - 15	
Saumon, entier (2,5 kg)	perforé	100	100	70 - 80	
Moules (1,5 kg)	perforé	100	100	8 - 12	Les moules sont cuites dès que les coquilles s'ouvrent.
Lieu, entier (800 g)	perforé	90 - 100	100	20 - 25	
Filet de lotte (300 g pièce)	moule en verre / grille	180 - 200	100	10 - 12	dans le fond
Bar, entier (400 g pièce)	perforé	90 - 100	100	15 - 20	

## Cuisson de poissons à la vapeur basse température

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Observations
Huîtres (10 pièces)	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
Truite, entière (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Flétan (de 300 g)	perforé	80 - 90	100	12 - 15	
Coquilles Saint-Jacques (6 coquilles)	non perforé	80 - 90	100	4 - 8	
Cabillaud (de 250 g)	perforé	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (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

- L'association de la vapeur et de la chaleur tournante est la meilleure méthode pour de nombreuses viandes. Dans ce mode, l'enceinte est hermétiquement fermée, l'humidité empêchant l'effet de dessèchement typique de la chaleur tournante conventionnelle. L'apport variable d'humidité permet d'obtenir le meilleur climat pour tous les aliments à cuire.
- Les temps de cuisson donnés sont indicatifs et dépendent fortement de la température initiale du produit et de la longueur de la précuisson. Pour une meilleure maîtrise de la cuisson, servez-vous de la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre *Sonde thermométrique* des conseils et des indications sur les températures optimales à viser.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Lorsque vous utilisez les bacs perforés ou la grille, placez dessous un bac de cuisson non perforé. Versez un peu d'eau dans le bac non perforé afin d'empêcher qu'il ne chauffe trop. De plus, vous pouvez y placer des légumes, du vin, des épices et des herbes pour obtenir un fond de cause aromatique.
- Si vous voulez une viande saignante ou rosée : ouvrez la porte 5°C avant d'atteindre la température à cœur voulue et attendez que la température programmée soit atteinte. Vous éviterez ainsi de trop cuire et laisserez la viande reposer.
- Repos de la viande : après la cuisson, faites reposer la viande 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium pour lui permettre de se détendre. La circulation du jus diminue et vous perdrez moins de jus au moment d'entailer 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	30	10 - 20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g pièce)	non perforé	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Garnir le bac de cuisson de papier sulfurisé
Filet de veau, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Kasseler, cuit, en tranches	non perforé	100	100	15 - 20	
Rôti en croûte (rôti de porc avec la couenne), cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 120 2) 150 - 160 3) 220 - 230	100 60 - 80 0	30 25 - 40 15 - 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.
Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)	non perforé	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Selle de chevreuil, saisie, rosée (500 g pièce)	non perforé	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Rôti de bœuf, cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Rosbif, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Rôti de porc (échine ou épaule), cuit à cœur (1,5 kg)	grille	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	10 60 - 90	Si vous ajoutez du liquide dans le bac non perforé, une humidité de 30% est suffisante.
Saucisse, pochée, réchauffer	non perforé	85 - 90	100	10 - 20	ex. : saucisse de Lyon, weisswurst

## Viandes/volailles – cuisson à basse température

- Les viandes revenues à feu fort mijotent pendant une période prolongée à basse température. Cela permet d'obtenir une viande extrêmement juteuse et uniformément rosée, à l'exception d'un bord très mince, sans qu'il soit nécessaire de la retourner, ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson donnés sont indicatifs et dépendent fortement de la température initiale du produit et de temps pendant lequel vous l'avez fait revenir. Pour une meilleure maîtrise de la cuisson, servez-vous de la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre *Sonde thermométrique* des conseils et des indications sur les températures optimales à viser.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Pour des raisons d'hygiène, faites brièvement revenir la viande de tous les côtés dans une poêle bien chaude de manière à obtenir une croûte qui empêche le jus de sortir et confère un arôme typique de rôti.
- Épicer avec modération : la maturation lente de la viande fait mieux ressortir tous ses arômes.
- La cuisson à basse température fait davantage ressortir le goût propre du gibier et de la viande de cheval qu'une préparation classique.
- Utilisez le mode "Cuisson à basse température" . De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.
- Veuillez noter que vous ne pouvez pas atteindre une température à cœur supérieure à la température de l'enceinte du four. La règle d'or est la suivante : la température réglée pour le four doit se situer 10-15°C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- Vers la fin du temps de cuisson, vous pouvez réduire la température à 60 °C. Vous pourrez ainsi prolonger le temps de cuisson (par exemple si vos invités sont en retard). Si vous souhaitez arrêter la cuisson, il ne faut pas que la température du four soit supérieure à la température à cœur souhaitée. Ainsi, les gros morceaux peuvent rester dans le four 1 - 1,5 heure, et les petits 30 - 45 minutes.
- Servez dans des assiettes préchauffées.

