

# BSP 270/271

Four combi-vapeur

## Table des matières

|                                                                |           |                                                           |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Conformité d'utilisation</b>                                | <b>4</b>  | <b>Utilisation de l'appareil</b>                          | <b>16</b> |
|                                                                |           | Enceinte du four                                          | 16        |
| <b>Consignes de sécurité importantes</b>                       | <b>5</b>  | Insérer l'accessoire                                      | 17        |
|                                                                |           | Mise en marche                                            | 17        |
| <b>Causes de dommages</b>                                      | <b>7</b>  | Arrêt                                                     | 17        |
|                                                                |           | Vaporisation d'humidité                                   | 17        |
| <b>Protection de l'environnement</b>                           | <b>7</b>  | Élimination de la vapeur                                  | 17        |
| Économies d'énergie                                            | 7         | Après chaque utilisation                                  | 18        |
| Élimination écologique                                         | 7         | Coupure de sécurité                                       | 18        |
| <b>Présentation de l'appareil</b>                              | <b>8</b>  | <b>Fonctions temps</b>                                    | <b>18</b> |
| Four à vapeur                                                  | 8         | Accéder au menu Minuterie                                 | 18        |
| Réservoir d'eau pour le programme de détartrage                | 8         | Minuterie                                                 | 18        |
| Afficheur et éléments de commande                              | 9         | Chronomètre                                               | 19        |
| Symboles                                                       | 9         | Temps de cuisson                                          | 19        |
| Couleurs et représentation                                     | 9         | Fin de la cuisson                                         | 20        |
| Veille                                                         | 10        | <b>Minuterie longue durée</b>                             | <b>21</b> |
| Activer l'appareil                                             | 10        | Réglage de la minuterie longue durée                      | 21        |
| Informations supplémentaires <b>i</b> et <b>i</b> <sup>®</sup> | 10        | <b>Sécurité-enfants</b>                                   | <b>22</b> |
| Ventilateur de refroidissement                                 | 10        | Activer la sécurité enfants                               | 22        |
| Séchage du compartiment de cuisson                             | 10        | Désactiver la sécurité enfants                            | 22        |
| Positions du sélecteur de fonction                             | 11        | <b>Programmes automatiques</b>                            | <b>22</b> |
| Accessoires                                                    | 13        | Indications concernant les réglages                       | 22        |
| Accessoires spéciaux                                           | 13        | Sélectionner un plat                                      | 23        |
| <b>Avant la première utilisation</b>                           | <b>14</b> | Régler un plat                                            | 23        |
| Réglage de la langue                                           | 14        | Pour appeler les derniers programmes automatiques         | 23        |
| Régler le format de l'heure                                    | 14        | <b>Recettes personnelles</b>                              | <b>24</b> |
| Régler l'heure                                                 | 14        | Enregistrer une recette                                   | 24        |
| Réglage du format de la date                                   | 14        | Programmer une recette                                    | 24        |
| Réglage de la date                                             | 14        | Entrer un nom                                             | 25        |
| Régler l'unité de température                                  | 14        | Démarrer la recette                                       | 25        |
| Réglage du filtre à eau                                        | 14        | Modifier une recette                                      | 25        |
| Réglage de la dureté de l'eau                                  | 15        | Effacer la recette                                        | 25        |
| Terminer la première mise en service                           | 15        | <b>Sonde thermométrique</b>                               | <b>26</b> |
| Nettoyer la vitre de la porte                                  | 15        | Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire | 26        |
| Nettoyer les accessoires                                       | 15        | Régler la température à cœur                              | 27        |
| Faire chauffer l'appareil                                      | 15        | Valeurs indicatives pour la température à cœur            | 28        |
| <b>Filtre à eau</b>                                            | <b>15</b> | <b>Home Connect</b>                                       | <b>29</b> |
| Fonctionnement avec ou sans filtre à eau                       | 15        | Réglage                                                   | 29        |
| Remplacer le filtre à eau                                      | 15        | Démarrage à distance                                      | 30        |
| <b>Activer l'appareil</b>                                      | <b>16</b> | Réglages Home Connect                                     | 31        |
| Veille                                                         | 16        | Diagnostic à distance                                     | 32        |
| Activer l'appareil                                             | 16        | Remarque liée à la protection des données                 | 32        |
|                                                                |           | Déclaration de conformité                                 | 32        |

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Réglages de base</b>                           | <b>33</b> |
| <b>Nettoyage et maintenance</b>                   | <b>35</b> |
| Produit de nettoyage                              | 35        |
| Programme de nettoyage                            | 36        |
| Programme de séchage                              | 38        |
| Programme de détartrage                           | 38        |
| Retirer les grilles d'insertion                   | 39        |
| <b>Que faire en cas de problème</b>               | <b>41</b> |
| Panne de courant                                  | 42        |
| Mode démonstration                                | 42        |
| <b>Service après-vente</b>                        | <b>43</b> |
| Numéro E et numéro FD                             | 43        |
| <b>Tableaux et conseils</b>                       | <b>43</b> |
| Légumes                                           | 44        |
| Poisson                                           | 45        |
| Cuisson de poissons à la vapeur basse température | 46        |
| Viandes – cuisson à température élevée            | 47        |
| Viandes/volailles – cuisson à basse température   | 48        |
| Volailles                                         | 49        |
| Cuisson sous-vide                                 | 49        |
| Griller                                           | 53        |
| Garnitures                                        | 54        |
| Desserts                                          | 55        |
| Autre                                             | 55        |
| Pâtisseries                                       | 56        |
| Fermentation (Faire lever la pâte)                | 57        |
| Régénérer (réchauffer)                            | 58        |
| Décongeler                                        | 58        |
| Mettre en conserves                               | 59        |
| Extraction de jus (baies)                         | 59        |
| Préparation de yaourts                            | 60        |
| Préparation de mets encombrants                   | 60        |
| L'acrylamide dans l'alimentation                  | 60        |

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

## Conformité d'utilisation

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

## **⚠ Consignes de sécurité importantes**

### **⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

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

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.  
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

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

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**

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

### **⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

- Les pastilles de détartrage peuvent provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des pastilles de détartrage. Évitez tout contact entre la peau et les pastilles de détartrage. Tenez les pastilles de détartrage hors de portée des enfants.
- La solution détartrante peut provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante. Éloignez les enfants de la solution détartrante. Ne buvez pas la solution détartrante. La solution détartrante ne doit pas entrer en contact avec des aliments. Rincez soigneusement le réservoir d'eau avant de réutiliser l'appareil.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

La lumière des lampes LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1). Ne pas regarder plus longtemps que 100 secondes directement les lampes LED allumées.

## Causes de dommages

### Attention !

- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.  
Le fond de l'enceinte du four doit toujours rester dégagé. Placez toujours les récipients dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet est dure, nous recommandons d'utiliser un système antitartre. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux dans le compartiment de cuisson. N'utilisez aucune plaque à pâtisserie ni lèchefrite émaillée. Un ustensile rouillé (par ex. des assiettes de service, des couverts) peut entraîner de la corrosion dans le compartiment de cuisson.
- Utilisez seulement les petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-les auprès de notre service pièces de rechange.
- Liquides qui s'égouttent : lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous le bac de cuisson non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le sel, les sauces fortes (ketchup, moutarde par exemple) ou les aliments salés (rôti salé par exemple) contiennent des chlorures et acides qui attaquent la surface de l'acier. Éliminez toujours les résidus sans attendre.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- De la corrosion peut se former dans le compartiment de cuisson en cas d'entretien incorrect. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Nettoyez immédiatement le compartiment de cuisson après chaque utilisation après que l'appareil a refroidi. Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage.
- Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte.

