

BS 470/471 611

BS 474/475 611

BS 484/485 611

Four combi-vapeur

Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	3	Utilisation de l'appareil	19
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	Enceinte du four	19
Installation et entretien corrects	4	Placez les accessoires	19
Sécurité-incendie	5	Mise en marche	20
Prévention des brûlures	5	Humidification	20
Sécurité des enfants	6	Réduction de vapeur	20
Consignes en matière de nettoyage	7	Après chaque utilisation	21
Sécurité pour la batterie de cuisine	7	Coupure de sécurité	21
Avertissement issu de la proposition 65	7	Fonctions de la minuterie	21
Causes des dommages	8	Appeler le menu de la minuterie.	21
Protection de l'environnement	8	Minuterie courte durée	21
Économies d'énergie	8	Chronomètre	22
Découvrir l'appareil	9	Temps de cuisson	22
Four à vapeur	9	Fin de cuisson	23
Afficheur et commandes	10	Minuterie longue durée	24
Symboles	10	Mode Sabbat	24
Couleurs et visualisation	11	Mode Yom Tov	25
Ouverture automatique de la porte	11	Recettes personnelles	26
Informations supplémentaires i et i [®]	11	Enregistrement de recettes	26
Ventilateur de refroidissement	11	Programmation de recettes	27
Positions du sélecteur de fonction	12	Taper un nom	27
Accessoires	14	Lancement d'une recette	28
Accessoires spéciaux	14	Modifier une recette	28
Avant la première utilisation	15	Effacement de recettes	28
Choix de la langue	15	Sonde thermométrique	29
Choix du format de l'heure	15	Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire	29
Ajuster l'heure	15	Réglage de la température à cœur	29
Choisir le format de la date	15	Valeurs indicatives pour la température à cœur	30
Ajuster la date	16	Verrouillage pour enfants	32
Régler l'unité de température	16	Activation de la sécurité enfants	32
Réglage du filtre à eau	16	Désactiver la sécurité enfants	32
Réglage de la dureté de l'eau	16	Réglages de base	33
Fin de la première mise en service	17	Nettoyage et entretien	36
Calibrage	17	Produit de nettoyage	36
Nettoyer la vitre de la porte	17	Programme de nettoyage	38
Nettoyage des accessoires	18	Programme de séchage	40
Filtre à eau	18	Programme de détartrage	40
Fonctionnement avec ou sans filtre à eau	18	Anomalies, que faire ?	42
Remplacer le filtre à eau	18	Panne d'électricité	43
Activer l'appareil	19	Mode démonstration	43
Veille	19	Changer la lampe intérieure du four	43
Activer l'appareil	19	Service après-vente	44

Tableaux et conseils	45
Légumes	45
Poisson	46
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	47
Viandes – cuisson à température élevée	48
Viandes/volailles – cuisson à basse température	49
Volailles	50
Cuisson sous vide	51
Griller	54
Garnitures	55
Desserts	55
Autre	56
Pâtisseries	57
Fermentation (faire lever la pâte)	58
Régénérer (réchauffer)	59
Décongélation	59
Stérilisation	60
Extraction de jus (baies)	61
Préparation de yaourts	61
Préparation de mets encombrants	61
L'acrylamide dans les aliments	62

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS: Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pour éviter une blessure, éteindre l'éclairage intérieur avant de nettoyer le four pour permettre aux ampoules de refroidir. Les ampoules peuvent devenir très chaudes lorsqu'elles sont allumées. Maintenir le système d'éclairage éteint lorsque vous nettoyez le four.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

AVERTISSEMENT

Risque de court-circuit! Ne laissez jamais les cordons d'alimentation de l'appareil être pincés par la porte du four chaud. La gaine d'isolation du cordon pourrait fondre.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
- b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
- c) **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Toujours utiliser des maniques quand le four est chaud. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommages potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT

Risques de brûlures

Tout mouvement lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous retirez des ustensiles de cuisson peut causer des dégâts de liquides chauds. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez la porte de l'appareil prudemment. Retirez les ustensiles de cuisine soigneusement. Gardez les enfants éloignés.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

AVERTISSEMENT

Risque d'ébullition

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la marche. Ne pas toucher aux entrées d'air. Tenir les enfants à distance.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Risque de brûlures graves! Ne nettoyez pas l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau dans le plat évaporateur est encore chaude. Attendez que l'appareil soit refroidi.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

ATTENTION

Ne retirez pas le bouchon en cire situé dans l'ouverture de la cartouche de nettoyage. N'utilisez pas d'autre nettoyant. N'utilisez pas de cartouche endommagée.. Ne chauffez jamais l'appareil lorsqu'une cartouche est installée.

AVERTISSEMENT

Ne retirez pas le bouchon de fermeture d'une cartouche déjà utilisée afin d'éviter tout contact du produit de nettoyage avec les yeux ou la peau.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur le fond du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

L'utilisation d'une sonde thermométrique non conforme peut entraîner la détérioration de l'isolation. Utiliser exclusivement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil.

Les plats allant au four doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson en silicone ne conviennent pas au mode Combinaison.

Lorsque vous utilisez le mode Steam (Vapeur) avec un plat de cuisson perforé, glissez toujours une tôle à cuisson en dessous. La tôle recueillera tous les jus de cuisson.

Le fond du four et le plat évaporateur doivent toujours être dégagés et libres. Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la grille ou le plat à cuisson perforé.

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Causes des dommages

AVIS:

- Ne rien placer directement sur la sole du four. Ne pas étaler de feuille d'aluminium sur la sole. Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- Le fond du four doit toujours être dégagé et libre. Placez toujours les aliments dans un plat de cuisson perforé ou sur une grille.
- Si l'eau du robinet est dure, nous vous conseillons d'installer un système antitartre. Consultez votre distributeur d'eau pour obtenir des informations sur la qualité de l'eau.
- Il ne faut pas que les feuilles d'aluminium soient en contact avec l'intérieur de la porte, car cela pourrait décolorer la porte de manière permanente.
- Les ustensiles de cuisson doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles de cuisson en silicone ne sont pas adaptées à la cuisson à la vapeur.
- Utiliser à l'intérieur du four seulement les accessoires d'origine. Les matières pouvant rouiller (par exemple les plats en métal ou les couteaux et fourchettes) peuvent provoquer de la corrosion dans le four.
- Utiliser seulement des petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Pour remplacer des petites pièces éventuellement perdues, s'adresser à notre service pièces de rechange.
- Ne pas laisser pendant une période prolongée dans le four fermé des produits alimentaires humides, car cela peut favoriser l'apparition de corrosion dans le four.
- Le sel, les sauces épicées (ketchup ou moutarde par exemple) et les plats salés (rôtis par exemple) contiennent des chlorures et des acides qui peuvent corroder les surfaces en inox. Toujours enlever les résidus sans attendre.
- Le jus de fruit peut tacher l'enceinte du four. Toujours enlever le jus de fruit sans attendre, quand il est sûr de toucher, en utilisant d'abord un chiffon mouillé, puis un chiffon sec.
- L'enceinte de votre four est fabriquée en acier spécial inoxydable. Elle peut se corroder si elle n'est pas entretenue correctement. Respecter les consignes d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Après chaque utilisation, nettoyer l'intérieur du four dès qu'il a refroidi. Après nettoyage, sécher l'intérieur du four au moyen du programme de séchage.

- Ne pas décoller le joint de la porte. Si le joint est endommagé, la porte du four ne peut plus être fermée correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Changer le joint de la porte.

Protection de l'environnement

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

Économies d'énergie

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

Découvrir l'appareil

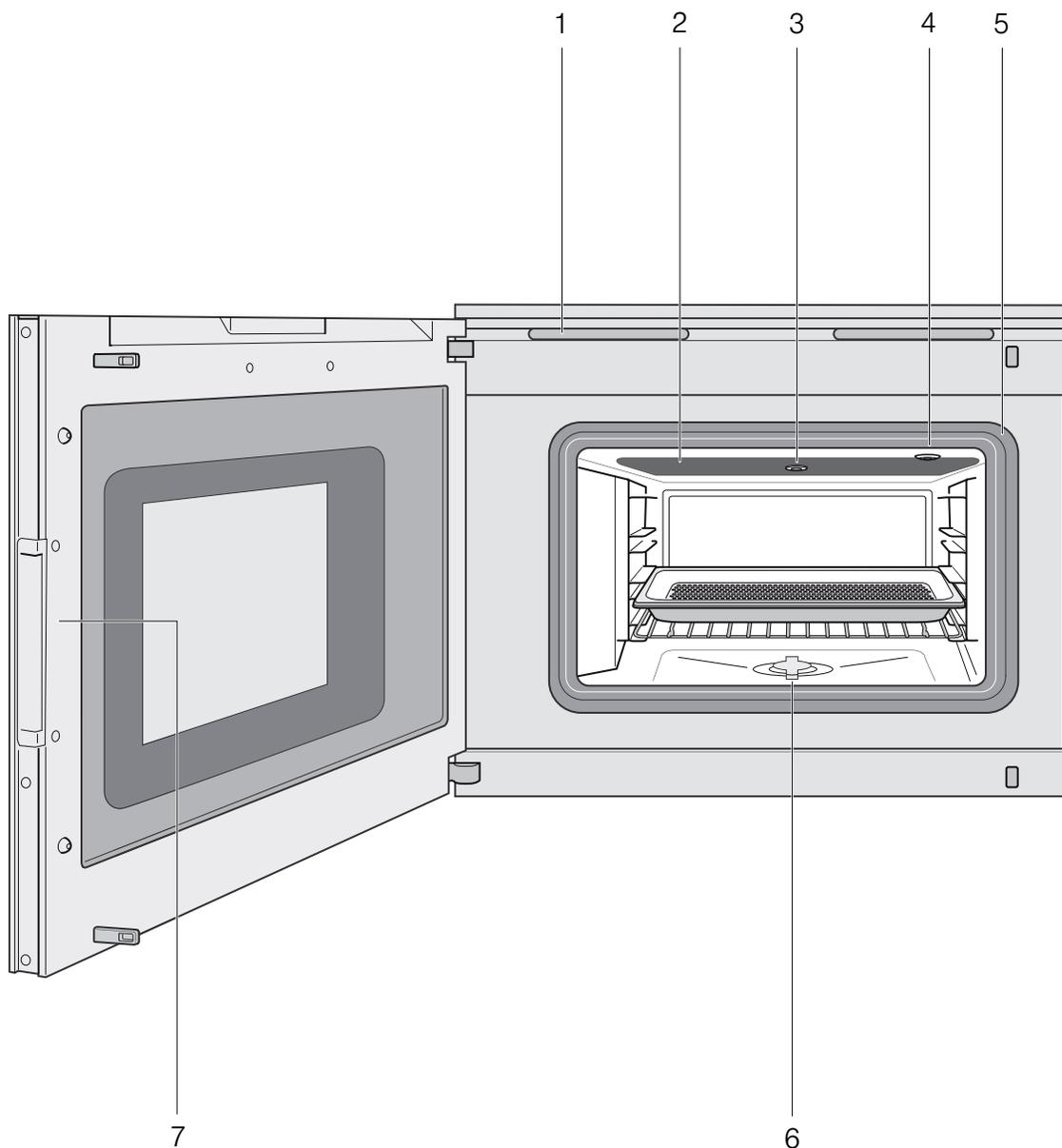
Découvrez maintenant votre appareil. Vous trouverez ici des explications sur le bandeau de commande et les

différentes commandes de l'appareil ainsi que des informations sur le four et ses accessoires.

Four à vapeur

Cette notice concerne plusieurs versions de l'appareil. Des différences légères sont possibles selon le type.

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.



1	Fentes d'aération
2	Gril grande surface en vitrocéramique
3	Prise pour la cartouche de nettoyage et de détartrage
4	Prise de la sonde de température
5	Joint de porte

6	Crépine d'évacuation
7	Poignée encastrée

Ne pas obstruer les événements du four.

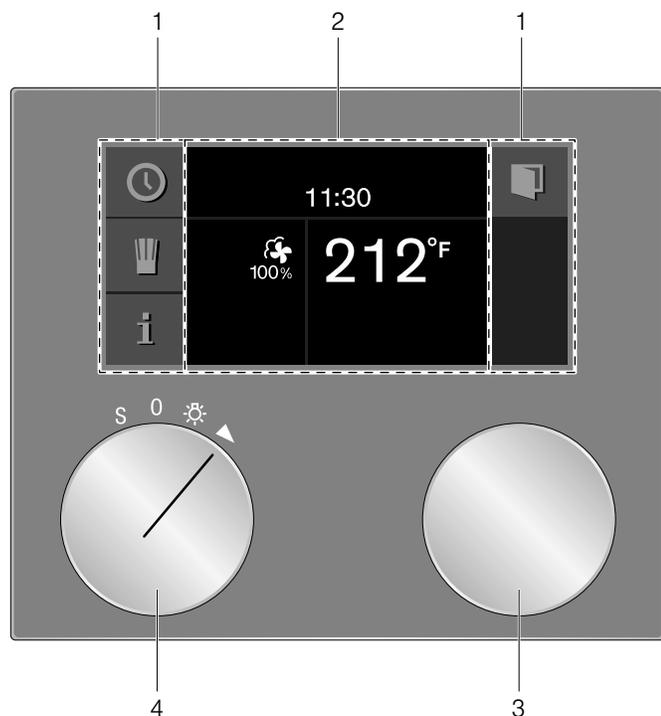
AVIS: Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Afficheur et commandes

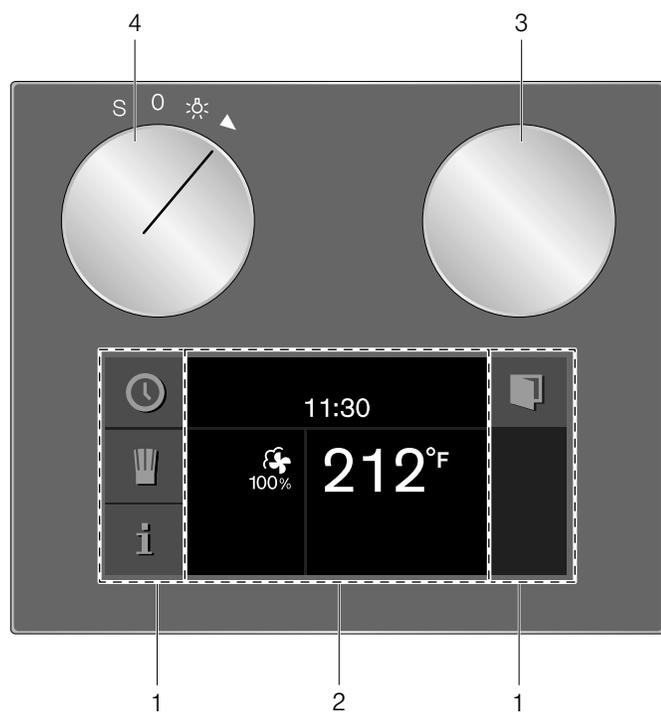
Cette notice concerne plusieurs versions de l'appareil. Des différences légères sont possibles selon le type.