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

## Volailles

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 150 - 160 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	8 - 15	
Poulet, entier (1,5 kg)	grille	1) 170 - 180 2) 185	60 0	30 - 45 15 - 20	
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (200 g pièce)	perforé	100	100	10 - 15	
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	

## Griller

- Les différentes fonctions du gril permettent de dorer plus fortement les aliments selon les besoins.
- Pour tous les modes avec gril, utilisez exclusivement les niveaux 1 à 3 (en partant du bas).
- Choisissez le niveau en fonction du degré de brunissage souhaité. Au premier niveau en partant du bas, vous obtiendrez un brunissage léger, et au troisième niveau, un brunissage plus marqué.
- Si le résultat obtenu vous semble trop clair, vous pouvez poursuivre le brunissage en mode gril au deuxième niveau.
- En mode gril et gril avec chaleur tournante, ne préchauffez pas pendant plus de 5 minutes, car c'est le temps nécessaire pour que ce mode commence à produire ses effets.
- N'utilisez pas la sonde thermométrique dans les modes gril, gril avec chaleur tournante et gril avec humidité.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Niveau
Gratin de pommes de terre	non perforé	180	Gril grande surface niveau 1 + humidité	35 - 40	1/2/3
Gratin de légumes	non perforé	180	Gril grande surface niveau 1 + humidité	35 - 40	1/2/3
Courgettes gratinées, farcies, coupées en deux dans le sens de la longueur	non perforé	180	Gril grande surface niveau 2 + humidité	17 - 23	2
Légumes grillés (ex. : courgettes, aubergines)	non perforé	230	Gril grande surface	15	3
Brochettes de légumes	Grille + non perforé	230	Gril grande surface / gril grande surface + air pulsé	12 - 14 par côté	3
Toast garni	Grille + non perforé	200	Gril grande surface	12 - 14	2/3
Toast	grille	230	Gril grande surface + air pulsé / gril grande surface	2 - 3	2/3
Cuisses de poulet (350 g pièce)	Grille + non perforé	180 - 200	Gril grande surface niveau 2 + humidité	35 - 40	2/3

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Niveau
Meringage de gâteaux	moule à charnière	230	Gril grande surface	5 - 6	2
Brochettes de crevettes	Grille + non perforé	230	Plaque à grille + air pulsé	3 - 5	3
Truite (entière)	Grille + non perforé	230	Gril grande surface	10 - 12 par côté	3

## Garnitures

Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml d'eau)	non perforé	100	100	5 - 10	
Gratin de pommes de terre (1,5 kg de pommes de terre)	non perforé	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Boulettes (90 g pièce)	perforé / non perforé	95 - 100	100	20 - 25	
Riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25 - 30	
Riz nature (250 g + 375 ml d'eau)	non perforé	100	100	30 - 40	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25 - 35	
Pâtes, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	5 - 7	
Pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	7 - 10	
Haricots blancs, prétrempés (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	100	100	55 - 65	