## Protection de l'environnement

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

### Économies d'énergie

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

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



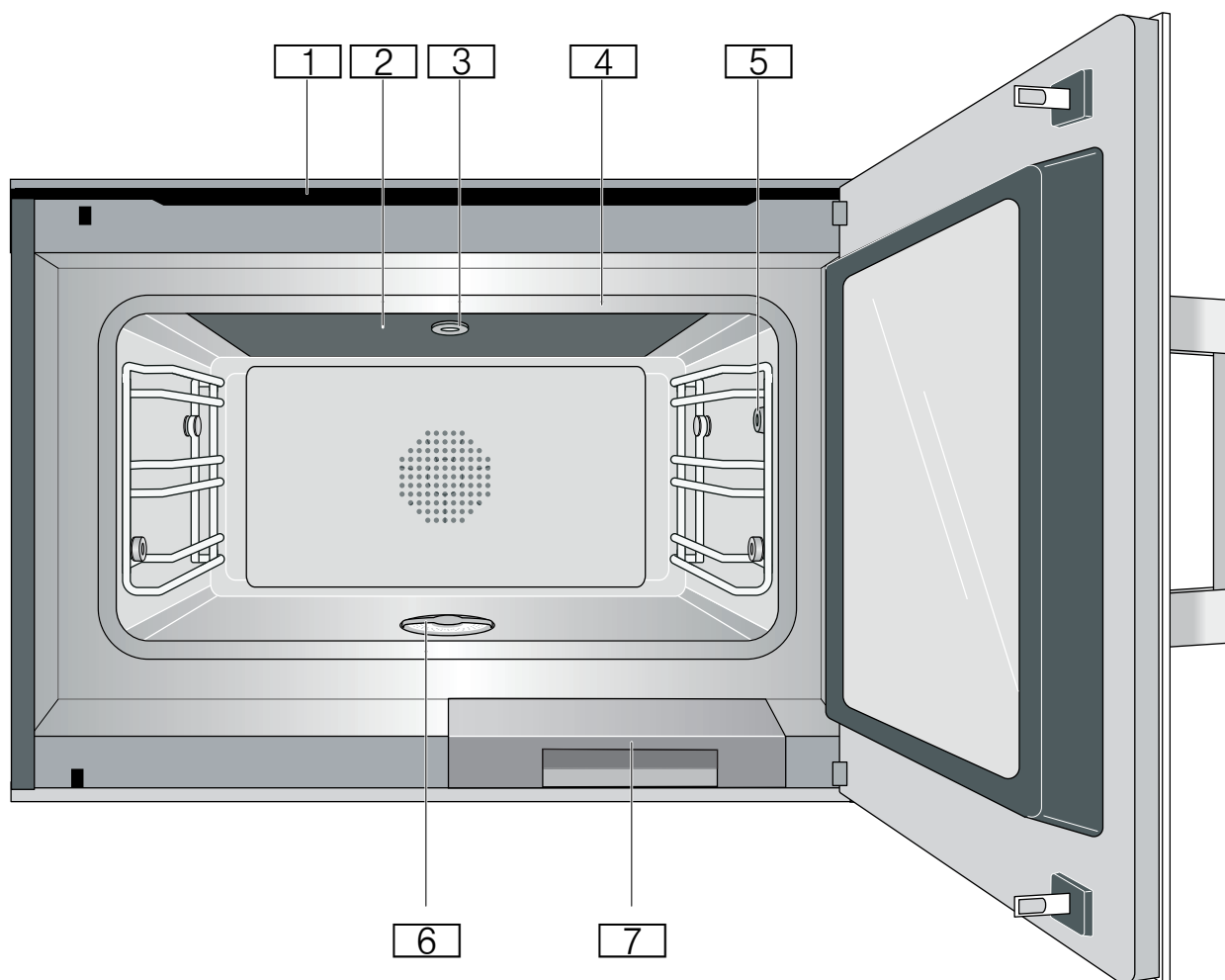
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Présentation de l'appareil

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

### Four à vapeur

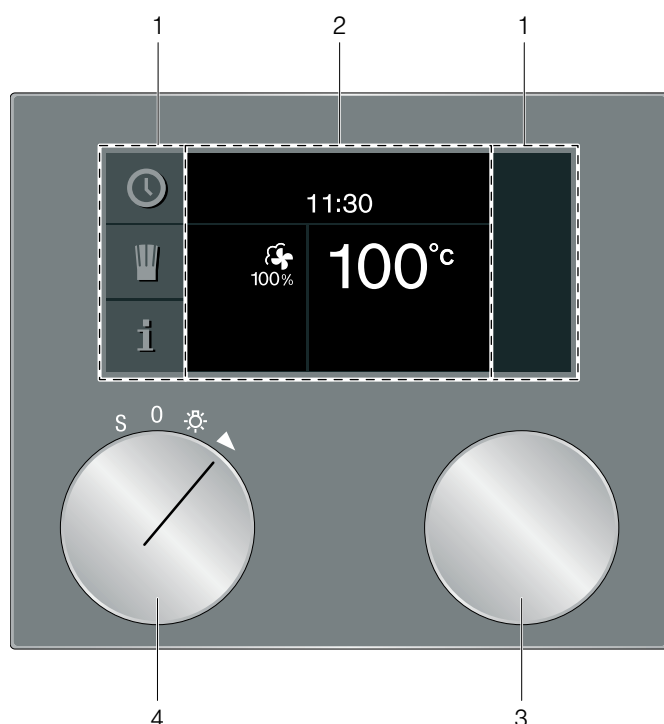


- ☐ 1 Fente d'aération
- ☐ 2 Surface de gril en vitrocéramique
- ☐ 3 Douille pour la cartouche de nettoyage
- ☐ 4 Joint de porte
- ☐ 5 Douille de raccordement pour la sonde thermométrique
- ☐ 6 Filtre
- ☐ 7 Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

### Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

Votre appareil dispose d'un réservoir d'eau d'une contenance maximale de 1,7 litres. Si la porte de l'appareil est ouverte, vous voyez le réservoir d'eau pour le programme de détartrage. Le couvercle est amovible pour le nettoyage. → "Programme de détartrage" à la page 38

## Afficheur et éléments de commande



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

## Symboles

| Symbole         | Fonction                                                         |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| ▶               | Marche                                                           |
| ■               | Arrêt                                                            |
|                 | Pause/fin                                                        |
| x               | Annuler                                                          |
| C               | Annuler                                                          |
| ✓               | Valider/enregistrer des réglages                                 |
| >               | Flèche de sélection                                              |
| i               | Appeler des informations supplémentaires                         |
| >>              | Chauffe rapide avec affichage de l'état                          |
| 🗑️              | Appeler les programmes automatiques ou des recettes personnelles |
| REC             | Enregistrer un menu                                              |
| ↘               | Editer des réglages                                              |
| >A <sup>a</sup> | Entrer un nom                                                    |
| ⌫               | Effacer des lettres                                              |

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 🔒  | Sécurité enfants                    |
| 🕒  | Appeler le menu Minuterie           |
| 🕒  | Appeler la minuterie longue durée   |
| 🔧  | Mode démonstration                  |
| 🌡️ | Sonde thermométrique                |
| 💧  | Démarrer la vaporisation d'humidité |
| 💧  | Arrêter la vaporisation d'humidité  |
| 💧  | Lancer la réduction de vapeur       |
| 💧  | Arrêter la réduction de vapeur      |
| 📶  | Connexion réseau (Home Connect)     |

## Couleurs et représentation

### Couleurs

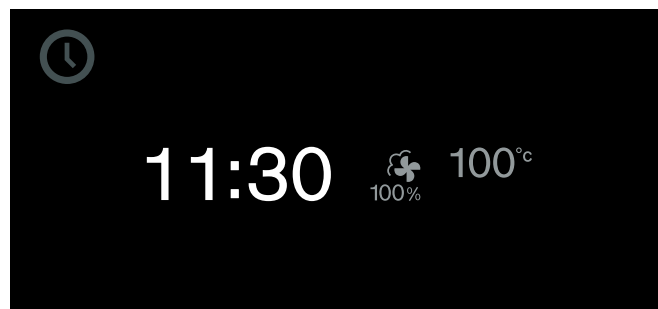
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

### Représentation

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

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



## Veille

L'appareil est en mode veille lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée.

La luminosité du bandeau de commande est réduite en mode veille.

### Remarques

- Il existe différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés.
- La luminosité de l'affichage est fonction de l'angle visuel vertical.
- L'affichage et la luminosité peuvent à tout moment être modifiés dans les réglages de base.

## Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez

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

Vous pouvez maintenant régler la fonction souhaitée. 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 effectué aucun réglage pendant une longue période après l'activation.
- L'appareil se rince automatiquement après chaque processus de cuisson. L'appareil se rince automatiquement avant un processus de cuisson, s'il n'a pas fonctionné pendant plus de 100 heures.
- L'éclairage de le compartiment de cuisson s'éteint peu de temps après l'ouverture de la porte.

## Informations supplémentaires i et i<sup>①</sup>

Touchez le symbole **i** pour accéder à des informations complémentaires, par exemple concernant le type de chauffage réglé ou la température actuelle du compartiment de cuisson.

**Remarque :** Lors du fonctionnement après le préchauffage, de faibles variations de température sont normales.

Le symbole **i<sup>①</sup>** apparaît pour signaler des informations importantes ou des demandes 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 ✓.