Le fonctionnement est identique pour toutes les versions.

Commandes sur le dessus



Commandes sur le dessous



1	Bandeau de commande	Ces zones sont tactiles. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction concernée.
2	Afficheur	L'afficheur montre par exemple les réglages actuels et les possibilités de sélection.
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
▶	Démarrage
■	Stop
	Pause/fin
X	Annuler
C	Effacer
✓	Confirmer/enregistrer les réglages
>	Flèche de sélection
🚪	Ouvrir la porte du four
i	Appeler des informations supplémentaires
⤴	Préchauffage avec voyant d'état
🗑️	Appel de recettes personnelles
rec ●	Enregistrer le menu
↶	Modifier des réglages
>A ^a	Taper le nom
⌫	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu de la minuterie.
🕒	Appel de la minuterie longue durée
🔪	Mode démonstration
🍴	Sonde thermométrique
💧	Humidification
☁️	Lancer la réduction de vapeur
☁️	Maintenir la réduction de vapeur

Couleurs et visualisation

Couleurs

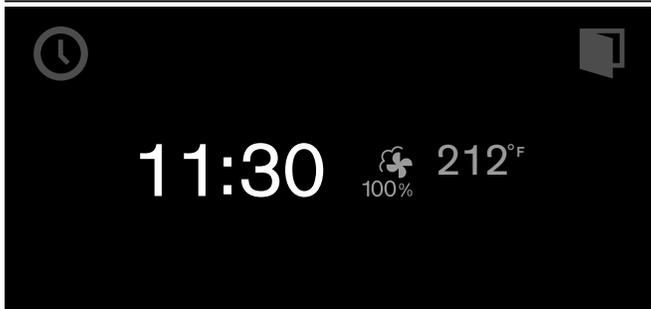
Les couleurs permettent à l'utilisateur de mieux s'y retrouver dans les configurations de réglage.

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 automatique de la porte

Effleurer le symbole  pour déverrouiller la porte et pouvoir ensuite l'ouvrir entièrement grâce à la poignée latérale en creux.

L'ouverture automatique ne fonctionne pas si la sécurité enfants est activée, ni en cas de coupure d'électricité. Dans ce cas, vous pouvez toujours ouvrir la porte à la main au moyen de la poignée latérale en creux.

Informations supplémentaires **i** et **i**^①

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

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

Le symbole **i**^① apparaît pour signaler des informations importantes ou des invites d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois automatiquement affichées. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou doivent être confirmés à l'aide du symbole .

Ventilateur de refroidissement

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

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

ATTENTION

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

Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
8	 Cuisson sous vide	125 à 200 °F (50 à 95 °C) Température de référence 140 °F (60 °C)	Cuisson « sous vide » à basses températures entre 125 et 200 °F (50 et 95 °C) et 100 % de vapeur : compatible pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes sont préservés.
9	 Gril grande surface + air pulsé	85 à 450 °F (30 à 230 °C) Température de référence 445 °F (230 °C)	Pour les brochettes de légumes et de crevettes.
10	 Gril grande surface	85 à 450 °F (30 à 230 °C) Température de référence 445 °F (230 °C)	Pour les légumes grillés, la grillade après cuisson (par ex. du gâteau à la meringue) et les toasts gratinés.
11	 Gril grande surface niveau 1 + humidité	85 à 450 °F (30 à 230 °C) Température de référence 340 °F (170 °C)	Fonction gril avec de l'humidité : pour les soufflés et les gratins.
12	 Gril grande surface niveau 2 + humidité	85 à 450 °F (30 à 230 °C) Température de référence 340 °F (170 °C)	Fonction gril avec de l'humidité : pour les légumes farcis. La puissance du gril est plus élevée.
13	 Décongélation	100 à 140 °F (40 à 60 °C) Température de référence 115 °F (45 °C)	Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
14	 Régénérer	140 à 360 °F (60 à 180 °C) Température de référence 250 °F (120 °C)	Pour les aliments cuits et les pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont délicatement réchauffés. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Pour régénérer des plats uniques à 250 °F (120 °C), des pains et pâtisseries à 360 °F (180 °C).
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Programme de nettoyage		Le programme de nettoyage vous permet d'éliminer les fortes salissures dans le compartiment de cuisson.
	 Fonction séchage		La fonction séchage sèche le compartiment de cuisson après la cuisson à la vapeur ou le nettoyage.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage vous permet d'éliminer le calcaire dans le compartiment de cuisson.
	 Changement du filtre à eau		Changement du filtre à eau avec système de détartrage installé.
	 Effacer l'indication de détartrage		Après le détartrage, effacez l'indication dans l'affichage.

Accessoires

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

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

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



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

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



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

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

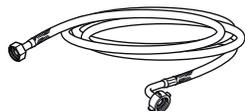


Sonde thermométrique

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



Lot avec 4 cartouches de nettoyage



Boyau d'arrivée d'eau, 3 m

Flexible d'évacuation, 3 m

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- CL S10 040 Lot avec 4 cartouches de nettoyage
- CL S20 040 Lot avec 4 cartouches de détartrant
- 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 144 130 Récipient de cuisson GN 1/3, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l
- GN 144 230 Récipient de cuisson GN 2/3, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l
- GN 154 130 Récipient de cuisson GN 1/3, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l
- GN 154 230 Récipient de cuisson GN 2/3, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l
- GN 340 230 Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, à revêtement anti-adhésif
- GN 410 130 Couvercle en inox GN 1/3
- GN 410 230 Couvercle en inox GN 2/3
- GR 220 046 Grille, chromée, avec pieds

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

Avant la première utilisation

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

L'appareil doit être entièrement monté et branché.

Après le branchement, le menu "Premiers réglages" s'affiche. Vous pouvez maintenant paramétrer votre nouvel appareil :

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

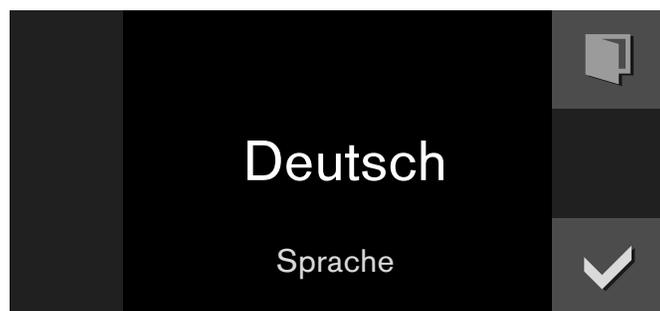
Remarques

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

Choix de la langue

La langue pré-réglée s'affiche.

- 1 Sélectionner la langue d'affichage au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.

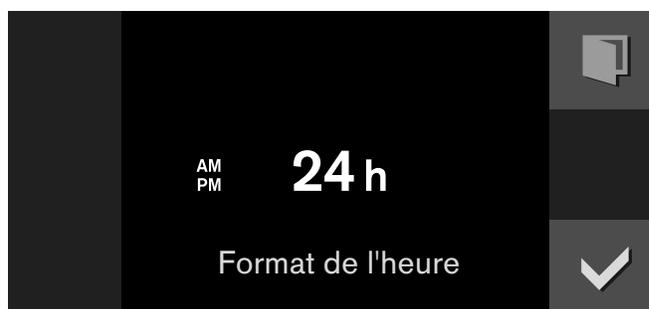


Remarque : Lors de la commutation de la langue, le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

Choix du format de l'heure

Les deux formats possibles 24 h et 12 h s'affichent. Le format présélectionné est 24h.

- 1 Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Ajuster l'heure

L'heure s'affiche.

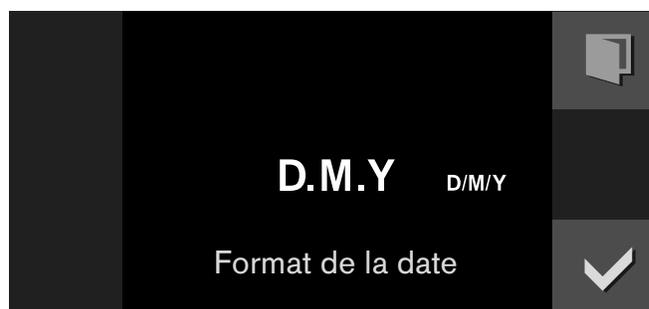
- 1 Ajuster l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Choisir le format de la date

Les trois formats possibles s'affichent : D.M.Y, D/M/Y et M/D/Y. Le format présélectionné est D.M.Y.

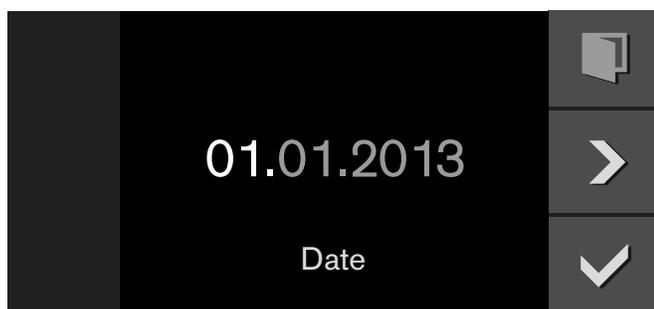
- 1 Sélectionner le format voulu au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmer au moyen de ✓.



Ajuster la date

La date pré-réglée s'affiche. L'ajustage du jour est déjà actif.

- 1 Choisir le jour au moyen du sélecteur rotatif.
- 2 Passer au choix du mois au moyen du symbole >.
- 3 Choisir le mois au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Passer au choix de l'année au moyen du symbole >.
- 5 Choisir l'année au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Confirmer au moyen de ✓.



Régler l'unité de température

Les deux unités possibles, °C et °F, apparaissent à l'écran. L'unité °C est présélectionnée.

- 1 Sélectionnez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmez avec ✓.



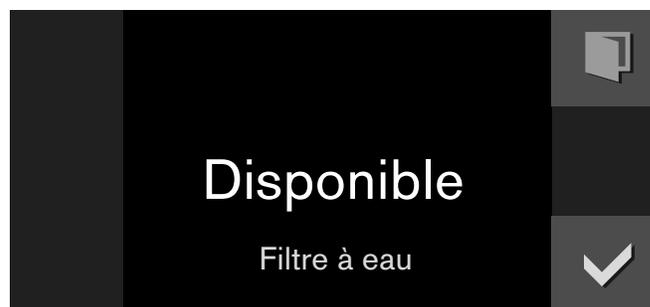
Réglage du filtre à eau

"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.

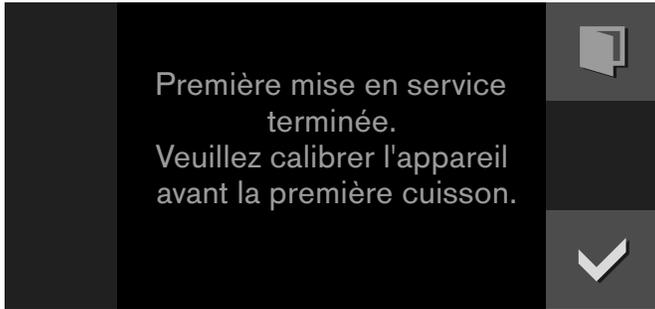
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune.
Important : compter les gouttes et après chaque goutte, secouer 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 ✓.



Fin de la première mise en service

"Première mise en service terminée. Veuillez calibrer l'appareil avant la première cuisson" s'affiche.

Confirmer au moyen de .



L'appareil passe en mode veille et l'affichage de veille apparaît. 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

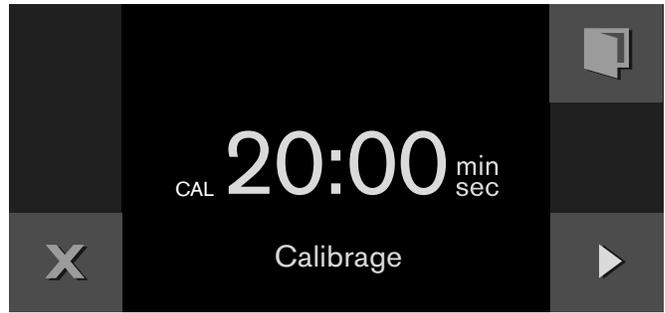
La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. La pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, le point d'ébullition diminue donc aussi. Lors de la calibration, l'appareil règle le point d'ébullition selon la pression régnant sur le lieu d'installation.

Il est important que l'appareil cuise à la vapeur à 212° F (100°C) pendant 20 minutes sans interruption. Pendant cette période, n'ouvrez pas la porte du four.

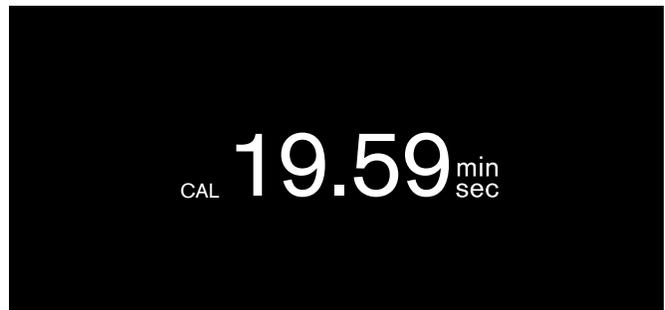
Remarques

- 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

Pour que l'appareil s'adapte automatiquement au nouveau lieu, refaites le 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 panne d'électricité

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

Nettoyer la vitre de la porte

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

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

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser des accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau de vaisselle chaude et avec 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 111 700.

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 121 710).

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 .