## Desserts

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

## Autre

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

## Pâtisseries

- Votre four à vapeur vous permet de cuire vos pâtisseries toujours avec le meilleur taux d'humidité possible :
  - 🌀 | chaleur tournante + 0% d'humidité : avec les tartes aux fruits et quiches, l'humidité en excédent peut s'échapper. Ce mode correspond à la cuisson dans un four conventionnel.
  - 🌀 | chaleur tournante + 30% d'humidité : les gâteaux à pâte à biscuit ne se dessèchent pas. L'humidité intrinsèque du produit ne peut pas s'échapper de l'enceinte du four.
  - 🌀 - 🌀 | chaleur tournante + 60 - 100% d'humidité : les pâtes feuilletées et gâteaux à levure de boulanger sont légers à l'intérieur et croustillants et brillants à l'extérieur.
- Vous ne pouvez faire des pâtisseries dans le four à vapeur que sur un seul niveau. Placez le bac de cuisson non perforé au deuxième niveau en partant du bas. Si vous utilisez un moule à bord haut, placez-le sur la grille que vous insérerez au premier niveau en partant du bas.
- Pour les pâtisseries également, laissez le filtre à graisse dans l'appareil.
- En effleurant le symbole 🌀, vous pouvez amener de l'humidité d'un seul coup au mets à cuire (cela est possible en mode chaleur tournante (0% d'humidité) et avec un niveau d'humidité de 30%). Cette fonction est utilisée en particulier au début du processus de cuisson du pain, car elle permet d'obtenir plus de volume et une croûte plus croustillante.

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	165 - 175	0	70 - 80	
Bagels	non perforé	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, précuite	grille	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Fond de biscuit, haut (6 œufs)	moule à charnière	160 - 170	0	30 - 35	
Biscuit roulé (2 œufs)	non perforé	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
Amuse-gueule à pâte feuilletée	non perforé	190 - 210	80 - 100	12 - 20	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pains (50 à 100 g pièce)	non perforé	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Vous pouvez aussi très bien cuire des petits pains, selon la méthode suivante : préchauffer à 220°C avec une humidité de 30 %. Après avoir placé l'aliment à cuire dans l'appareil, humidifier une à deux fois, puis après 5 minutes, ramener à 0 % et 190°C.
Petits pains précuits	grille	150 - 170	0	8 - 15	humidifier au début
Pain (1 - 1,5 kg)	non perforé	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	humidifier 2 à 3 fois au début
Gâteau plat en pâte à biscuit	non perforé	160 - 175	0	25 - 40	
Kugelhopf	Moule à kugelhopf, grille	160 - 175	30 - 60	35 - 45	Pâte à la levure de boulanger avec 1 kg de farine
Tarte à la levure de boulanger	non perforé	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Pour les tartes à la levure de boulanger, utilisez 0% 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	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	plaque à muffins, grille	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Macarons	non perforé	150 - 160	0	15 - 20	
Petits gâteaux	non perforé	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, tarte	moule à tarte, grille	190 - 210	0	45 - 60	
Gâteau à pâte à biscuit	moule à cake, moule à charnière, grille	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
Gâteaux individuels	non perforé	150 - 160	0	35 - 45	
Spritzgebäck	non perforé	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	moule à tarte, grille	190 - 210	0 - 30	30 - 45	
Choux à la crème, éclairs	non perforé	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## Régénérer (réchauffer)

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits pains (congelés)	Grille	140	8 - 12	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	180	4 - 8	
Légumes	Assiette, grille	90 - 100	7 - 10	

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

## Fermentation (faire lever la pâte)

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

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

## Décongélation

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

### Risque pour la santé !

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	45 - 50	* ◊	3 - 4	
Rôti (1.000 g)	perforé	45 - 50	* ◊	45 - 60*	

\* 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.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de poisson (150 g pièce)	perforé	45 - 50	* ø	5 - 10*	
Légumes (400 g)	perforé	45 - 50	* 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	30 - 35*	

\* 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 décongelent à cœur.

## Stérilisation

- Grâce au four à vapeur, vous pouvez faire facilement des conserves de fruits et de légumes.
- Stérilisez les produits alimentaires autant que possible juste après les avoir achetés ou récoltés. Un stockage prolongé entraîne une perte de vitamines et favorise la fermentation.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état.
- Le four à vapeur ne permet pas de stériliser de la viande.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Avant la stérilisation, désinfectez dans le four à vapeur les bocaux lavés à 100 °C et à 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé sans qu'ils ne se touchent.
- Ouvrez la porte du four une fois que le temps de cuisson est terminé. Sortez les bocaux seulement lorsqu'ils ont bien refroidi.

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

## Extraction de jus (baies)

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

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

## Préparation de yaourts

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

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

## Préparation de mets encombrants

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

## L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

### Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

De manière générale	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pain et de pâtisseries	Avec la chaleur tournante max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide. Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Frites au four	Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

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

**GAGGENAU**



9000913134 fr (930702)