Pour les messages sur Home Connect, l'état de Home Connect apparaît dans le symbole **i<sup>①</sup>**. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Home Connect" à la page 29.

## Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Maintenir la porte fermée jusqu'à refroidissement après avoir retiré le plat cuisiné. La porte de l'appareil ne doit pas rester à moitié ouverte car les meubles attenants pourraient être endommagés. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.

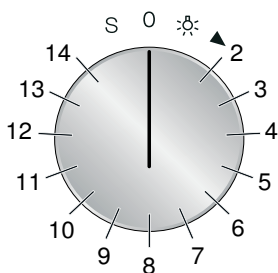
### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

## Séchage du compartiment de cuisson

Après avoir fonctionné avec la fonction vapeur, le compartiment de cuisson est humide. Le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur à l'arrière du compartiment de cuisson continuent à fonctionner pendant un moment après l'extinction, et s'éteignent ensuite automatiquement. Cela peut durer jusqu'à 95 minutes. La porte de l'appareil doit être fermée pendant le séchage du compartiment de cuisson.

## Positions du sélecteur de fonction



| Position | Fonction/mode de cuisson                       | Température                                     | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0        | Position zéro                                  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|          | Éclairage                                      |                                                 | Allumer le compartiment de cuisson. Accès à des fonctions supplémentaires, par ex. des programmes automatiques, des recettes personnelles, le démarrage à distance (Home Connect).                                                                                                                                                                                     |
| 2        | <br>Chaleur tournante + 100 %<br>d'humidité    | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>100°C | Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures.<br>Les mets sont entièrement entourés de vapeur.<br>Mode combiné entre 120°C et 230°C : pour la pâte feuilletée, le pain, les petits pains.<br>La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.                                                                                       |
| 3        | <br>Chaleur tournante + 80 %<br>d'humidité     | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>170°C | Mode combiné : pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille.<br>La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4        | <br>Chaleur tournante + 60 %<br>d'humidité     | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>170°C | Mode combiné : pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain.<br>La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5        | <br>Chaleur tournante + 30 %<br>d'humidité*    | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>170°C | Cuisson dans l'humidité inhérente : pour des pâtisseries.<br>Avec ce réglage, il n'y a pas de production de vapeur. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.                                                                                                                            |
| 6        | <br>Chaleur tournante + 0 %<br>d'humidité      | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>170°C | Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés.<br>Le ventilateur situé sur la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.                                                                                                                                                                                  |
| 7        | <br>Cuisson basse température                  | 30 - 90°C<br>Température de référence<br>70°C   | Cuisson à basse température pour de la viande.<br>Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8        | <br>Cuisson sous-vide                          | 50 - 95°C<br>Température de référence<br>60°C   | Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.<br>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. |
| 9        | <br>Gril grande surface Niveau 1 +<br>humidité | 30 - 230°C<br>Température de référence<br>170°C | Fonction gril avec de l'humidité : pour des soufflés et gratins.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

| Position                                                                                           | Fonction/mode de cuisson                                                                                                  | Température                                  | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10                                                                                                 |  Gril grande surface Niveau 2 + humidité | 30 - 230°C<br>Température de référence 170°C | Fonction gril avec de l'humidité : pour des légumes farcis.<br>La puissance gril est plus élevée.                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11                                                                                                 |  Gril grande surface + air pulsé         | 30 - 230°C<br>Température de référence 230°C | Pour gratiner en fin de cuisson à 230°C. Pour la cuisson de brochettes de légumes ou de crevettes à 180°C.                                                                                                                                                                                                                            |
| 12                                                                                                 |  Fermentation                            | 30 - 50°C<br>Température de référence 38°C   | Fermentation : pour de la pâte à la levure de boulanger et au levain.<br>La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ce qui permet à la surface de la pâte de ne pas de dessécher.<br>Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C. |
| 13                                                                                                 |  Décongélation                           | 40 - 60°C<br>Température de référence 45°C   | Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.<br>L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.                                                                                                                                        |
| 14                                                                                                 |  Régénération                            | 60 - 180°C<br>Température de référence 120°C | Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries.<br>Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.<br>Réchauffer des plats à 120°C, des pâtisseries à 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 permet d'éliminer les fortes salissures dans le compartiment de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                    |  Fonction séchage                      |                                              | La fonction séchage permet de sécher rapidement le compartiment de cuisson, notamment après son nettoyage.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                    |  Programme de détartrage               |                                              | Le programme de détartrage permet d'éliminer le calcaire dans l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                    |  Changement du filtre à eau            |                                              | Changement du filtre à eau en cas de système de détartrage installé.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| * Mode de cuisson avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée selon EN60350-1. |                                                                                                                           |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Accessoires

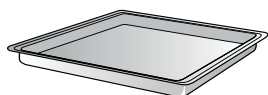
Utilisez seulement les accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



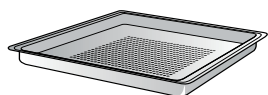
### Grille

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



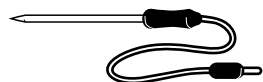
### Bac de cuisson en acier inox, non perforé, 40 mm de profondeur

pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales, pour cuire des gâteaux sur plaque et pour récupérer le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur



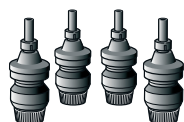
### Bac de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur

pour cuire des légumes à la vapeur ou du poisson, 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

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

|            |                                                                                   |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| BA 010 301 | Rail télescopique trois niveaux                                                   |
| BA 030 300 | Grille, avec pieds                                                                |
| BA 020 360 | Bac de cuisson en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 5 l                     |
| BA 020 370 | Bac de cuisson en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l                         |
| BA 020 380 | Bac de cuisson, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 5 l              |
| BA 020 390 | Bac de cuisson, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l                  |
| CL S10 040 | Lot avec 4 cartouches de nettoyage                                                |
| 17002490   | Lot avec 4 pastilles de détartrage                                                |
| GN 010 330 | Adaptateur GN<br>(Pour l'utilisation de récipients de cuisson GN et de faitouts.) |
| 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                     |

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

Les bacs de cuisson anti-adhésifs ne doivent être chauffés que jusqu'à 230°C. Utilisez le bac de cuisson anti-adhérent uniquement dans le four combi-vapeur.

## Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Lisez auparavant le chapitre → *"Consignes de sécurité importantes"* à la page 5.

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

Le menu « Premiers réglages » apparaît une fois les branchements électriques effectués. Vous pouvez à présent régler votre nouvel appareil pour la première mise en service.

### Remarques

- Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement 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 modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base.

## Réglage de la langue

La langue préreglée apparaît dans l'afficheur.

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

## Régler le format de l'heure

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

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

## Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

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

## Réglage du format de la date

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

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

## Réglage de la date

La date préreglée apparaît dans l'afficheur. Le réglage du jour est déjà actif.

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

## Régler l'unité de température

Les deux unités possibles °C et °F apparaissent dans l'affichage. 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 » apparaît. « Disponible » est présélectionné.

Si la dureté de l'eau dépasse 7 dH ou la dureté carbonate dépasse 5 dH, nous recommandons l'utilisation du système de détartrage GF 111 100.

- 1 A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner « Disponible » (avec filtre à eau) ou « Non disponible » (sans filtre à eau).
- 2 Confirmer avec ✓.
- 3 Si le filtre à eau « Disponible » a été sélectionné : « Capacité du filtre à eau » apparaît.
- 4 Avec le sélecteur rotatif, sélectionner la capacité du filtre à eau utilisé (entre 100 - 9000 litres). Respecter pour ce faire les instructions fournies avec le filtre à eau.
- 5 Confirmer avec ✓.

## Réglage de la dureté de l'eau

« Dureté de l'eau » apparaît à l'affichage.

**Remarque :** L'affichage de la dureté de l'eau apparaît uniquement si « Filtre à eau - non disponible » a été sélectionné.

- 1 Contrôlez l'eau du robinet avec le test de dureté carbonatée fourni : remplissez le tube de mesure jusqu'à la marque de 5 ml avec de l'eau du robinet.
- 2 Ajoutez la solution d'indicateur goutte à goutte jusqu'à ce que la couleur passe du violet au jaune. **Important :** comptez le nombre de gouttes et après chaque goutte, secouez avec précaution le tube de mesure jusqu'à ce que le mélange soit complètement mélangé. Le nombre de gouttes correspond à la dureté de l'eau.
- 3 Paramétrez la dureté de l'eau mesurée avec le sélecteur rotatif. La valeur 12 est présélectionnée.
- 4 Confirmez avec ✓.