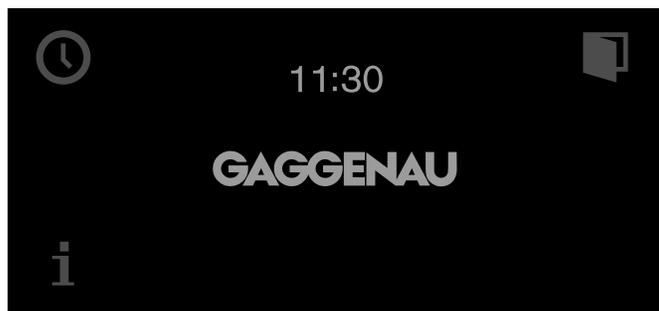
Le remplacement du filtre à eau est terminé. Effleurer le symbole . L'appareil est prêt à fonctionner.

Activer 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

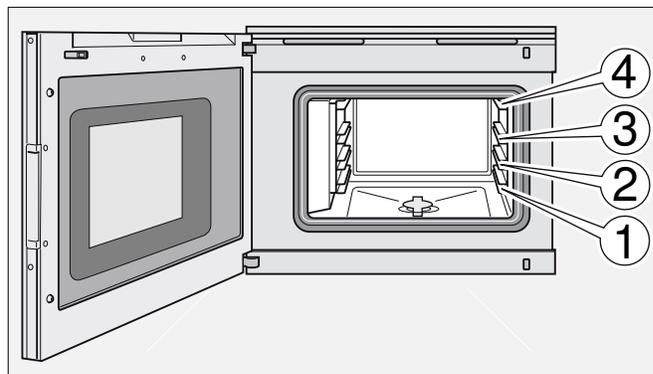
- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage du compartiment 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 placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil ou peut provoquer des blessures.

⚠ ATTENTION

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.

⚠ ATTENTION

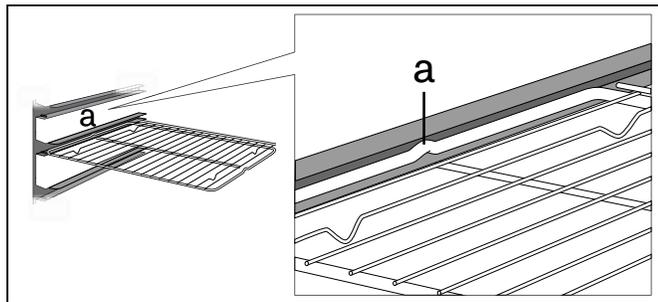
Ne placez pas des accessoires entre les rails d'introduction, ils risqueraient de basculer.

Placez les accessoires

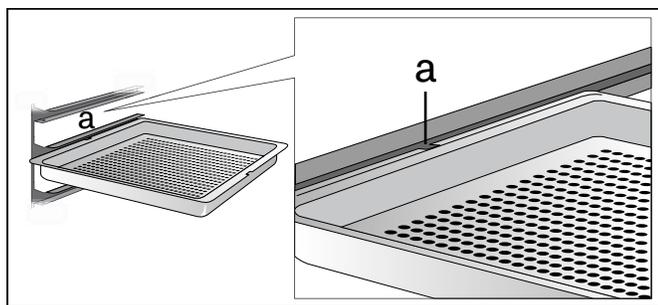
La grille et le bac de cuisson perforé sont dotés d'un système de verrouillage qui empêche les accessoires de basculer lorsque vous les sortez. Pour que cette protection antibasculement fonctionne, il faut que les accessoires soient bien en place dans le four. Pour retirer les accessoires, soulevez-les 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 Réglez le mode de cuisson désiré avec le sélecteur de fonctions. Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence apparaissent sur l'afficheur.
- 2 Si vous souhaitez modifier la température :
Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température désirée.

Le symbole de chauffe  apparaît sur l'afficheur. La barre indique l'état de chauffe en continu. Dès que la température configurée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole de chauffe  s'éteint.

Remarques

- En cas de réglage d'une température inférieure à 160° F (70°C), l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.
- Avec le mode de cuisson « Cuisson sous vide », l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.
- En cas de modification du mode de fonctionnement, la température configurée reste préservée. La température de référence n'apparaît qu'après la mise en marche.

Éteindre :

Tournez le sélecteur de fonctions 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 vapeur

L'opération de réduction de vapeur consiste à faire entrer de l'eau froide à l'intérieur du four de façon que l'enceinte refroidisse et que la vapeur se condense sur les parois. Lorsque vous ouvrirez ensuite la porte, la sortie de vapeur sera très limitée.

AVERTISSEMENT

Risque d'ébouillement

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

La réduction de vapeur ne fonctionne qu'avec ces modes de cuisson, à une température de four inférieure à 265° F (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
- Cuisson sous-vide

Procédez de la manière suivante :

Effleurez le symbole . La réduction de vapeur dure environ 20 secondes. Pendant ce laps de temps, le four ne chauffe plus.

Interrompre la réduction de vapeur

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

L'appareil est équipé d'un dispositif de coupure de sécurité garantissant votre protection. Tout processus de chauffe est stoppé au bout de 12 heures, si aucune intervention n'est faite entre-temps. Un message s'affiche.

Exception : programmation au moyen de la minuterie longue durée.

Tournez le sélecteur de fonction en position **0**, afin de pouvoir à nouveau vous servir de l'appareil de manière habituelle.

Fonctions de la minuterie

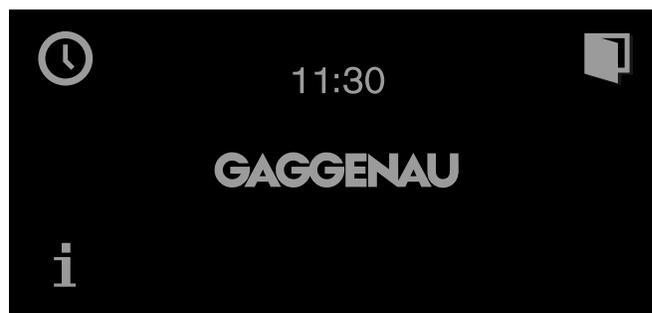
Dans le menu de la minuterie, réglez :

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

Appeler le menu de la 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 courte durée

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

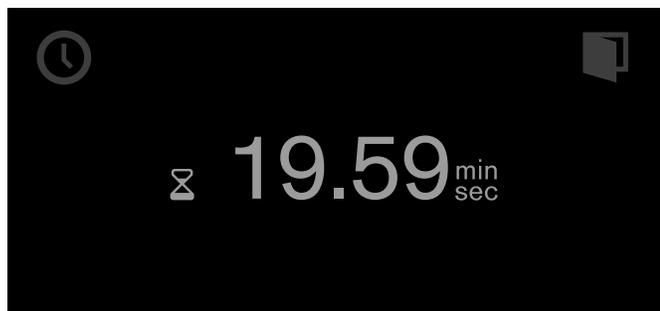
Réglage de la minuterie courte durée

- 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'afficheur.



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

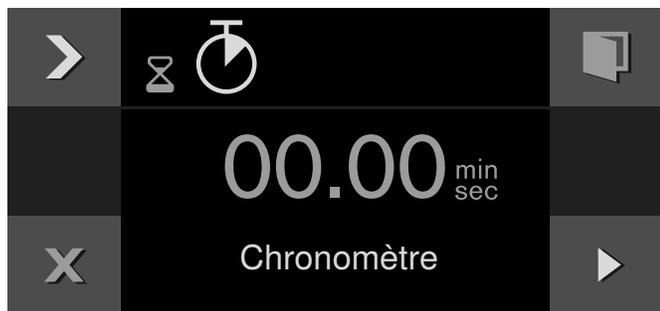
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

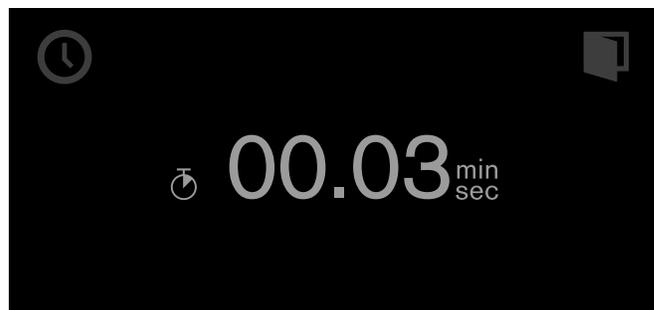
Lancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu de la minuterie.
- 2 Au moyen de ➤, choisissez la fonction "chronomètre" ⌚.



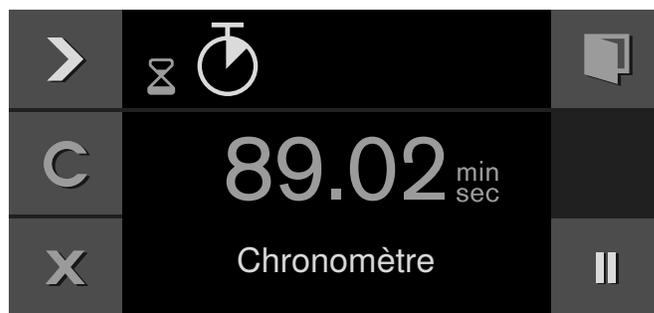
- 3 Démarrer au moyen de ▶

Le menu Minuterie se ferme et le temps commence à s'écouler. Le symbole ⌚ et le temps sont affichés.



Arrêter puis relancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu de la minuterie.
- 2 Au moyen de ➤, choisissez la fonction "chronomètre" ⌚.
- 3 Effleurer le symbole ||.



Le temps s'arrête de défiler. Le symbole revient au démarrage ▶.

- 4 Démarrer au moyen de ▶.

Le temps continue à défiler. Au bout de 90 minutes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit. Il s'arrête dès que vous effleurez le symbole ✓. Le symbole ⌚ s'éteint. L'opération est terminée.

Arrêt du chronomètre :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisir la fonction "Chronomètre" ⌚ et effleurer le symbole C.

Temps de cuisson

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

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

Réglage du temps de cuisson

Vous avez sélectionné le mode et la température de cuisson et vous avez placé le plat dans le four.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.

- 2 Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚.
- 3 Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.

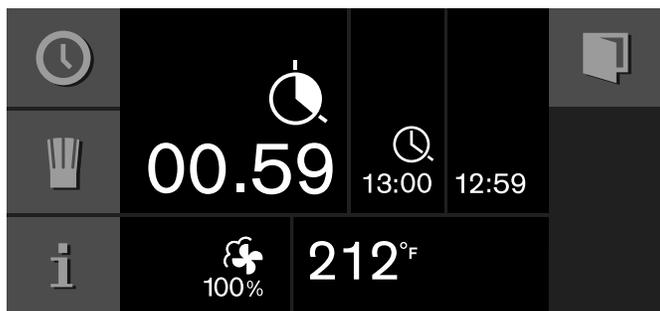


- 4 Lancer la cuisson au moyen de ▶.

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



Une minute avant l'expiration du temps de cuisson, ce dernier apparaît en grands caractères sur l'afficheur.



À la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore est émis. Pour y mettre fin, effleurer le symbole ✓, ouvrir la porte du four ou bien mettre le sélecteur de programme en position 0.

Modifier le temps de cuisson :

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚. Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Lancer la cuisson au moyen de ▶.

Remettre le temps de cuisson à zéro :

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de ➤, sélectionner "Temps de cuisson" ⌚. Remettre à zéro le temps de cuisson au moyen de C. Revenir au fonctionnement normal au moyen de X.

Annuler toute l'opération :

Mettre le sélecteur de programme en position 0.

Remarque : Vous pouvez aussi choisir le mode et la température pendant la cuisson.

Fin de 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.

Modifier la fin de cuisson

Vous pouvez choisir le mode, la température et la durée de cuisson.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de ➤, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" ⌚.



- 3 Régler la fin de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Lancer la cuisson au moyen de ▶.



L'appareil se met en mode veille. Le mode, la température, le temps et la fin de cuisson s'affichent. L'appareil démarre à l'heure calculée et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est terminé.

Remarque : Si le symbole  clignote : vous n'avez pas réglé le temps de cuisson. Toujours commencer par régler le temps de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint. Le symbole  clignote et un signal sonore est émis. Pour y mettre fin, effleurer le symbole , ouvrir la porte du four ou bien mettre le sélecteur de programme en position 0.

Modifier la fin de cuisson

Ouvrir le menu minuterie. Au moyen de , sélectionner "Fin de cuisson" . Régler la fin de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Lancer la cuisson au moyen de .

Annuler toute l'opération :

Mettre le sélecteur de programme en position 0.

Minuterie longue durée

Mode Sabbat

Grâce à cette fonction, l'appareil maintient une température entre 120 et 450 °F (50 et 230 °C) avec la fonction de chauffage par convection.

Vous pouvez garder des plats au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil.

Veillez noter que les aliments facilement périssables ne devraient pas être laissés dans le four trop longtemps.

Remarque : Vous devez activer le mode Sabbat dans les pré-réglages pour utiliser ce mode.

Suivez les étapes ci-après :

- 1 Réglez le sélecteur de programme à S.
- 2 Choisissez "préréglage" avec le sélecteur rotatif.
- 3 Confirmez votre choix en touchant le symbole .
- 4 Tournez le sélecteur au mode Sabbat .
- 5 Confirmez votre choix en touchant le symbole .
- 6 Tournez le sélecteur à "activer".
- 7 Confirmez votre choix en touchant le symbole .
- 8 Éteignez le four.

Réglage du mode Sabbat

- 1 Réglez le sélecteur de programme à .
- 2 Touchez le symbole .
La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage. Activez avec 
- ou -
Changez le temps de cuisson et la température.



- 3 Changement du temps de cuisson  :
Touchez le symbole . Régler le temps de cuisson désiré à l'aide du sélecteur rotatif. Vous pouvez aller jusqu'à 74 heures. Confirmez votre choix en touchant le symbole . La modification de la température devient ensuite une option.

- 4 Modification de la température :
Réglez la température requise à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Activez avec ► .

L'appareil s'activera. 🕒 et la température apparaîtront sur l'affichage. L'écran du mode Sabbath apparaîtra tel qu'illustré.



L'éclairage du four et de l'affichage sont désactivés. Le bandeau de commande est verrouillé et aucun son n'est émis lorsqu'il est touché.