## Terminer la première mise en service

Dans l'affichage apparaît « Première mise en service terminée ».

Confirmez avec ✓.

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

## 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 microfibras avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. N'utilisez pas de racloir à verre.

## Nettoyer les accessoires

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

## Faire chauffer l'appareil

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer l'appareil à vide, porte fermée. Idéalement pendant une heure en mode Chaleur tournante  + 60 % d'humidité à 200 °C.

## 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 7 dH ou la dureté carbonate dépasse 5 dH, nous recommandons l'utilisation du système de détartrage GF 111 100.

### Remplacer le filtre à eau

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

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

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

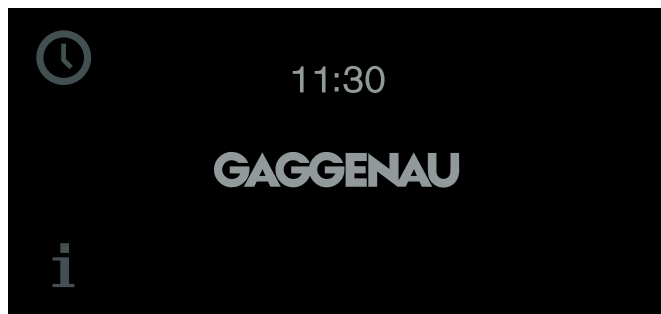
Le remplacement du filtre à eau est terminé. Effleurer le symbole ✓. L'appareil est prêt à fonctionner.

## Activer l'appareil

### Veille

L'appareil est en mode veille lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée.

La luminosité du bandeau de commande est réduite en mode veille.



#### Remarques

- Il existe différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés. L'affichage peut être modifié via le réglage « Affichage de veille » dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 33
- La luminosité de l'affichage est fonction de l'angle visuel vertical. L'affichage peut être adapté via le réglage « Luminosité » dans les réglages de base.

## Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

#### Remarques

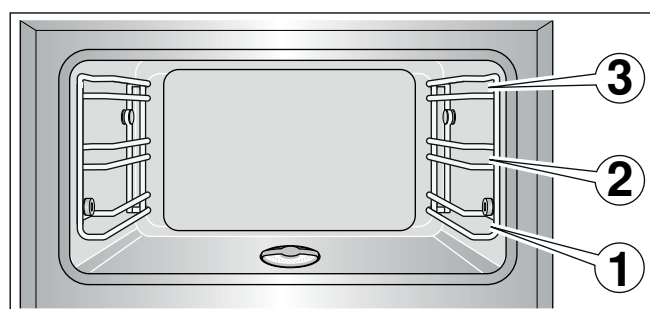
- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de le compartiment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

## Utilisation de l'appareil

### Enceinte du four

Le compartiment de cuisson possède trois niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

**Remarque :** Lors de la cuisson à la vapeur, la décongélation, la fermentation et la régénération, jusqu'à trois niveaux d'enfournement peuvent être utilisés simultanément. Si un niveau est utilisé, utiliser le niveau 2 (ou niveau 1 pour les moules hauts). Pour de petites pâtisseries, il est aussi possible d'utiliser deux niveaux, par ex. les niveaux 1 et 3.



#### Attention !

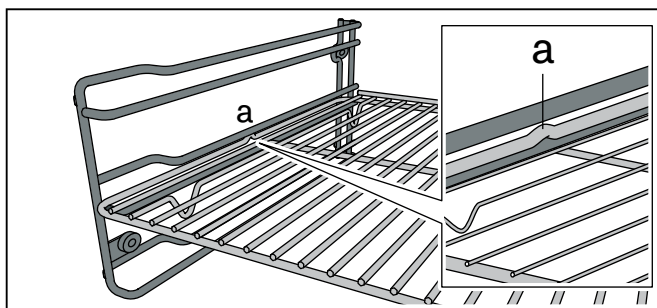
- Ne rien placer à même le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le couvrir de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil. Le fond du compartiment de cuisson doit toujours rester dégagé. Toujours placer la vaisselle dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.
- Ne pas insérer d'accessoire entre les glissières des différents niveaux, il risque de basculer. Ouvrez toujours la porte de l'appareil au maximum, car dans cette position, la porte ne revient pas d'elle-même.

## Insérer l'accessoire

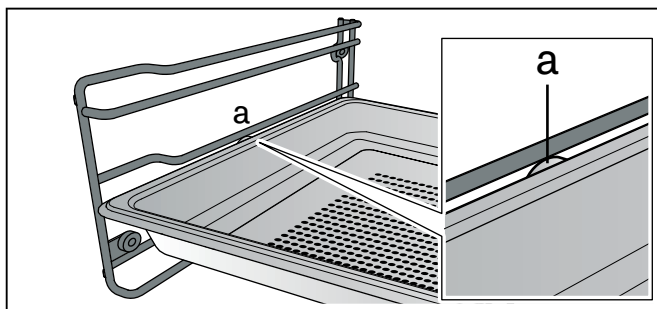
La grille et le bac de cuisson perforé sont équipés d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne. Lors du retrait, l'accessoire doit être légèrement soulevé.

En enfournant la grille, veiller à ce que

- le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le haut
- le fil de sécurité de la grille se trouve à l'arrière et en haut.



En enfournant le bac de cuisson perforé, veiller à ce que le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le haut.



## Mise en marche

- 1 Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions. Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence apparaissent.
- 2 Pour modifier la température : Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température souhaitée.

Le symbole de chauffe apparaît. 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.

**Remarque :** En cas de changement du mode de fonctionnement, la température configurée reste préservée. La température de référence n'apparaît qu'après la mise en marche.

## Arrêt

Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

En fonction du mode de fonctionnement, un rinçage automatique peut se faire entendre.

## Vaporisation d'humidité

Lors de la vaporisation d'humidité, de la vapeur est amenée dans le compartiment de cuisson. Vous pouvez ainsi par ex. faire cuire du pain et des petits pains avec suffisamment d'humidité.

La vaporisation d'humidité fonctionne uniquement avec ces modes de cuisson :

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

Pour démarrer la vaporisation d'humidité, effleurer le symbole . Après une courte durée, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson.

La vaporisation d'humidité dure environ 5 minutes.

**Annuler la vaporisation d'humidité :**

Appuyer sur le symbole .

## Élimination de la vapeur

Lors de l'élimination de la vapeur, de l'eau froide est amenée dans le compartiment de cuisson. Cela refroidit le compartiment de cuisson et la vapeur se condense sur les parois du compartiment de cuisson. Si vous ouvrez ensuite la porte du compartiment de cuisson, seule une petite quantité de vapeur s'échappe.

### Mise en garde – Risque de brûlure !

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

L'élimination de la vapeur fonctionne uniquement avec ces modes de cuisson, à une température dans l'enceinte de cuisson inférieure à 130°C :

- Chaleur tournante + 100 % d'humidité
- Chaleur tournante + 80 % d'humidité
- Chaleur tournante + 60 % d'humidité
- Gril grande surface Niveau 1 + humidité
- Gril grande surface Niveau 2 + humidité
- Cuisson sous-vide

**Procédez comme suit :**

Effleurez le symbole . L'élimination de la vapeur prend environ 25 secondes. Pendant ce temps, le chauffage est coupé.

**Arrêter prématurément l'élimination de la vapeur :**  
Ouvrez la porte ou effleurez le symbole .

#### Remarques

- La fonction d'élimination de la vapeur est disponible pendant une courte durée, même après l'arrêt de l'appareil.
- Après écoulement d'un programme automatique ou d'une programmation par minuterie (temps de cuisson), l'élimination de la vapeur se fait automatiquement à la fin du programme.