L'appareil cessera de chauffer une fois le temps de cuisson écoulé. L'affichage sera vide. Réglez le sélecteur de programme à 0.

Désactiver le mode :

Pour annuler l'opération, réglez le sélecteur de programme à 0.

Mode Yom Tov

Avec cette fonction, l'appareil est programmé pour fonctionner en trois étapes.

Les étapes 1 et 2 peuvent être programmées pour une durée maximale de 74 heures. La durée de l'étape 3 est de 1 heure et elle ne peut pas être modifiée.

Étape 1 : maintient d'une température chaude de 122 °F (50 °C) dans la fonction de chauffage par convection. L'éclairage à l'intérieur du four demeure éteint tout au long de cette étape.

Étape 2 : la température de l'appareil augmente pour atteindre le réglage désiré et la température est maintenue entre 120 et 450 °F (50 et 230 °C). Vous pourrez ainsi maintenir au chaud ou faire cuire des aliments grâce à la fonction de chauffage par convection. Le temps de cuisson désiré peut être ajusté à cette étape. L'éclairage à l'intérieur du four sera allumé au cours de cette étape.

Étape 3 : maintient d'une température chaude de 122 °F (50 °C) dans la fonction de chauffage par convection pendant 1 heure après la fin de l'étape 2. L'éclairage à l'intérieur du four sera allumé au cours de cette étape.

Veillez noter que les aliments facilement périssables ne devraient pas être laissés dans le four trop longtemps.

Réglage du mode Yom Tov

- 1 Réglez le sélecteur de programme à 🕒 .
- 2 Touchez le symbole 🕒 .
La température suggérée pour 24 h de 185 °F (85 °C) apparaît sur l'affichage.



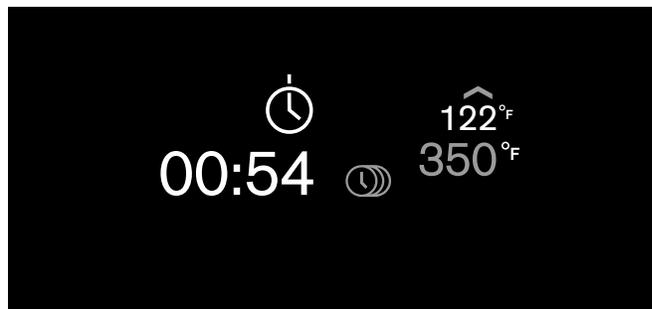
Pour régler le temps de cuisson de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif :

- 1 Touchez le symbole 🕒 pour ajuster la durée du temps de cuisson de l'étape 2 🕒 .
- 2 Réglez le temps de cuisson désiré de l'étape 2 à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3 Touchez le symbole ► pour ajuster la fin du temps de cuisson de l'étape 2 🕒 .
- 4 Choisissez le temps de fin avec le sélecteur rotatif.
- 5 Changez la date au besoin en touchant le symbole ► jusqu'au symbole 📅 .
- 6 Tournez le sélecteur à la date désirée.
- 7 Confirmez les réglages en touchant le symbole ✓ .

Pour régler la température de l'étape 2 :

- 1 Tournez le sélecteur à la température désirée pour l'étape 2.
- 2 Activez avec ► .

Les températures de l'étape 1 et 2 apparaîtront sur l'affichage. Le temps restant avant le début de l'étape 2 sera indiqué sur l'affichage. L'écran du mode Yom Tov apparaîtra tel qu'illustré.



Le programme commencera avec la température chaude préréglée et l'éclairage éteint, avant de passer à l'étape de la température programmée avec l'éclairage activé jusqu'à la fin de la date et de l'heure choisies, et maintiendra ensuite la température chaude préréglée pendant 60 minutes supplémentaires.

L'appareil cessera de chauffer une fois le temps de cuisson écoulé. L'affichage sera vide. Réglez le sélecteur de programme à 0.

Désactiver le mode :

Pour annuler l'opération, réglez le sélecteur de programme à 0.

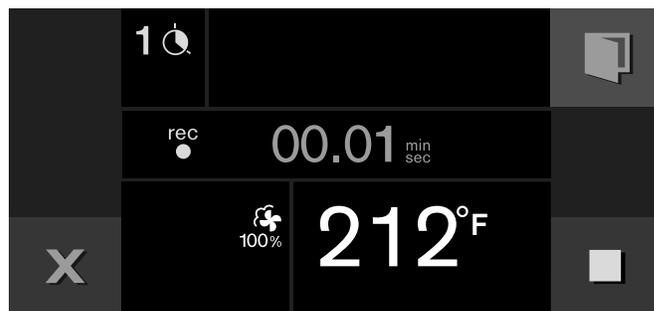
Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer en mémoire jusqu'à 50 recettes personnalisées. Vous pouvez enregistrer une recette et lui donner un nom afin de pouvoir la retrouver facilement et rapidement lorsque vous en avez besoin.

Enregistrement de recettes

Vous pouvez sélectionner et mémoriser jusqu'à cinq phases successives.

- 1 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .



- 5 Régler à la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.
- 6 Le temps de cuisson est enregistré.
- 7 Enregistrement d'une autre phase :
Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu. Régler à la température voulue 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 "Taper un nom").

Remarques

- L'enregistrement d'une phase ne commence 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 .

Programmation de recettes

Vous avez la possibilité de programmer et enregistrer jusqu'à cinq phases d'une préparation.

- 1 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu. Régler à la température voulue au moyen du sélecteur rotatif.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Au moyen du sélecteur rotatif, choisir un emplacement de mémoire libre.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Sous "ABC", entrer le nom (voir le chapitre "Taper un nom").
- 6 Choisir la première phase au moyen du symbole .
Le mode de cuisson et la température choisie au démarrage s'affichent. Vous pouvez changer le mode et la température au moyen des sélecteurs rotatifs.



- 7 Choisir la durée au moyen du symbole .
- 8 Régler le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
- 9 Choisir la phase suivante au moyen du symbole .
- ou -
la préparation est complète, mettre fin à la saisie.
- 10 Enregistrer au moyen de .
- ou -
annuler au moyen de  et quitter le menu.

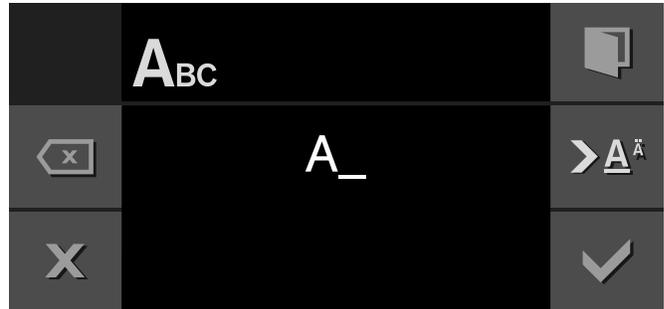
Entrer la température à cœur pour une phase :

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.

Taper un nom

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



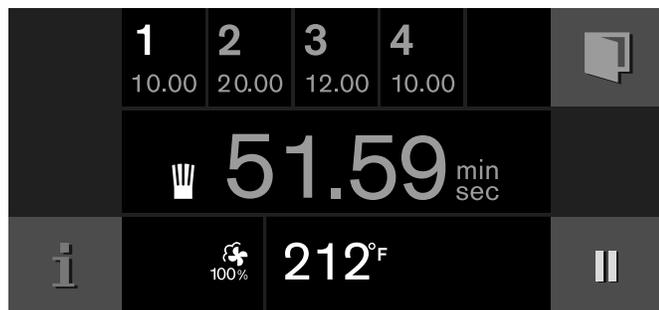
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour aux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

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

Remarque : Pour entrer le nom, vous pouvez utiliser les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres.

Lancement d'une 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 défilé.
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 avec le sélecteur rotatif pendant qu'une recette s'exécute. Cela ne change rien à la recette mémorisée.

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 ✕ et quitter le menu.

Effacement de recettes

- 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 480°F (250°C), la sonde sera endommagée. Ne l'utilisez donc pas si vous cuisez à une température supérieure à 445°F (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 !

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

L'utilisation d'une sonde thermométrique non conforme peut entraîner la détérioration de l'isolation. Utiliser exclusivement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

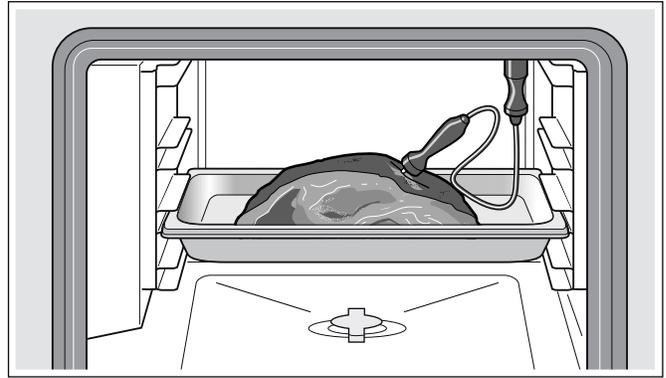
L'enceinte du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde thermométrique, utiliser des gants de four.

Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

Introduisez la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire avant de l'enfourner.

Piquez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse de la pièce à cuire. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe se trouve à peu près au centre. Elle ne doit

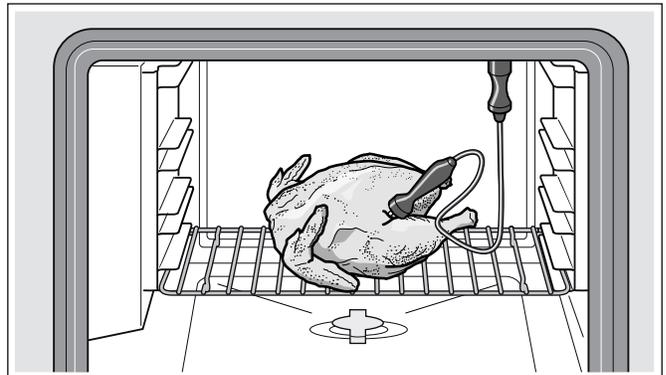
pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.



Avec plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond.

Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique, mais qu'elle soit piquée dans la viande entre le ventre et la cuisse.

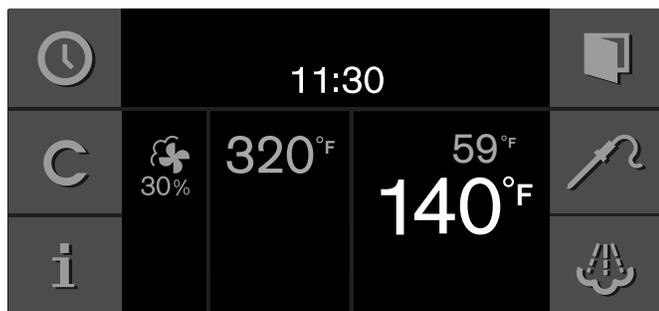


Réglage de la température à cœur

- 1 Enfoncer la sonde thermométrique dans l'aliment, puis mettre le plat au four. Brancher la sonde thermométrique dans la prise située à l'intérieur du four et fermer la porte.
Ne pas coincer le câble de la sonde thermométrique !
↗ et la température à cœur actuelle s'affichent.
- 2 Sélectionner le programme correspondant au mode de cuisson voulu.
- 3 Régler la température intérieure du four au moyen du sélecteur rotatif.

- 4 Effleurer le symbole . Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température à cœur et confirmer au moyen de .

La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.



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

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur est atteinte. Le four cesse automatiquement de fonctionner dans le mode de cuisson sélectionné.

Confirmer au moyen de  et tourner le sélecteur de programme en position 0.

Remarques

- La plage de mesure est comprise entre 59 et 210° F (15 et 99 C). En dehors de cette plage, l'affichage « --°F » apparaît pour la température à cœur.
- Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.
- Si vous programmez une cuisson en utilisant simultanément la sonde de température à cœur et le minuteur de temps de cuisson, la programmation arrête l'appareil dès que la première des deux valeurs réglées est atteinte.

Modifier la température à cœur programmée :

Effleurez le symbole . À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur désirée, puis confirmez en effleurant le symbole .

Supprimer la température à cœur programmée :

Effleurez le symbole . Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole . L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

Valeurs indicatives pour la température à cœur

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

Pour des raisons d'hygiène, la température à cœur des aliments critiques tels que poisson et gibier devrait être d'au moins 143 - 158° F (62 - 70 °C), celle des volailles et de la viande hachée d'au moins 176 - 185° F (80 - 85 °C).

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
bleu	113 - 117°F (45 - 47 °C)
saignant	122 - 126°F (50 - 52 °C)
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Rôti de bœuf	
	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Porc	
Rôti de porc	
	162 - 176°F (72 - 80 °C)
Longe de porc	
rosé	149 - 158°F (65 - 70 °C)
bien cuit	167°F (75 °C)
Rôti de viande hachée	
	185°F (85 °C)
Filet mignon de porc	
	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	
	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Poitrine de veau, farcie	
	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Selle de veau	
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	149 - 158°F (65 - 70 °C)

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
Filet de veau	
saignant	122 - 126°F (50 - 52 °C)
rosé	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cuit	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Gibier	
Selle de chevreuil	140 - 157°F (60 - 70 °C)
Cuissot de chevreuil	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Steaks de cerf	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Râble de lièvre, de lapin	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Volaille	
Poulet	195°F (90 °C)
Pintade	175 - 185°F (80 - 85 °C)
Oie, dinde, canard	185 - 195°F (85 - 90 °C)
Magret de canard	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Steak d'autruche	140 - 149°F (60 - 65 °C)
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	140 - 149°F (60 - 65 °C)
bien cuit	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Selle d'agneau	
rosé	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cuit	149 - 167°F (65 - 75 °C)
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Selle de mouton	

Aliment à cuire	Valeur indicative pour la température à cœur
rosé	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cuit	176 °F (80 °C)
Poisson	
Filet	144 - 149°F (62 - 65 °C)
Entier	149°F (65 °C)
Terrine	144 - 149°F (62 - 65 °C)
Divers	
Pain	205°F (96 °C)
Pâté en croûte	162 - 167°F (72 - 75 °C)
Terrine	140 - 158°F (60 - 70 °C)
Foie gras	113°F (45 °C)

Verrouillage pour enfants

L'appareil est doté d'une sécurité pour empêcher que les enfants ne puissent le mettre en marche accidentellement.