## Après chaque utilisation

- 1 Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson immédiatement après que l'appareil a refroidi. Si vous tardez trop, les résidus sont nettement plus difficiles à éliminer.
- 2 Après l'arrêt, le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur à l'arrière du compartiment de cuisson se mettent en marche pour sécher le compartiment de cuisson, puis s'éteignent automatiquement. Cela peut durer jusqu'à 95 minutes. La porte de l'appareil doit être fermée pendant le séchage du compartiment de cuisson.
- 3 En cas de besoin, le compartiment de cuisson peut être vite séché avec la fonction de séchage.  
→ "Programme de séchage" à la page 38
- 4 Polir le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
- 5 Essayez soigneusement le meuble ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

## Coupure de sécurité

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

Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

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

## Fonctions temps

Dans le menu de la minuterie, réglez :

 la minuterie courte durée

 chronomètre

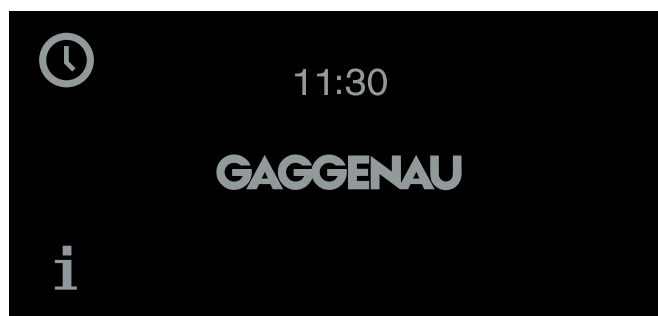
 le temps de cuisson (pas au repos)

 la fin du temps de cuisson (pas au repos)

## Accéder au menu Minuterie

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

Effleurer le symbole .



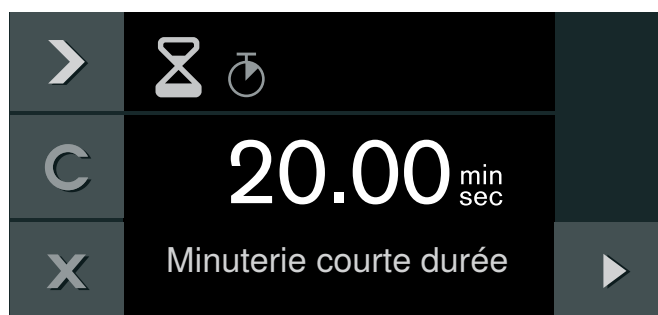
Le menu Minuterie s'affiche.

## Minuterie

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

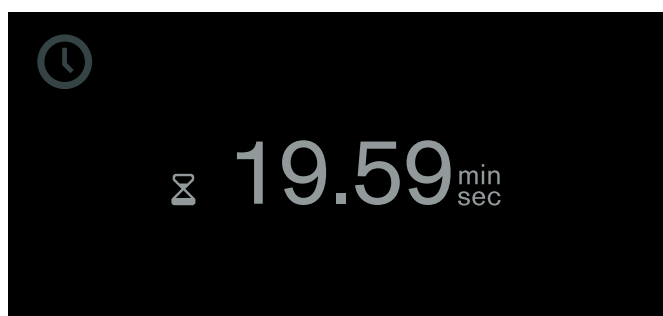
### Réglage de la minuterie courte durée

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



- 3 Démarrer avec .

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



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

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

#### Arrêter la minuterie courte durée :

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

#### Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

## Chronomètre

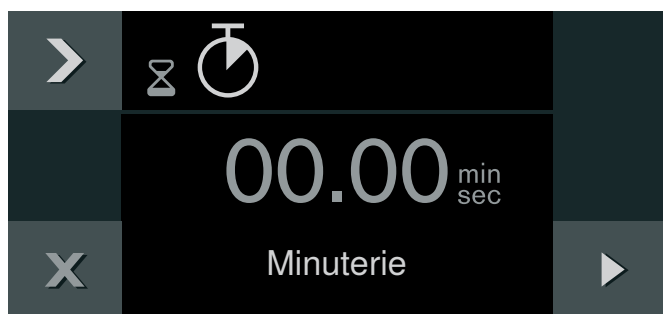
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

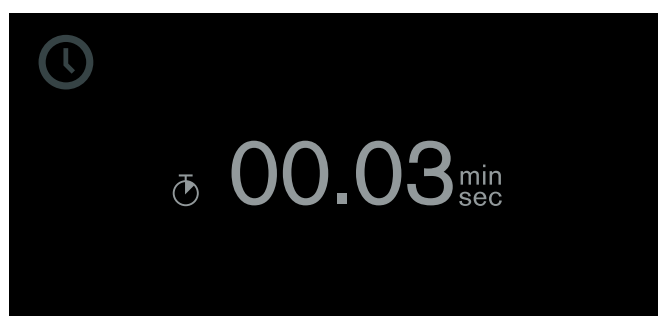
#### Démarrer le chronomètre

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



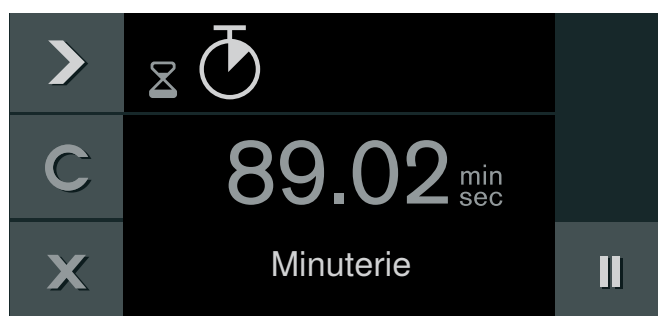
- 3 Démarrer avec ▶.

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



#### Arrêter le chronomètre et le redémarrer

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



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

- 4 Démarrer à l'aide de ▶.

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

#### Eteindre le chronomètre :

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

## Temps de cuisson

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

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

#### Régler le temps de cuisson

Le mode de cuisson et la température ont été réglés et votre plat se trouve dans le compartiment de cuisson.

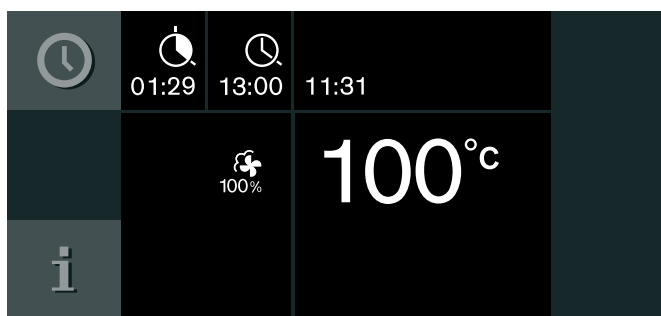
- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Utiliser ➤ pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » ⌚.

- 3 À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson souhaité.

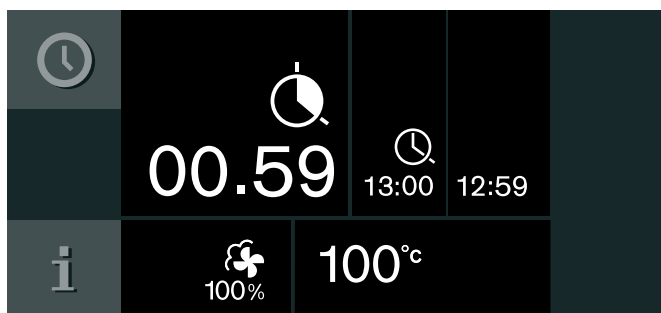


- 4 Démarrer la cuisson avec ►.

L'appareil démarre. Le menu Minuterie est fermé. La température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson apparaissent.



Une minute avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, le temps de cuisson qui s'est écoulé s'affiche agrandi sur l'écran.



L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Le symbole  clignote et un signal retentit. Il s'arrête prématurément lorsque le symbole  est effleuré, ouvrir la porte de l'appareil ou régler le sélecteur de fonctions sur 0.

#### Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. Utiliser ► pour sélectionner le « Temps de cuisson » . Modifier le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer la cuisson avec ►.

#### Annuler le temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. Utiliser ► pour sélectionner le « Temps de cuisson » . Utiliser C pour supprimer le temps de cuisson. Utiliser X pour revenir au mode de fonctionnement normal.

#### Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

**Remarque :** Il est aussi possible de modifier la température et le mode de cuisson pendant que le temps de cuisson s'écoule.

## Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

#### Différer la fin du temps de cuisson

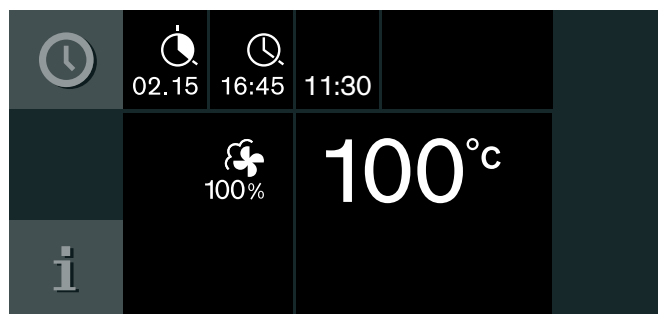
Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson ont été réglés.

- 1 Effleurer le symbole .
- 2 Utiliser ► pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » .



- 3 Régler la fin du temps de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

- 4 Démarrer la cuisson avec ►.



L'appareil se met en position d'attente. Le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson apparaissent. L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.

**Remarque :** Si le symbole  clignote : aucun temps de cuisson n'a été réglé. Toujours commencer par régler un temps de cuisson.

L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Le symbole  clignote et un signal retentit. Il s'arrête prématurément lorsque le symbole  est effleuré, ouvrir la porte de l'appareil ou régler le sélecteur de fonctions sur 0.

#### Modifier la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie. Utiliser  pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » . Régler la fin du temps de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

Démarrer la cuisson avec .

#### Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

## Minuterie longue durée

Cette fonction permet à l'appareil de conserver une température comprise entre 50 °C et 230 °C en mode « Chaleur tournante + 0 % d'humidité ».

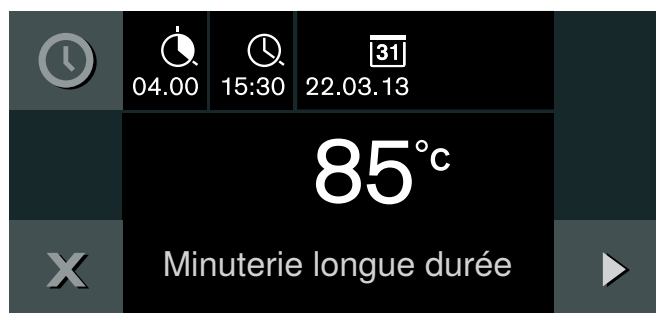
Vous pouvez maintenir des plats au chaud jusqu'à 74 heures, sans devoir allumer ou éteindre l'appareil.

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le four.

**Remarque :** Vous devez régler la minuterie longue durée sur « disponible » dans les réglages de base.

## Réglage de la minuterie longue durée

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



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

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

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

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

#### Arrêt :

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

## Sécurité-enfants

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

### Remarques

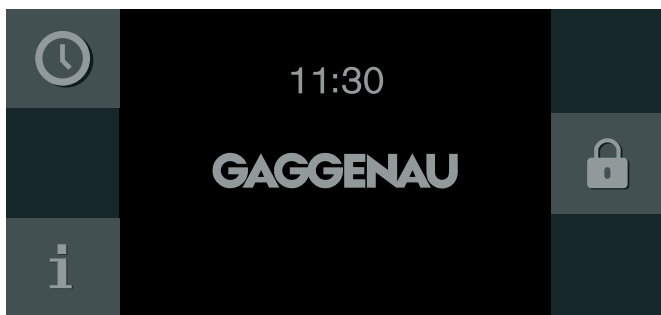
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base.
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

## Activer la sécurité enfants

### Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



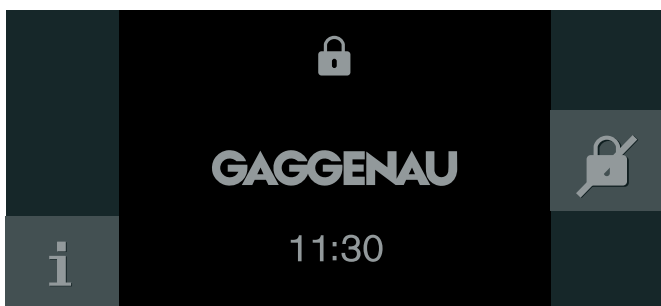
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

## Désactiver la sécurité enfants

### Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

## Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer les mets les plus variés. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche. Laissez refroidir l'appareil, puis réessayez.

## Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.
- Le programme automatique propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson.
- Pour certains mets, vous serez invité à saisir le poids. Vous ne pouvez pas régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour certains plats, vous serez invité à saisir le niveau de coloration souhaité, l'épaisseur des mets, le niveau de cuisson de la viande ou des légumes.
- Pour certains plats, le compartiment de cuisson est préchauffé à vide. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.
- Vos réglages favoris vous seront proposés lors de votre prochaine utilisation.

### Sonde thermométrique

Vous avez besoin de la sonde thermométrique pour certaines recettes. Utilisez la sonde thermométrique pour ces recettes. → "Sonde thermométrique" à la page 26

## Sélectionner un plat

Les catégories suivantes sont disponibles. Vous retrouverez pour chaque catégorie un ou plusieurs plats.

**Remarque :** La catégorie sélectionnée en dernier s'affiche en premier lieu.

### Catégories :

- Viande et volaille
- Poisson
- Légumes
- Garnitures et plats au four
- Dessert
- Pain et pâtisserie
- Levée de pâte
- Régénération
- Décongélation

## Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné. Suivez les instructions affichées.

Pour parcourir les différents niveaux, utilisez le sélecteur rotatif.

- 1 Réglez le sélecteur de fonction sur .
- 2 Effleurez le symbole . Confirmez avec .
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez la catégorie et confirmez avec .
- 4 À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez le plat souhaité et confirmez avec .  
Les réglages possibles apparaissent à l'affichage. De nombreux plats vous permettent d'adapter les réglages selon vos souhaits.  
À défaut, le poids de certains plats doit être réglé.  
**Conseil :** Si vous effleurez le symbole , vous obtenez des directives sur les accessoires et la préparation.
- 5 Confirmez les réglages souhaités avec . Suivez les indications affichées.

Lorsque la durée est écoulée, l'appareil cesse de chauffer et la vapeur est libérée. Un signal sonore retentit.

L'ouverture de la porte de l'appareil influence le résultat de cuisson. N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement. Le programme automatique est interrompu et reprend une fois la porte de l'appareil fermée.

## Poursuite de la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson ne répond pas encore à vos souhaits.

Un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez poursuivre la cuisson.

- 1 Confirmez avec .
- 2 Sélectionnez une durée simple ou double selon les besoins.
- 3 Démarrez avec .
- 4 Si la poursuite de la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Si vous touchez le symbole , pendant le temps de post-cuisson, la vapeur est réduite et la poursuite de la cuisson est arrêtée.

### Modifier et annuler

Après le démarrage, il n'est plus possible de modifier les réglages.

Si vous souhaitez annuler le réglage, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

## Pour appeler les derniers programmes automatiques

Les cinq derniers plats réalisés sont mémorisés avec les réglages que vous avez sélectionnés. Vous pouvez enregistrer ces plats avec les réglages sélectionnés comme des recettes individuelles. Vous ne pouvez plus modifier ensuite les réglages de recettes individuelles si vous les avez sauvegardées à l'aide de la fonction « Derniers programmes automatiques ». → "Recettes personnelles" à la page 24

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur .  
 s'affiche.
- 2 Effleurez le symbole .
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Derniers programmes automatiques » et confirmez avec .
- 4 À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez le plat souhaité et confirmez avec .
- 5 Donnez un nom au plat et enregistrez-le.  
→ "Entrer un nom" à la page 25

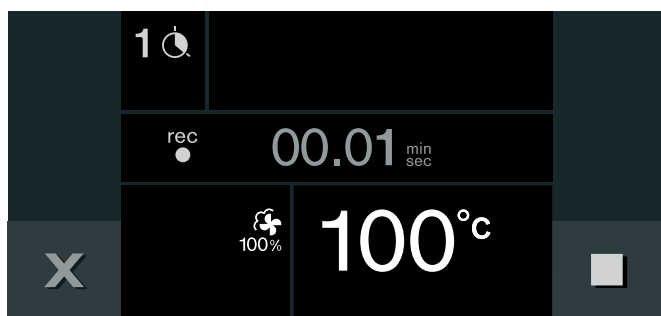
## Recettes personnelles

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

### Enregistrer une recette

Il est possible de régler successivement jusqu'à 5 phases, tout en les enregistrant.

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur .
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionner « Recettes personnelles » et confirmer avec .
- 4 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .



- 6 À l'aide du sélecteur rotatif, régler la température souhaitée.
- 7 Le temps de cuisson est enregistré.
- 8 Enregistrer d'autres phases : Positionner le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson souhaité. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la température souhaitée. Une nouvelle phase commence.
- 9 Si le plat a atteint le résultat de cuisson souhaité, effleurer le symbole  pour terminer la recette.
- 10 Saisir le nom sous « ABC ». → "Entrer un nom" à la page 25

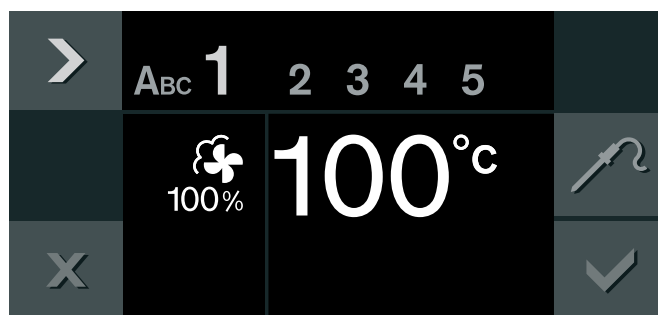
#### Remarques

- L'enregistrement d'une phase commence uniquement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
- Chaque phase doit durer au moins 1 minute.
- Pendant la première minute d'une phase, il est possible de modifier le mode de cuisson ou la température.