Remarques

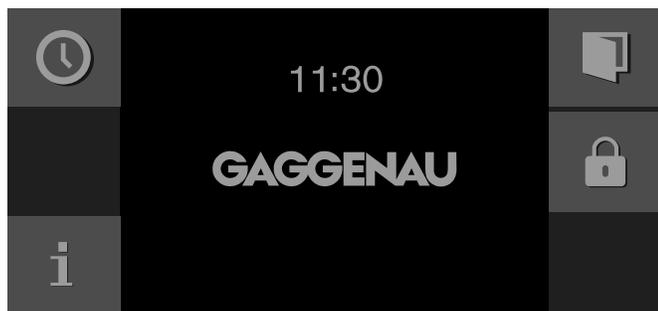
- Dans les réglages de base, choisissez l'option "disponible" pour la sécurité enfant.
- Si une panne d'électricité se produit alors que la sécurité enfant est activée, il est possible que cette dernière soit désactivée au moment du retour du courant.

Activation de la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



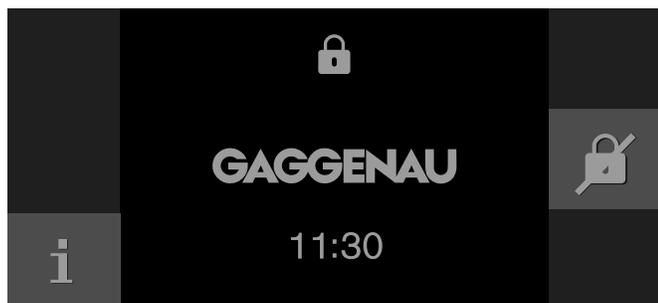
La sécurité enfants est activée. L'écran de veille s'affiche. Le symbole  apparaît en haut de l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de fonction est sur 0.

Effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.



La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez régler l'appareil de manière habituelle.

Réglages de base

Les réglages de base vous permettent d'adapter l'appareil à vos besoins et à vos souhaits.

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Effleurer le symbole .
- 4 Sélectionner le réglage de base souhaité au moyen du sélecteur rotatif.

- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Choisir le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
- 7 Enregistrer au moyen de  ou annuler au moyen de  et quitter le réglage de base actuel.
- 8 Tourner le sélecteur de fonction en position **0** afin de quitter le menu des réglages de base.

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage de la luminosité de l'afficheur
	Affichage de veille	Allumé* / éteint - horloge - horloge+ logo GAGGENAU* - date - date + logo GAGGENAU - heure + date - heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'affichage de veille Éteint : aucun affichage. Ce choix vous permet de réduire la consommation de votre appareil en veille. Allumé : plusieurs possibilités, confirmer "Allumé" au moyen de  et sélectionner au moyen du sélecteur rotatif l'affichage voulu. Le choix effectué s'affiche.
	Afficheur	Réduit* / standard	Si le réglage 'Réduit' est choisi, seuls les éléments les plus importants resteront visibles.
	Couleur de la zone tactile	Gris* / blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les zones tactiles
	Type de son de la zone tactile	Son 1* / son 2 / arrêt	Sélectionner un son en effleurant une zone tactile
	Volume sonore de la zone tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du son de la zone tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal sonore	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 le 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	Réglage du point d'ébullition

	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	Affichage de l'heure au format 24 heures ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Ajuster l'heure
	Changement d'heure	Manuel* / automatique	Passage automatique à l'heure d'été et à l'heure d'hiver. Si le passage est automatique : choix du mois, du jour, de la semaine du changement d'heure. Paramétrage à faire pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* (J.M.A.) D/M/Y (J/M/A) M/D/Y (M/J/A)	Choisir le format de la date
	Date	Date du jour	Ajuster la date. Pour alterner entre année, mois et jour, utiliser le symbole ➤.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue, le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu Réglages de base est ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine, vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé / éteint*	Uniquement à des fins de présentation. En mode démonstration, l'appareil ne chauffe pas, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Eteint" doit être activé pour le mode normal. Ce réglage n'est possible que dans les 3 minutes suivant le branchement de l'appareil.
	Démo du programme de nettoyage	Démarrer la démo du programme de nettoyage	Uniquement à des fins de présentation. Sans fonction de nettoyage ni de chauffage. La démo du programme de nettoyage dure environ 10 minutes. Elle peut être annulée à tout moment. Vous avez besoin d'une nouvelle cartouche de nettoyage ou d'une cartouche de nettoyage déjà utilisée. L'appareil doit être connecté à l'eau et aux eaux usées. Sécher ensuite le compartiment de cuisson manuellement.

	Minuterie longue durée	Non disponible* / disponible	Disponible : il est possible de régler la minuterie longue durée. voir le chapitre 'Minuterie longue durée'.
	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 'Sécurité enfants').

* Réglage d'origine

Nettoyage et entretien

Bien entretenu et nettoyé, votre appareil restera longtemps beau et en bon état. Nous allons vous expliquer comment bien l'entretenir et le nettoyer.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

- Pour éviter des blessures, ne jamais toucher aux surfaces internes de la cavité du four ni les éléments chauffants. Ces surfaces sont extrêmement chaudes après une utilisation. Toujours laisser l'appareil électroménager refroidir avant de toucher ou de nettoyer les sections internes.
 - Toujours éteindre l'éclairage intérieur avant de nettoyer le four pour permettre aux ampoules de refroidir. Les ampoules peuvent devenir très chaudes lorsqu'elles sont allumées. Maintenir le système d'éclairage éteint lorsque vous nettoyez le four.
 - Tenir les enfants éloignés.
-

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Nettoyants
Vitres de porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez-les avec un chiffon pour vitres ou microfibres. N'utilisez pas de racloir à verre.
Affichage	Essuyer avec un chiffon microfibres ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces taches. Des nettoyants spéciaux pour inox sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression excessive sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres non pelucheux.

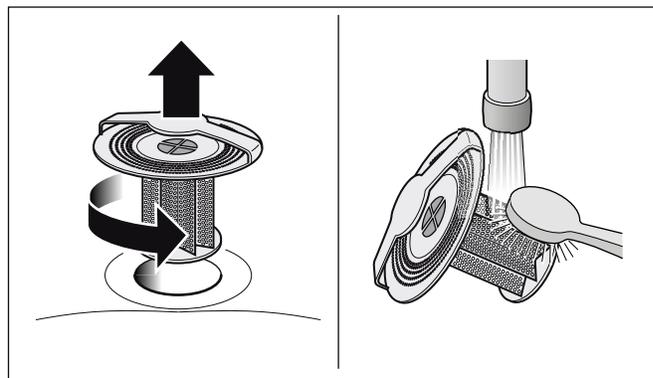
Surface	Nettoyants
Compartment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de liquide à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez pas d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant. Même les tampons à récurer, les éponges abrasives et les nettoyeurs en plastique sont inappropriés. Ces produits rayent la surface.</p> <p>Séchez toujours bien le compartiment de cuisson après le nettoyage (voir chapitre Fonction séchage).</p> <p>Pour l'entretien régulier du compartiment de cuisson en acier inox, utilisez le produit d'entretien pour compartiment de cuisson en respectant les indications du fabricant (référence 00667027 auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne).</p> <p>AVIS: Les résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches lors de la chauffe. Éliminez soigneusement à l'eau claire les résidus de produit de nettoyage et d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson.</p>
Compartment de cuisson très encrassé	Le programme de nettoyage élimine les salissures importantes (voir chapitre Programme de nettoyage).
Surface de gril en vitrocéramique (version avec gril seulement)	Nettoyez régulièrement la surface du gril en vitrocéramique dans le compartiment de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique (référence 00311298 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Éliminez les résidus carbonisés avec un racloir à verre.
<p>⚠ ATTENTION</p> <p>Ne pas rayer le compartiment de cuisson par le racloir à verre.</p>	
Verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne le retirez pas !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Sonde de température à cœur	Essuyez-la avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse.

Chiffon microfibras

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

Tamis d'écoulement

Si nécessaire, nettoyez le tamis d'écoulement au fond du compartiment de cuisson. Si vous préparez souvent du poisson ou de la viande, nous recommandons un nettoyage mensuel.



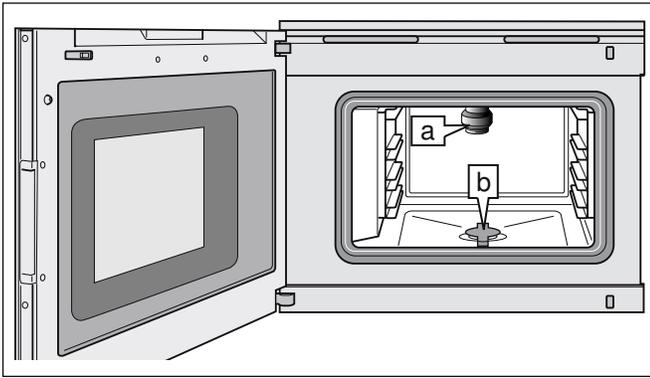
- 1 Tournez le tamis d'écoulement vers la gauche et sortez-le.
- 2 Enlever les résidus d'aliments du tamis d'écoulement.
- 3 Le rincer sous l'eau du robinet. S'il est très sale, nettoyez-le au lave-vaisselle.
- 4 Mettez le tamis d'écoulement en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite.

N'utilisez jamais le four combi-vapeur sans tamis d'écoulement.

Compartment de cuisson émaillé

L'émail du compartiment de cuisson devient plus clair, cela résulte de son utilisation. Le changement de couleur n'a aucun impact sur les fonctionnalités de l'appareil. Ne tentez pas d'enlever la décoloration en utilisant de puissants produits chimiques.

Programme de nettoyage



Le programme de nettoyage élimine les salissures tenaces. La cartouche de nettoyage (a) se visse dans la partie supérieure du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est automatiquement nettoyé, rincé et séché. Le filtre à tamis (b) doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.

Le programme de nettoyage complet dure 3 heures et 45 minutes.

Pour une utilisation normale, nous recommandons de nettoyer l'appareil quatre fois par an avec le programme de nettoyage. Selon l'utilisation, un nettoyage plus fréquent peut également s'avérer nécessaire.

Ne laissez pas brûler les fortes salissures et lancez plutôt immédiatement le programme de nettoyage après l'utilisation.

Le programme de nettoyage nécessite des cartouches de nettoyage spéciales. Elles sont disponibles auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne (CL S10 040, lot de 4 cartouches de nettoyage, référence 00311703).

Les cartouches de nettoyage sont à usage unique et ne sont pas rechargeables. N'utilisez aucun autre nettoyant.

AVIS: Détérioration du compartiment de cuisson: N'utilisez les cartouches de nettoyage que pour le programme de nettoyage. Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans le compartiment de cuisson chaud et ne les chauffez pas à l'intérieur.

Remarques

- Le programme de nettoyage ne peut être lancé que si l'appareil a refroidi à moins de 104°F (40°C).
- Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer le programme de nettoyage (grille, bac de cuisson, sonde thermométrique).
- Nettoyez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- Le filtre à tamis doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage. Si le filtre à tamis est retiré avant le programme de nettoyage, le compartiment de cuisson ne sera pas propre.
- La porte de l'appareil est verrouillée pendant le programme de nettoyage.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant le programme de nettoyage. De l'eau pourrait en sortir.
- Laissez toujours le programme de nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Il n'est pas possible d'interrompre le programme de nettoyage.

Démarrer le programme de nettoyage

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .
- 3 L'heure d'arrêt à laquelle le programme de nettoyage sera terminé s'affiche alors. Si vous le souhaitez, différez l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmez avec . L'heure de début et le temps d'arrêt sont reportés, le temps de nettoyage reste le même.

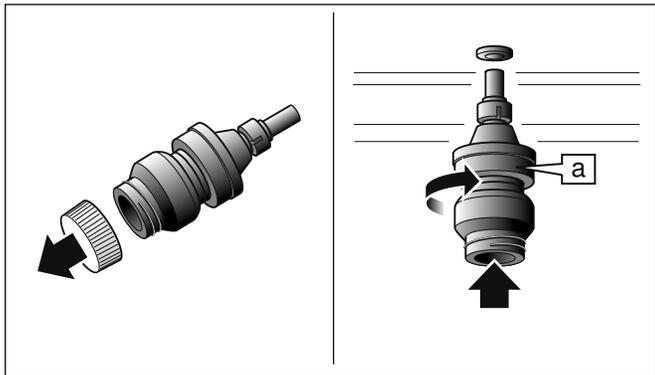


- 4 Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures. Confirmez avec .

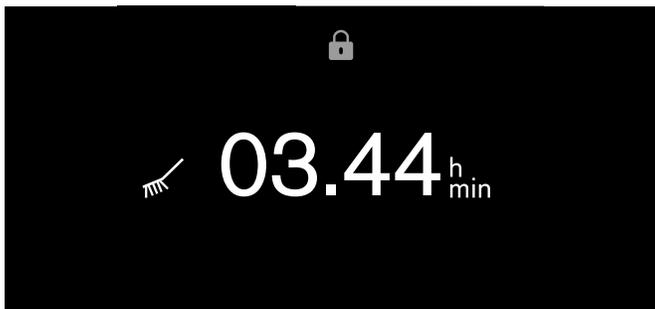
- 5 Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage.

ATTENTION

Ne retirez pas le bouchon en cire situé dans l'ouverture de la cartouche de nettoyage. N'utilisez pas d'autre nettoyant. N'utilisez pas de cartouche endommagée.



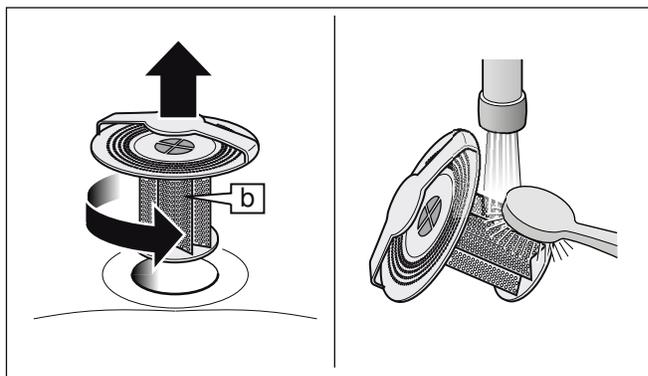
- 6 Vissez la cartouche de nettoyage (a) jusqu'en butée dans la douille située dans la partie supérieure du compartiment de cuisson. Fermez la porte de l'appareil. Confirmez avec ✓. Le temps de nettoyage de 3h45 s'affiche.
- 7 Démarrez avec ▶. Le temps de nettoyage s'écoule dans l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte. La porte de l'appareil est verrouillée.



Un signal sonore retentit après écoulement du programme de nettoyage. La porte de l'appareil est déverrouillée. Un message apparaît dans l'affichage.

- 8 Retirez la cartouche de nettoyage.
AVIS: Détérioration du compartiment de cuisson. Ne chauffez jamais l'appareil lorsqu'une cartouche est installée.

- 9 Tournez le filtre à tamis situé dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche, puis retirez-le. Enlevez les résidus d'aliments du filtre à tamis. Rincez-le sous l'eau du robinet.



- 10 Mettez le filtre à tamis en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite. Confirmez avec ✓.

Le programme de nettoyage est terminé. Laissez l'appareil refroidir. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre avec un chiffon doux.

Éliminez la cartouche de nettoyage vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

Causes d'un résultat de nettoyage insatisfaisant

Si le compartiment de cuisson n'est pas propre après le programme de nettoyage, vérifiez les causes à l'aide du tableau suivant. Introduisez ensuite une nouvelle cartouche de nettoyage et relancez le programme de nettoyage.

Cause possible	Solution
Bouchon de fermeture sur la cartouche de nettoyage	Le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage n'a pas été retiré. Retirez la cartouche de l'appareil une fois que le programme de nettoyage est terminé. Ne réutilisez pas la cartouche. Éliminez la cartouche conformément aux prescriptions locales.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Ne retirez pas le bouchon de fermeture d'une cartouche déjà utilisée afin d'éviter tout contact du produit de nettoyage avec les yeux ou la peau.

Cartouche incorrecte (cartouche anti-calcaire)	N'utilisez que les cartouches de nettoyage d'origine pour le programme de nettoyage
--	---

Cause possible	Solution
Filtre à tamis manquant	Le filtre à tamis doit rester en place au fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.
Panne de courant	Après une panne de courant de plus de 3 minutes, le programme de nettoyage se termine par un programme court.
Salissures fortement brûlées	Relancez le programme de nettoyage afin d'éliminer les salissures tenaces.

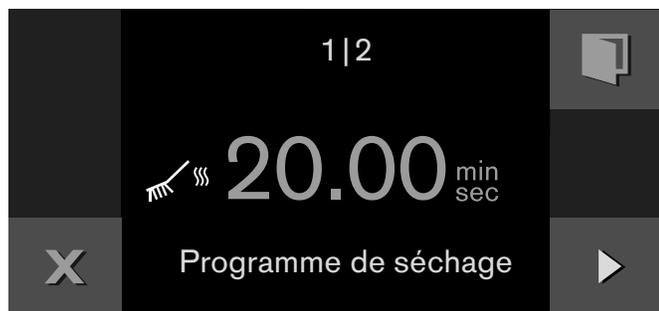
Programme de séchage

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

- Sortir les accessoires du four. Essuyer l'enceinte du four. Éliminer soigneusement les restes de nettoyage. Fermer la porte de l'appareil.
- Mettre le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionner le programme de séchage au moyen du sélecteur rotatif.
- Le symbole  s'affiche. Confirmer au moyen de .
- 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.



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

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

Programme de détartrage

Un détartrage régulier permet de maintenir le compartiment de cuisson en bon état. Le programme de détartrage permet de détartrer, rincer et sécher le compartiment de cuisson de manière entièrement automatique.

Un message dans l'affichage vous rappelle, selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil, que le programme de détartrage doit être exécuté. Si nécessaire (par ex. traces de calcaire dans le compartiment de cuisson), vous pouvez aussi exécuter le programme de détartrage plus souvent.

Le programme de détartrage complet dure 2 heures et 15 minutes.

Le programme de détartrage nécessite des cartouches de détartrant spéciales. Elles sont disponibles auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne (CL S20 040, lot avec 4 cartouches de détartrant, référence 00311768),

AVIS : Détérioration du compartiment de cuisson: N'utilisez les cartouches de détartrant que pour le programme de détartrage. Ne placez jamais les cartouches de détartrant dans le compartiment de cuisson chaud et ne les chauffez pas à l'intérieur.

Remarques

- Le programme de détartrage ne peut être lancé que si l'appareil a refroidi à moins de 104°F (40°C).
- Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer le programme de détartrage (grille, bac de cuisson, sonde thermométrique).
- Le tamis d'écoulement doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de détartrage.
- La porte de l'appareil est verrouillée pendant le programme de détartrage.
- Laissez toujours le programme de détartrage jusqu'à la fin. Il est impossible d'interrompre le programme de détartrage.
- Même en utilisant le filtre de détartrage et anti-odeur (accessoire en option GF 111 100), un détartrage peut s'avérer nécessaire selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil. Un message dans l'affichage vous l'indique.

Démarrer le programme de détartrage

- Réglez le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionnez le programme de détartrage avec le sélecteur rotatif.
- Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .

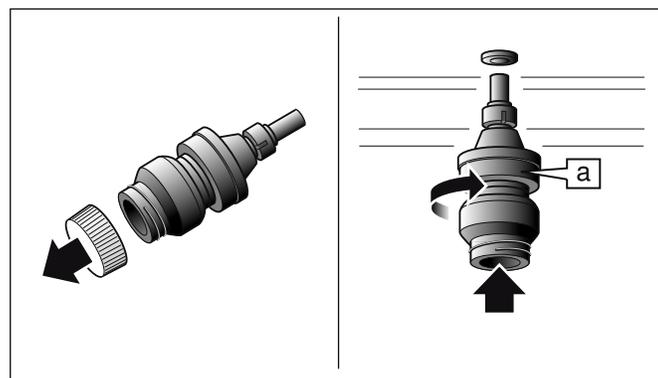
- 3 L'heure d'arrêt à laquelle le programme de détartrage sera terminé s'affiche alors. Si vous le désirez, différez l'heure d'arrêt avec le sélecteur rotatif. Confirmez avec ✓.



- 4 Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson. Confirmez avec ✓.
- 5 Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de détartrant.

⚠ ATTENTION

Ne retirez pas le bouchon en cire dans l'ouverture de la cartouche de détartrant. Ne pas utiliser un autre détartrant.



- 6 Vissez la cartouche de détartrant (a) jusqu'en butée dans la douille située dans la partie supérieure du compartiment de cuisson. Fermer la porte de l'appareil. Confirmez avec ✓. Le temps de détartrage de 2h15 s'affiche alors.
- 7 Démarrer avec ▶. Le temps de détartrage s'écoule dans l'affichage. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte. La porte de l'appareil est verrouillée.



Un signal retentit après l'écoulement du programme de détartrage. La porte de l'appareil est déverrouillée. Un message apparaît dans l'affichage.

- 8 Retirez la cartouche de détartrant. Confirmez avec ✓.
- 9 Tournez le tamis d'écoulement dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche et retirez-le. Enlever les résidus d'aliments du tamis d'écoulement. Rincez-le sous l'eau du robinet.
- 10 Mettez le tamis d'écoulement en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite. Confirmez avec ✓.

Le programme de détartrage est terminé. Effacez ensuite l'indication de détartrage dans l'affichage. Confirmez avec ✓.

Laisser l'appareil refroidir. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre avec un chiffon doux.

Éliminez la cartouche de détartrant vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

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 :



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Les réparations non conformes sont sources de danger. Les réparations et le remplacement des câbles endommagés doivent être confiés exclusivement à des techniciens de S.A.V. formés par nous. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche d'alimentation secteur ou désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique. Appeler le S.A.V.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur électrique
	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
	Erreur d'utilisation	Désactiver le fusible de l'appareil sur le tableau électrique, puis le réactiver après environ 10 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Sur l'afficheur apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre 'Sécurité enfants')
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas, et le symbole  s'affiche	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 212° F (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 266°F (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 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
L'espace de cuisson est humide après fonctionnement	Cela est normal, selon le mode d'exploitation utilisé	Séchez l'espace de cuisson après fonctionnement en utilisant le programme de séchage
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, mettre le sélecteur de fonction sur 0 ; si l'affichage disparaît, il s'agissait d'un problème ponctuel. Si l'erreur persiste, ou si l'indication reste présente, veuillez contacter le service après-vente et lui indiquer le code du défaut.

Panne d'électricité

Votre appareil peut résister à une panne d'électricité de quelques secondes pendant lesquelles il continue donc à fonctionner.

Si la panne de courant dure plus longtemps, un message s'affiche. L'appareil s'arrête de fonctionner.

Tournez le sélecteur de fonction en position **0** pour pouvoir ensuite remettre l'appareil en marche de manière habituelle.

Mode démonstration

Si le symbole  s'affiche, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Mettez brièvement l'appareil hors tension (au moyen du coupe-circuit ou du disjoncteur sur le tableau électrique). Ensuite, dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans un délai de 3 minutes.

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.

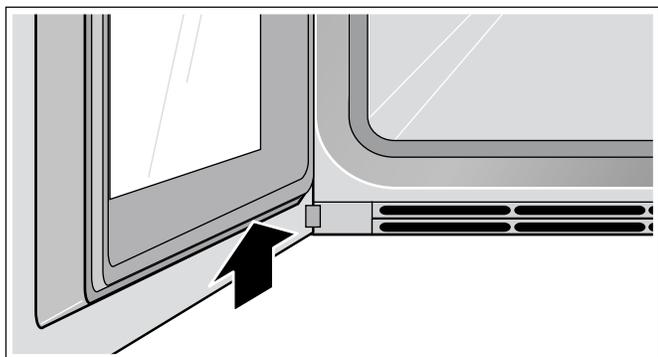
Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez 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

CA 877 442 4436

toll-free

Tableaux et conseils

Remarques

- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température du produit initial, du poids et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.
- Préchauffez toujours l'appareil. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un appareil préchauffé. Ils s'allongent d'environ 5 minutes si vous ne préchauffez pas l'appareil.
- Les indications se réfèrent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous souhaitez préparer plus, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, il se peut que les temps de cuisson s'allongent ou diminuent.
- Commencez avec l'indication de temps la plus courte si vous avez peu d'expérience avec un mets. Le cas échéant, vous pouvez poursuivre la cuisson du mets.
- Veillez à n'ouvrir que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil pour remplir l'appareil rapidement.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, enfournez-le au deuxième niveau à partir d'en bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, la fermentation et la régénération, vous pouvez

utiliser jusqu'à trois niveaux d'enfournement simultanément (niveaux d'enfournement 2, 3 et 4 à partir d'en bas). Il n'y aura pas de transfert de goût. C'est ainsi que le poisson, les légumes et le dessert peuvent être préparés simultanément. Les temps de cuisson indiqués peuvent toutefois s'allonger avec une quantité d'aliments plus importante.

- Vous ne pouvez cuire les pâtisseries que sur un seul niveau, pour ce faire, utilisez le deuxième niveau à partir d'en bas.
- L'aliment à cuire ne doit pas toucher le compartiment de cuisson, le filtre à graisse ou la tôle arrière.
- La porte du four combi-vapeur doit bien fermer. Veillez donc à maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Ne garnissez pas trop les grilles et les bacs. Ce qui pourra garantir une circulation optimale de la vapeur.
- Si vous désirez préparer des mets à la vapeur et que l'appareil est à une température supérieure à 212° F (100 °C) (par ex. parce que vous y avez cuit des pâtisseries avant), laissez l'appareil refroidir avant de passer à la cuisson à la vapeur. Sinon, les mets se dessècheront à cause de la température élevée.

Légumes

- Dans la vapeur, les légumes sont préparés plus en douceur que dans l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments restent pratiquement intacts. Comme le four combi-vapeur fonctionne sans pression avec à seulement 212° F (100°C), la préparation s'avère bien plus douce que par exemple en cocotte minute.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utilisez le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur et enfournez-le par en bas au deuxième niveau. Glissez le récipient non perforé en dessous. Vous pouvez utiliser le fond de légumes récupéré comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Il faut les faire blanchir 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, les plonger dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	perforé	212 (100)	100	30 - 40	
Artichauts, petits	perforé	212 (100)	100	20 - 25	
Chou-fleur, entier	perforé	212 (100)	100	25 - 30	
Chou-fleur, en bouquets	perforé	212 (100)	100	15 - 25	
Haricots, verts	perforé	212 (100)	100	25 - 30	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brocoli, en bouquets	perforé	212 (100)	100	15 - 20	Astuce culinaire : servez-le avec des amandes grillées au beurre.
Fenouil, en tranches	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Terrine de légumes	perforé/ grille	212 (100)	100	50 - 60	dans une terrine Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique).
Carottes, en rondelles de 0,5 cm	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers	perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Chou-rave, en rondelles	perforé	212 (100)	100	20 - 30	
Poireau, en rondelles	perforé	212 (100)	100	10 - 15	
Poivron, farci	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 / 100	20 - 25	Pour une farce à la viande, saisissez la farce avant.
Pommes de terre en robe des champs (env. 50 g)	perforé	212 (100)	100	30 - 35	
Pommes de terre en robe des champs (env. 100 g)	perforé	212 (100)	100	45 - 50	
Choux de Bruxelles	perforé	212 (100)	100	20 - 25	
Asperges, vertes	perforé	212 (100)	100	12 - 15	
Asperges, blanches	perforé	212 (100)	100	20 - 30	
Épinards	perforé	212 (100)	100	4 - 6	Ensuite, faites-les étuver dans la casserole avec des oignons et de l'ail.
Tomates pelées	perforé	212 (100)	100	3 - 4	Incisez les tomates, après la cuisson à la vapeur, plongez-les dans l'eau glacée.
Pois mange-tout	perforé	212 (100)	100	5 - 10	