## Programmer une recette

Jusqu'à 5 phases de préparation peuvent être programmées et mémorisées.

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur .
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionner « Recettes personnelles » et confirmer avec .
- 4 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Saisir le nom sous « ABC ». → "Entrer un nom" à la page 25
- 7 Sélectionner la première phase au moyen du symbole . Le mode de cuisson et la température réglés au début s'affichent. Le mode de cuisson et la température peuvent être modifiés à l'aide des sélecteurs rotatifs.



- 8 Sélectionner le réglage du temps à l'aide du symbole .
- 9 À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson souhaité.
- 10 Sélectionner la phase suivante à l'aide du symbole .
  - ou -
  - La préparation est complète, terminer la saisie.
- 11 Enregistrer à l'aide de .
  - ou -
  - Annuler avec  et quitter le menu.

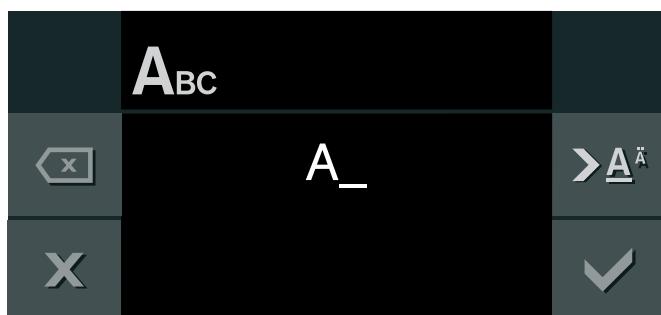
#### Saisir la température à cœur pour une phase :

Sélectionner la phase suivante à l'aide du symbole . Régler le mode de cuisson et la température. Effleurer le symbole . Saisir la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et valider avec .

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

## Entrer un nom

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



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

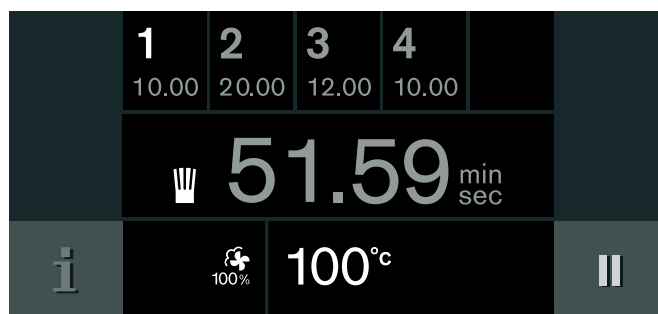
- 2 Enregistrer au moyen de ✓.  
- ou bien -  
Annuler au moyen de X et quitter le menu.

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

## Démarrer la recette

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur 🍳.
- 2 Effleurez le symbole 🍷.
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- 4 Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.

- 5 Démarrez la cuisson avec ▶.  
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.  
Les réglages des étapes apparaissent dans la barre d'affichage.



### Remarques

- La durée s'écoule uniquement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
- Vous pouvez modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif, pendant que la recette est réalisée. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.
- Insérez la sonde thermométrique si la recette contient une température à cœur enregistrée.

## Modifier une recette

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

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur 🍳.
- 2 Effleurez le symbole 🍷.
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- 4 Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurez le symbole 🍷.
- 6 Sélectionnez la étape souhaitée 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 de fonctions.
- 7 Enregistrer à l'aide de ✓.  
- ou -  
Annulez avec X et quittez le menu.

## Effacer la recette

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur 🍳.
- 2 Effleurez le symbole 🍷.
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- 4 Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Supprimez la recette avec C.
- 6 Confirmez avec ✓.

## Sonde thermométrique

La sonde thermométrique vous permet une cuisson exacte et précise. Elle mesure la température au cœur de l'aliment à cuire. La coupure automatique lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte permet de garantir une cuisson parfaite de chaque aliment.

La sonde thermométrique peut être endommagée en cas de températures supérieures à 250°C. Il faut donc l'utiliser dans votre appareil uniquement lors d'une température maximale de 230°C.

### ⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique fournie avec l'appareil. Vous pouvez l'acheter ultérieurement comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

Lorsque vous utilisez la sonde thermométrique, n'enfournez jamais le plat cuisiné au niveau le plus haut du four.

Retirez toujours la sonde thermométrique du compartiment de cuisson après utilisation. Ne la conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation. Ne la mettez pas au lave-vaisselle !

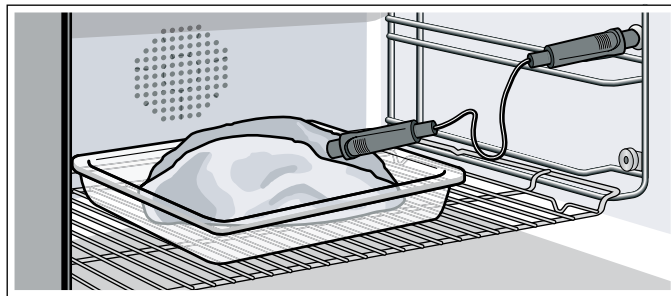
## Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

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

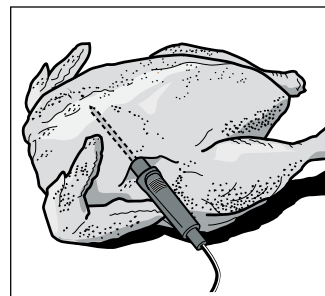
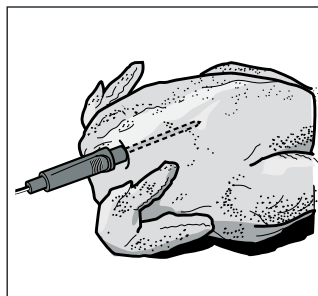
La sonde thermométrique possède trois points de mesure. Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond. La sonde thermométrique ne doit pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.

**Viande** : introduisez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.

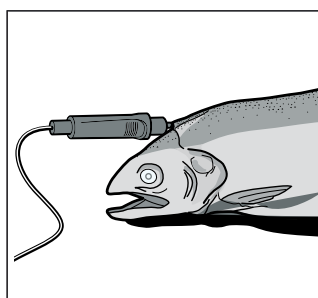
Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.



**Volaille** : introduisez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, en l'enfonçant le plus possible. Selon la nature de la volaille, introduisez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique.



**Poisson** : introduisez la sonde thermométrique derrière la tête, vers l'arête centrale, en l'enfonçant le plus possible. Placez le poisson entier sur la grille en position « nage » à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



**Retourner l'aliment à cuire** : si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas la sonde thermométrique. Après avoir retourné l'aliment à cuire, assurez-vous de la position correcte de la sonde thermométrique.

Si vous retirez la sonde thermométrique en cours de fonctionnement, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

## Régler la température à cœur

### Attention !

#### Endommagement de la sonde thermométrique :

Si la distance est trop petite entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique, cela risque d'endommager la sonde thermométrique.

Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique ou le câble de la sonde thermométrique soit d'au moins quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

### Attention !

#### Endommagement de la sonde thermométrique :

Ne coincez pas le câble de la sonde thermométrique dans la porte de l'appareil.

- 1 Enfouissez l'aliment à cuire avec une sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson. Introduisez la sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
- 2 Positionnez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson souhaité.
- 3 Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Effleurez le symbole . À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec . La température à cœur programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle.
- 5 L'appareil chauffe selon le mode de cuisson sélectionné. La température à cœur actuelle apparaît sur l'affichage, et la température à cœur sélectionnée apparaît juste en-dessous. Vous pouvez modifier à tout moment le réglage de la température à cœur.

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte. Il est automatiquement mis fin à la cuisson. Confirmez avec  et tournez le sélecteur rotatif sur 0.

### Évaluation du temps de cuisson

Lorsque l'appareil est réglé à une température supérieure à 100°C, et que la sonde thermométrique est insérée, l'affichage indique une estimation du temps de cuisson 5 à 20 minutes après le préchauffage.