Poisson

- La cuisson à la vapeur est une méthode de préparation non gras avec laquelle le poisson ne se dessèche pas.
- Pour des raisons d'hygiène, après la cuisson, le poisson devrait avoir une température à cœur d'au moins 143 - 149° F (62 - 65°C). C'est également le point de cuisson idéal.
- Ne salez le poisson qu'après la cuisson. Il conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson devait trop adhérer.
- Enfourez le récipient de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir d'en bas pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Pour les filets avec la peau : posez le poisson, côté peau vers le haut afin de mieux en conserver la structure et les arômes.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière (de 500 g)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	18 - 20	Peut être cuite en position de nage si on la pose sur une demi-pomme de terre.
Boulettes de viande (de 20 - 40 g)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	4 - 8	Tapissez le bac de cuisson non perforé de papier sulfurisé.
Homard, cuit, en morceaux, régénérer	perforé	160 - 175 (70 - 80)	100	10 - 12	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Carpe, bleue, entière (1,5 kg)	non perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	35 - 45	au court-bouillon
Filet de saumon (de 150 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	10 - 12	
Saumon, entier (2,5 kg)	perforé	212 (100)	100	65 - 75	
Moules (1,5 kg)	perforé	212 (100)	100	6 - 8	Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.
Colin, entier (800 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	18 - 20	
Filet de baudroie (de 300 g)	Plat en Pyrex/ grille	355 - 390 (180 - 200)	100	8 - 10	dans du fond de poisson
Bar, entier (de 400 g)	perforé	195 - 212 (90 - 100)	100	12 - 18	

Cuisson de poissons à la vapeur basse température

- Lors de la cuisson à la vapeur entre 160 et 190 ° F (70 et 90 ° C), le poisson ne cuit pas trop et ne se désagrège pas si facilement. C'est surtout avantageux pour les poissons fragiles.
- Les indications pour les différents types de poissons se réfèrent aux filets.
- Enfouissez le récipient de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir d'en bas pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres (par 10)	non perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	2 - 5	au court-bouillon
Tilapia (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Dorade (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Filet de poisson (de 200 à 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Terrine de poisson	Grille	160 - 180 (70 - 80)	100	50 - 90	dans une terrine Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique).
Truite, entière (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Flétan (de 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Coquilles St-Jacques (de 15 à 30 g)	non perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	4 - 8	Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long.
Cabillaud (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Vivaneau rouge (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (° C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Sébaste (de 120 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Lotte (de 200 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 15	
Paupiettes de sole, farcies (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Turbot (de 300 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	
Bar (de 150 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	10 - 12	
Sandre (de 250 g)	perforé	180 - 190 (80 - 90)	100	12 - 15	

Viandes – cuisson à température élevée

- La combinaison de vapeur et de chaleur tournante est le type de cuisson idéal pour de nombreux types de poissons. Dans ce mode de fonctionnement, le compartiment de cuisson hermétiquement fermé et l'humidité empêchent l'effet desséchant de la chaleur tournante conventionnelle. Grâce à la régulation d'humidité variable, le climat optimal peut être obtenu pour chaque aliment à cuire.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et du temps pendant lequel ils ont été saisis. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé ou de la grille, glissez un récipient de cuisson non perforé en dessous. Versez un peu d'eau dans le récipient de cuisson non perforé pour éviter aux aliments de brûler. De plus, vous pouvez ajouter des légumes, du vin, des épices et des fines herbes pour obtenir une délicieuse base de sauce.
- Si vous souhaitez cuire la viande saignante ou rosée : 40° F (5° C) avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrez la porte et attendez que la température cible soit atteinte. Vous empêchez ainsi la viande de trop cuire et accordez à la viande le temps de repos nécessaire.
- Viande au repos : laissez encore reposer la viande 5 min. sur une grille. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et vous perdrez ainsi moins de jus lors de la découpe de la viande.

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (° C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, rosée (de 350 g)	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	30	10 - 20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g)	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 / 100	30 - 45	Chemisez le bac de cuisson de papier sulfurisé.
Selle de veau, saisie, rosée (1 kg)	non perforé	160 - 180	30 / 60	20 - 30	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.
Kassler, cuit, en tranches	non perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Rôti avec couenne (Rôti de porc avec couenne), bien cuit (1,5 kg)	Grille	1) 250 (120) 2) 300 - 320 (150 - 160) 3) 430 - 445 (220 - 230)	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Taillez la croûte en croix avant de le faire cuire. Utilisez la sonde thermométrique : lors de la deuxième étape de cuisson, cuisez jusqu'à température à cœur d'env. 140° F (60° C), à la troisième étape, cuisez jusqu'à une température à cœur de 170 - 176° F (75 - 80° C).

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (° C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Selle d'agneau, saisie, rosée (de 150 g)	non perforé	320 - 340 (160 - 170)	0 / 30	12 - 15	
Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	30 / 60	60 - 80	
Selle de chevreuil, saisie, rosée (de 500 g)	non perforé	320 - 340 (160 - 170)	0 / 30	12 - 18	
Rôti de bœuf, bien cuit (1,5 kg)	Grille	1) 410 - 445 (210 - 230) 2) 285 - 320 (140 - 160)	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.
Rosbif, saisi, rosé (1 kg)	non perforé	340 - 355 (170 - 180)	30	50 - 60	
Rôti de porc (Collier ou épaule), bien cuit (1 à 1,5 kg)	Grille	1) 390 - 430 (200 - 220) 2) 320 - 355 (160 - 180)	100 60	15 40 - 60	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.
Saucisse, ébouillantée, réchauffer	non perforé	185 - 195 (85 - 90)	100	10 - 20	par ex. cervelas, boudin blanc

Viandes/volailles – cuisson à basse température

- La viande saisie à vif arrive à maturité après être restée pendant une période de temps prolongée à basse température. La viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse avec un bord très fin. Il n'est alors pas nécessaire de la retourner ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et du temps pendant lequel ils ont été saisis. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures optimales au chapitre Sonde thermométrique.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, saisissez brièvement la viande dans la poêle de tous les côtés et à feu vif. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique.
- Assaisonnez avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- La saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte en cas de cuisson à la vapeur à basse température par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de cuisson « Cuisson à basse température » . L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche les mets de se dessécher.
- Veuillez noter que vous ne pouvez pas atteindre une température à cœur au-dessus de la température du compartiment de cuisson. En règle générale, la température dans l'enceinte de cuisson doit être réglée de 50 - 60°F (10-15 °C) au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- Vers la fin de la cuisson, vous pouvez alors réduire la température à 140°F (60 °C). Ainsi, vous pouvez allonger le temps de cuisson (par ex. lorsque les invités sont en retard). Si vous souhaitez arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Ainsi, les gros morceaux peuvent rester dans le compartiment de cuisson 1 à 1,5 heure, les petits morceaux 30 à 45 minutes.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé (de 350 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	40 - 60	Après la cuisson, le côté peau peut encore être brièvement grillé dans la poêle pour qu'il soit croustillant
Entrecôte, rosée (de 350 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	40 - 70	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	180 - 240	avant de le cuire, l'enduire d'huile, d'ail et de fines herbes
Steaks de bœuf, rosés (de 175 g)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	30 - 60	
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	160 - 175 (70 - 80)	☞	150 - 210	le couper en tranches et le servir avec de la sauce béchamel
Médallions de porc, bien cuits (de 70 g)	non perforé	175 (80)	☞	50 - 70	

Volailles

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

Aliments	Bac de cuisson	Température in °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 300 - 320 (150 - 160) 2) 430 (220)	60 0	80 - 90 20 - 30	Faites-le cuire avec la poitrine vers le bas. Retournez le canard après la moitié du temps de cuisson. La fragile viande des magrets ne se desséchera alors pas autant.
Magret de canard, saisi, rosé, (de 350 g)	non perforé	320 (160)	0	25 - 30	
Poulet, entier (1,5 kg)	Grille	1) 340 - 355 (170 - 180) 2) 375 (190)	60 0	35 - 45 15 - 20	Faites-le cuire avec les cuisses liées et les blancs vers le haut.
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (de 200 g)	perforé	212 (100)	100	10 - 15	Astuce culinaire : farcir d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur (de 300 g)	perforé	212 (100)	100	12 - 15	
Coquelet, caille, à la vapeur (de 150 à 200 g)	perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Coquelet, caille (de 150 à 200 g)	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	60 / 80	15 - 20	Astuce culinaire : l'enduire d'huile et d'herbes de Provence.

Aliments	Bac de cuisson	Température in °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pigeon, à la vapeur (de 300 g)	perforé	212 (100)	100	20 - 30	
Pigeon (de 300 g)	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	60 / 80	25 - 30	

Cuisson sous vide

Cuisson sous vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 120 - 200°F (50 - 95 °C) et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique et sans graisse pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Portions

Observez les tailles de portions indiquées dans le tableau de cuisson. Pour les quantités et les morceaux plus importants, il faut adapter le temps de cuisson en conséquence.

Les portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une personne. Pour les légumes et les desserts, nous avons sélectionné une portion pour quatre personnes.

Niveaux d'enfournement

Il est possible de cuire sur jusqu'à deux niveaux. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les bacs de cuisson au niveau 1 et 3. En cas de cuisson sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.

Hygiène

AVERTISSEMENT

Risque pour la santé

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- N'utilisez que des aliments de bonne qualité.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.

- Préparez les aliments critiques tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles pour la cuisson sous vide.

Mise sous vide

Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudage est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.
- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne sont pas directement pressés les uns contre les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.

En cas de doute, placer l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et le remettre sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Qualité des aliments

La qualité du résultat de cuisson est influencée à 100 % par la qualité du produit de départ. N'utilisez que des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

Préparation

Grâce à la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper et le goût propre des mets est intensifié. Veuillez noter que les quantités habituelles d'arômes telles que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement plus sur le goût. Commencez d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sachet. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

Ne placez pas les mets mis sous vide les uns au-dessus des autres ni trop près les uns des autres dans les bacs de cuisson. Pour un transfert de chaleur uniforme, les aliments ne devraient pas se toucher. Avec plusieurs sachets sous vide, les cuire sur deux niveaux.

Après la cuisson, sortez les sachets avec précaution, car de l'eau chaude se dépose sur le sachet sous vide. Enfournez le bac de cuisson non perforé au niveau situé

en dessous du bac perforé contenant l'aliment cuit chaud.

Séchez l'extérieur du sachet, placez-le dans un bac de cuisson non perforé propre et ouvrez-le avec une paire de ciseaux. Versez le plat cuisiné entier ainsi que le liquide dans le bac de cuisson.

Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être amélioré comme suit :

Viande : saisissez-la quelques secondes par côté, brièvement et à feu vif. Ce qui lui donne une belle croûte et les arômes grillés habituels sans excès de cuisson. Vous obtiendrez un résultat particulièrement bon avec le Teppan Yaki ou un gril. Important : essayez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.

Légumes : saisissez-les brièvement dans une poêle ou sur le Teppan Yaki pour obtenir des arômes grillés. Ils peuvent alors être assaisonnés sans problèmes ou mélangés à d'autres ingrédients sans qu'ils ne refroidissent.

Poisson : ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud. Comme de nombreux types de poisson s'effilochent légèrement après la cuisson sous vide, si vous le souhaitez, ne le saisissez légèrement qu'avant de le cuire sous vide.

Saisissez l'aliment un peu plus longtemps si, suite à la cuisson vide, ce dernier n'a pas encore atteint le degré de cuisson souhaité.

Servez les mets sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide a lieu à des températures relativement basses.

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (° C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Viande					
Entrecôte, saignante (de 180 g)	perforé	136 (58)	 100%	100	Après l'opération de cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisissez brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Vous obtiendrez ainsi une belle croûte et l'arôme grillé habituel sans trop cuire la viande.
Entrecôte, rosée (de 180 g)	perforé	145 (63)	 100%	90	
Entrecôte, bien cuite (180 g)	perforé	158 (70)	 100%	85	
Quasi de veau (de 160 g)	perforé	140 (60)	 100%	80	
Steaks de bœuf, saignants (de 180 g)	perforé	136 (58)	 100%	60	
Steaks de bœuf, rosés (de 180 g)	perforé	145 (63)	 100%	50	
Steaks de bœuf, bien cuits (de 180 g)	perforé	158 (70)	 100%	45	
Médallions de porc (de 80 g)	perforé	145 (63)	 100%	75	

Volaille

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard (de 350 g)	perforé	136 (58)		70	Après l'opération de cuisson, grillez le côté peau dans une poêle chaude pour qu'elle soit croustillante.
Foie gras (1 rouleau de 300 g)	perforé	176 (80)		30	Astuce culinaire : dénervéz le foie de canard, ajoutez les autres ingrédients. Roulez-le dans du film alimentaire et percez-le à en plusieurs endroits. Mettez le rouleau sous vide et laissez-le refroidir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire sous vide.
Blanc de poulet (de 250 g)	perforé	149 (65)		60	
Poisson et fruits de mer					
Crevettes (125 g)	perforé	140 (60)		30	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive du sel et de l'ail.
Coquilles St-Jacques (de 20 à 50 g)	perforé	140 (60)		6 - 10	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud (de 140 g)	perforé	138 (59)		25	
Filet de saumon (de 140 g)	perforé	136 (58)		30	Si vous le souhaitez, saisissez-le brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre (de 140 g)	perforé	140 (60)		20	
Légumes					
Champignons, en quartiers (500 g)	perforé	185 (85)		20	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)	perforé	185 (85)		40	Astuce culinaire : coupez les endives en deux. Mettez-les sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges vertes, entières (600 g)	perforé	185 (85)		15 - 20	Astuce culinaire : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettez-les sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles de 0,5 cm (600 g)	perforé	200 (95)		35 - 40	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du jus d'orange, du cari et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, coupées en dés de 2 x 2 cm (800 g)	perforé	200 (95)		40	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux (800 g)	perforé	200 (95)		50	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel. Lavez-les soigneusement au préalable.
Tomates cerises, entières ou coupées en deux (500 g)	perforé	185 (85)		15	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélangez les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	perforé	194 (90)		20 - 25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	perforé	185 (85)		30	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers (500 g)	perforé	185 (85)		5 - 10	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre et du sel.

Aliments	Bac de cuisson	Température en ° F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Desserts					
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	perforé	185 (85)		70	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 à 4 pièces)	perforé	185 (85)		10 - 15	Astuce culinaire : mettez-les sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, entières (2 à 4 pièces)	perforé	149 (65)		15 - 20	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)	perforé	185 (85)		30	Astuce culinaire : sucrez-les avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	perforé	185 (85)		75	Astuce culinaire : mettez-les sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Lavez-les à l'eau chaude, coupez-les en deux et épépinez-les.
Crème anglaise (0,5 l)	perforé	180 (82)		18 - 20	Astuce de préparation : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, 1 gousse de vanille.

Griller

- Les différentes fonctions Gril vous permettent, si nécessaire, de faire brunir plus les mets.
- Pour tous les modes de fonctionnement avec le gril grande surface, utilisez exclusivement les niveaux d'enfournement 1 à 3. Ne grillez qu'avec la porte de l'appareil fermée.
- Utilisez les différents niveaux d'enfournement pour le brunissement désiré. Au premier niveau à partir d'en bas, vous obtenez un brunissement léger, au troisième niveau un brunissage prononcé.
- Si le résultat de brunissement vous semble trop léger, le mode de fonctionnement Gril grande surface vous permet de continuer à griller au deuxième niveau.
- Dans les modes de fonctionnement Gril grande surface et Gril grande surface + air pulsé, ne préchauffez pas plus de 5 minutes, car l'effet de gril intervient au bout de 5 minutes.
- N'utilisez pas la sonde thermométrique pour les modes de fonctionnement Gril grande surface, Gril grande surface + air pulsé et Gril grande surface + humidité.

Aliments	Bac de cuisson, niveau	Température en ° F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Meringue (sur Gâteau/Desserts)	Grille 2	445 (230)		3 - 5	
Toast garni	Grille + non perforé 2 / 3	390 (200)		10 - 12	
Truite (entière)	Grille + non perforé 3	445 (230)		10 - 12	Astuce culinaire : farcir de rondelles de citron et de persil.
Légumes grillés (700 g)	non perforé 2	445 (230)		20 - 25	par ex. courgettes, aubergines
Gratin de légumes	non perforé 2	355 (180)		35 - 40	par ex. avec du brocoli et du chou-fleur

Aliments	Bac de cuisson, niveau	Température en °F (°C)	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brochettes de légumes	Grille + non perforé 3	445 (230)	~~~~~ / ~~~~~	12 à 14 par côté	Le temps de cuisson dépend des types de légumes.
Cuisses de poulet (de 350 g)	Grille + non perforé 2 / 3	355 - 390 (180 - 200)	~~~~~ ₂	35 - 40	
Gratin de pommes de terre (1 kg de pommes de terre)	non perforé 2	355 (180)	~~~~~ ₁	35 - 40	
Toast (selon EN60350-1)	Grille 2	445 (230)	~~~~~	4 - 5	Préchauffez 5 minutes.
Gratins de courgettes, farcies, coupées en deux en longueur	non perforé 2	355 (180)	~~~~~ ₂	20 - 25	

Garnitures

Observez aussi les indications sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz Basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 250 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	5 - 10	
Quenelles (de 90 g)	perforé/non perforé	205 - 212 (95 - 100)	100	20 - 25	
Riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	20 - 25	
Riz complet (250 g + 375 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	212 (100)	100	25 - 35	
Haricots blancs, trempés (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	212 (100)	100	55 - 65	

Desserts

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée (de 130 g)	non perforé	195 (90)	100	40 - 45	Dans des ramequins à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.
Petits pains blancs à la vapeur/grosses brioches fourrées (de 100 g)	non perforé	212 (100)	100	20 - 30	Laisser lever les petits pains 30 min. avant de les faire cuire à la vapeur (voir chapitre « Faire lever une pâte »).
Flan/Crème caramel (de 130 g)	perforé	195 - 205 (90 - 95)	100	30 - 35	Dans des ramequins à soufflé, couvrir d'un fil transparent thermostable.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Compote	non perforé	212 (100)	100	15 - 25	par ex. les pommes, les poires, la rhubarbe Astuce culinaire : ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait (250 g de riz + 625 ml de lait)	non perforé	212 (100)	100	35 - 45	Astuce culinaire : ajouter des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Soufflé sucré	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	0 / 60	20 - 40	par ex. de la semoule, du fromage blanc ou du riz au lait précuit

Autre

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Stérilisation (par ex. biberons, pots à confiture)	Grille	212 (100)	100	20 - 25	
Déshydratation/Séchage de fruits ou de légumes	perforé	175 - 210 (80 - 100)	0	180 - 300	par ex. de la tomate, des champignons, des courgettes, des pommes, des poires, etc. en fines tranches
Œufs, calibre M, (par 5)	perforé	212 (100)	100	8 - 15	
Oeufs brouillés (500 g)	Plat en Pyrex, grille	195 (90)	80 - 100	25 - 30	Couvrir d'un film transparent thermostable.
Boulettes de semoule	non perforé	195 - 205 (90 - 95)	100	8 - 10	
Lasagne	non perforé	340 - 375 (170 - 190)	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Ramequins à soufflés, grille	355 - 390 (180 - 200)	60	12 - 20	
Faire fondre du chocolat	Plat creux thermostable, grille	212 (100)	100	5 - 8	Couvrir d'un film transparent thermostable.

Pâtisseries

- Avec le four combi-vapeur, vous pouvez toujours préparer vos pains et pâtisseries avec l'humidité optimale :
 -  | Chaleur tournante + 0 % d'humidité : avec les tartes aux fruits et les quiches, l'humidité excédentaire peut s'échapper. Ce mode de fonctionnement correspond à la chaleur tournante en four conventionnel.
 -  | Chaleur tournante + 30 % d'humidité : Le gâteau ne se dessèche pas. L'humidité de l'aliment lui-même ne peut pas s'échapper du compartiment de cuisson.
 -  | Chaleur tournante + 60 à 100 % d'humidité :
L'intérieur de la pâte feuilletée et des pâtisseries

à pâte levée est léger et l'extérieur est croustillant et brillant.

- Dans le four combi-vapeur, vous ne pouvez cuire des gâteaux que sur un seul niveau. Glissez le récipient de cuisson non perforé dans le deuxième niveau. Si vous utilisez un moule à gâteau à bord haut, placez-le sur la grille que vous insérez dans le premier niveau.
- Lors de la vaporisation d'humidité – possible en mode chaleur tournante (0 % d'humidité) et avec niveau d'humidité 30 % – effleurez le symbole  pour ajouter brusquement de l'humidité à l'aliment à cuire. Cette fonction est, entre autres, utilisée pour la cuisson du pain au début du processus de cuisson et augmente le volume et génère une croûte croustillante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes, couverte (selon EN60350-1)	Moule démontable 20 cm, grille	320 (160)	0	110	Préchauffage
Bagels	non perforé	375 - 410 (190 - 210)	80 - 100	20 - 25	
Baguette, précuite	Grille	375 - 390 (190 - 200)	0 - 80	10 - 15	
Génoise, haute (6 œufs)	Moule démontable	320 - 340 (160 - 170)	0	30 - 35	
Génoise, plate (2 œufs)	non perforé	375 - 410 (190 - 210)	0 - 30	8 - 10	par ex. pour le biscuit roulé
Pâtisserie en pâte feuilletée	non perforé	375 - 410 (190 - 210)	80 - 100	10 - 18	par ex. avec des graines de pavot, du masse-pain ou salée avec du jambon, du fromage
Brioche, petits pains	non perforé	320 (160)	0	8 - 12	
Petits pains (de 50 à 100 g)	non perforé	355 - 390 (180 - 200)	80 - 100	15 - 25	Les petits pains se cuisent aussi très bien comme suit : préchauffez à 430°F (220°C) avec 30 % d'humidité. Après avoir placé les pâtons dans l'appareil, vaporiser de l'humidité une à deux fois, au bout de 5 minutes, commuttez de nouveau sur 0 % et 375°F (190°C).
Petits pains, précuits	Grille	300 - 340 (150 - 170)	0	8 - 15	Vaporiser de l'humidité au début.
Pain (0,5 à 1 kg)	non perforé	1) 410 - 445 (210 - 230) 2) 330 (165)	30 0	15 - 20 35 - 50	Vaporiser 2 à 3 fois de l'humidité au début. Utiliser la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson (voir chapitre Sonde thermométrique). Laissez-le refroidir sur la grille.
Gâteau plat en pâte à gâteau	non perforé	320 - 330 (160 - 165)	0	35 - 40	
Kouglof (1 kg de farine)	Moule à kouglof, grille	320 - 345 (160 - 175)	30	45 - 50	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une tôle	non perforé	320 - 340 (160 - 170)	0 - 60	30 - 45	Pour les gâteaux à la levure de boulanger avec garniture juteuse (par ex. tarte aux quetsches ou aux oignons) 0 % et en cas de garniture sèche (par ex. grains sablés) 60 % d'humidité.
Brioche tressée (500 g de farine)	non perforé	320 - 340 (160 - 170)	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Plaque à muffins, grille	340 - 355 (170 - 180)	0 - 30	20 - 30	
Macarons	non perforé	300 - 320 (150 - 160)	0	15 - 20	
Petits gâteaux secs	non perforé	300 - 350 (150 - 175)	0	10 - 20	
Quiche, tarte plate garnie	Moule à quiche, grille	375 - 410 (190 - 210)	0	45 - 60	
Gâteau	Moule rectangulaire/démontable, grille	330 - 340 (165 - 170)	0 - 30	60 - 65	
Petits gâteaux	non perforé	320 (160)	0	30	
Biscuits décorés (selon EN60350-1)	non perforé	330 (165)	0	30 - 32	Préchauffage
Tarte	Moule à tarte, grille	375 - 390 (190 - 200)	0 - 30	30 - 45	par ex. avec des pommes, du chocolat, des abricots ou salées avec des asperges, des oignons, du fromage
Biscuit à l'eau (selon EN60350-1)	non perforé	300 (150)	0	40	Préchauffage
Choux, éclairs	non perforé	355 - 375 (180 - 190)	0 - 30	40 - 45	

Fermentation (faire lever la pâte)

- Le four combi-vapeur offre le climat idéal pour faire lever la pâte et les préparations à base de pâte ou encore les pâtons sans qu'ils ne se dessèchent.
- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Chaleur tournante + 60 % d'humidité ».
- Le plat creux n'a pas besoin d'être recouvert par un torchon humide. Le pointage dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson indiqué fourni est purement indicatif. Laissez lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Préparations à base de pâte (600 g de farine)	Plat creux/grille	100 - 105 (38 - 40)	60	30 - 45	par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain

Régénérer (réchauffer)

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits pains (congelés)	Grille	285 (140)	10 - 15	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	355 (180)	5 - 8	
Rôti, en tranches (de 150 g)	non perforé	250 (120)	12 - 15	Ne pas superposer les tranches de l'épaisseur d'un doigt, pour qu'elles soient plus juteuses, verser de la sauce dans le bac de cuisson.
Légumes	Plat, grille	195 - 212 (90 - 100)	8 - 10	
Pizza, fine	Grille	355 (180)	10 - 12	
Pizza épaisse	Grille	355 (180)	12 - 14	
Féculents	Plat, grille	250 (120)	7 - 8	par ex. pâtes, pommes de terre, riz ; les mets cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Plat, grille	250 (120)	8 - 15	

Décongélation

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



AVERTISSEMENT

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	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	4 - 6	
Rôti (1 à 1,5 kg)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	80 - 110*	
Filet de poisson (de 150 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	8 - 12*	
Légumes (400 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	6 - 8	
Goulasch (600 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	30 - 45*	
Poulet (1 kg)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	45 - 60*	
Cuisses de poulet (de 400 g)	perforé	115 - 120 (45 - 50)	* ø	30 - 35*	

* Pour ce plat, vous devriez rajouter un temps de repos : à la fin du délai de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les aliments encore 10 à 15 minutes dans l'appareil fermé afin qu'ils puissent décongeler à cœur.

Stérilisation

- Le four combi-vapeur vous permet de mettre facilement en conserves les fruits et les légumes.
- Mettez les aliments en conserves le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et facilite la fermentation.
- N'utilisez que des fruits et des légumes en parfait état.
- Le four combi-vapeur ne se prête pas à la mise en conserves de viande.
- Contrôlez et nettoyez soigneusement les bords, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Désinfectez les bocaux rincés avant de procéder à la mise en conserves dans votre four combi-vapeur à 212°F (100 °C) et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Ne sortez les bocaux du compartiment de cuisson qu'une fois entièrement refroidis.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits, légumes (en bocaux à conserves fermés de 0,75 l)	perforé	212 (100)	100	35 - 40	
Haricots, petits pois (en bocaux à conserves fermés de 0,75 l)	perforé	212 (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 °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies	perforé + non perforé	212 (100)	100	60 - 120	

Préparation de yaourts

- Le four combi-vapeur vous permet de préparer vos yaourts vous-même.
- Chauffez du lait pasteurisé à 195°F (90°C) sur le foyer pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Ce n'est pas la peine de chauffer le lait UHT. (Remarque : si vous préparez des yaourts avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge).
- Important ! Laissez refroidir le lait à 105°F (40°C) au bain-marie pour ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait (par 100 ml, 1 à 2 cuillères à café de yaourt).
- En cas de ferments lactiques, observez les instructions sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.
- Vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre four combi-vapeur à 212°F (100°C) et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 min. avant de les remplir de yaourt. Veillez à bien laisser refroidir les pots et le compartiment de cuisson avant de verser le yaourt et de placer les pots dans l'appareil.
- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajouter de la poudre de lait écrémé au lait avant de le chauffer (1 à 2 cuillères à soupe par litre).

Aliments	Bac de cuisson	Température en °F (°C)	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt aromatisé (dans des pots en verre fermés)	non perforé	115 (45)	100	300 - 360	Astuce culinaire : aromatisez le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat, puis allongez le temps de préparation si nécessaire.

Préparation de mets encombrants

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

L'acrylamide dans les aliments

Quels sont les mets concernés ?

L'acrylamide se forme principalement dans les produits céréaliers et les pommes de terre cuits à haute température, tels que les chips, les frites, les toasts, les biscottes, le pain, les pâtisseries (biscuits, pain d'épices ou galettes).

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

Remarques générales	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson de pain et de pâtisseries	En mode Chaleur tournante à 355° F (180°C) max.
Petits gâteaux secs	L'ajout d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide. Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Four Frites	En cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

Gaggenau

BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1-877-442-4436

www.gaggenau.com/us

© 2018 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU



9000975762 fr-ca (981220)