L'évaluation du temps de cuisson est constamment mise à jour. Plus le processus de cuisson dure longtemps, plus l'évaluation du temps de cuisson est précise. N'ouvrez pas la porte de l'appareil, cela fausse l'évaluation du temps de cuisson.

L'évaluation du temps de cuisson est affichée en mode normal et également pour les programmes automatiques.

La température à cœur actuelle est affichée lorsque vous effleurez le symbole .

Vous pouvez désactiver l'affichage du temps de cuisson dans les réglages de base et afficher à la place la température à cœur actuelle.

### Remarques

- Au début du temps de cuisson, « <15°C » apparaît pendant 3 à 4 minutes comme température à cœur actuelle.
- La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 99 °C. En dehors de cette plage, l'affichage « <15 C » ou « --°C » apparaît pour la température à cœur actuelle.
- 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 thermométrique et le minuteur du 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 souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec .

### 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 et aucun aliment surgelé. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des mets.

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

| Plat cuisiné                     | Valeur indicative pour la température à cœur |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Bœuf</b>                      |                                              |
| Rosbif, filet de bœuf, entrecôte |                                              |
| très saignant                    | 45 - 47 °C                                   |
| saignant                         | 50 - 52 °C                                   |
| rosé                             | 58 - 60 °C                                   |
| bien cuit                        | 70 - 75 °C                                   |
| Rôti de bœuf                     | 80 - 85 °C                                   |
| <b>Porc</b>                      |                                              |
| Rôti de porc                     | 72 - 80 °C                                   |
| Longe de porc                    |                                              |
| rosé                             | 65 - 70 °C                                   |
| bien cuit                        | 75 °C                                        |
| Rôti de viande hachée            | 85 °C                                        |
| Filet mignon de porc             | 65 - 70 °C                                   |
| <b>Veau</b>                      |                                              |
| Rôti de veau, bien cuit          | 75 - 80 °C                                   |
| Poitrine de veau, farcie         | 75 - 80 °C                                   |
| Selle de veau                    |                                              |
| rosé                             | 58 - 60 °C                                   |
| bien cuit                        | 65 - 70 °C                                   |
| Filet de veau                    |                                              |
| saignant                         | 50 - 52 °C                                   |
| rosé                             | 58 - 60 °C                                   |
| bien cuit                        | 70 - 75 °C                                   |
| <b>Gibier</b>                    |                                              |
| Selle de chevreuil               | 60 - 70 °C                                   |
| Cuissot de chevreuil             | 70 - 75 °C                                   |
| Steaks de cerf                   | 65 - 70 °C                                   |
| Râble de lièvre, de lapin        | 65 - 70 °C                                   |
| <b>Volaille</b>                  |                                              |
| Poulet                           | 90 °C                                        |
| Pintade                          | 80 - 85 °C                                   |
| Oie, dinde, canard               | 85 - 90 °C                                   |
| Magret de canard                 |                                              |
| rosé                             | 55 - 60 °C                                   |
| bien cuit                        | 70 - 80 °C                                   |
| Steak d'autruche                 | 60 - 65 °C                                   |

| Plat cuisiné        | Valeur indicative pour la température à cœur |
|---------------------|----------------------------------------------|
| <b>Agneau</b>       |                                              |
| Gigot d'agneau      |                                              |
| rosé                | 60 - 65 °C                                   |
| bien cuit           | 70 - 80 °C                                   |
| Selle d'agneau      |                                              |
| rosé                | 55 - 60 °C                                   |
| bien cuit           | 65 - 75 °C                                   |
| <b>Mouton</b>       |                                              |
| Gigot de mouton     |                                              |
| rosé                | 70 - 75 °C                                   |
| bien cuit           | 80 - 85 °C                                   |
| Selle de mouton     |                                              |
| rosé                | 70 - 75 °C                                   |
| bien cuit           | 80 °C                                        |
| <b>Poisson</b>      |                                              |
| Filet               | 62 - 65 °C                                   |
| Entier              | 65 °C                                        |
| Terrine             | 62 - 65 °C                                   |
| <b>Divers</b>       |                                              |
| Pain                | 96 °C                                        |
| Vol-au-vent         | 72 - 75 °C                                   |
| Terrine             | 60 - 70 °C                                   |
| Foie gras           | 45 °C                                        |
| Réchauffage de mets | 75 °C                                        |

## Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau et peut être commandé à distance via un appareil mobile. L'application Home Connect propose des fonctions supplémentaires qui complètent de manière optimale l'appareil connecté. Si l'appareil n'est pas relié au réseau domestique il peut être utilisé comme d'habitude depuis l'affichage.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Remarques

- Observez les consignes de sécurité de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect alors que vous n'êtes pas à la maison. Observez aussi les consignes dans l'application Home Connect.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- Consultez les documents Home Connect fournis.

## Réglage

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'application Home Connect doit être installée sur un appareil mobile.

Par ailleurs, votre appareil doit être connecté au réseau domestique ainsi qu'à l'application Home Connect. Vous pouvez choisir entre les options de connexion suivantes :

- Connexion avec un câble LAN : la connexion au réseau domestique s'effectue automatiquement après confirmation sur l'appareil.
- Connexion via WLAN : configurez d'abord la connexion au réseau domestique, puis à l'application Home Connect.

**Remarque :** L'application vous guide tout au long du processus de connexion. En cas de doute, observez les instructions de l'appli.

### Configurer l'application

Configurez l'application Home Connect sur votre appareil mobile (par ex. tablette, PC ou smartphone).

- 1 Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).
- 2 Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».
- 3 Sélectionnez l'application Home Connect et installez-la sur votre appareil mobile.
- 4 Démarrez l'application et configurez l'accès à Home Connect.  
L'application vous guide alors dans le processus d'enregistrement.

### Connecter l'appareil au réseau domestique (LAN)

L'appareil doit être connecté au réseau domestique via un câble LAN.

La connexion réseau s'effectue automatiquement dès que l'appareil est raccordé pour la première fois au réseau électrique et est mis en service.

### Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN avec WPS)

Conditions préalables

- Votre routeur dispose d'une touche WPS. Vous trouverez les informations pour ce faire dans le manuel de votre routeur.
- Vous devez pouvoir accéder à votre routeur.

- 1 Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
- 2 Effleurez le symbole .
- 3 Sélectionner « WLAN » avec le sélecteur rotatif.
- 4 Confirmez avec le symbole .  
Un message sur la fonction WPS apparaît.
- 5 Effleurez le symbole  pour continuer.
- 6 Sélectionnez « Automatique (WPS) » avec le sélecteur rotatif.
- 7 Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .
- 8 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur du réseau domestique.

Si l'affichage indique « Connexion réseau réussie », le processus de connexion est terminé. Veuillez suivre les instructions de l'application.

## Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN sans WPS)

- 1 Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
- 2 Effleurez le symbole .
- 3 Sélectionner « WLAN » avec le sélecteur rotatif.
- 4 Confirmez avec le symbole .  
Un message sur la fonction WPS apparaît.
- 5 Effleurez le symbole  pour continuer.
- 6 Sélectionnez « Manuel » avec le sélecteur rotatif.
- 7 Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .  
L'appareil configure à présent un réseau WLAN propre « HomeConnect », auquel vous devez connecter la tablette ou le smartphone.
- 8 Suivez les instructions de l'application.

Si l'affichage indique « Connexion réseau réussie », le processus de connexion est terminé. Veuillez suivre les instructions de l'application.

## Connecter l'appareil avec l'application

Connectez votre appareil pendant la configuration d'Home Connect avec l'application ou connectez-le avec un compte Home Connect supplémentaire. L'application Home Connect peut être installée sur autant d'appareils mobiles connectés à l'appareil que vous le souhaitez.

### Conditions préalables

- L'appareil doit être connecté au réseau domestique.
  - L'application Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.
- 1 Pour lier un compte supplémentaire, sélectionnez « Home Connect » dans les réglages de base.
  - 2 Sélectionnez « Connecter avec App » avec le sélecteur rotatif.
  - 3 Effleurez le symbole  et démarrez le processus de connexion avec .
  - 4 Suivez les instructions de l'application.

Si l'affichage indique « Connexion à l'application réussie », le processus de connexion est terminé.

## Démarrage à distance

Pour démarrer et utiliser votre appareil via l'application Home Connect, le démarrage à distance doit être activé. Si le démarrage à distance est désactivé, vous pouvez uniquement afficher les états de fonctionnement de l'appareil dans l'application Home Connect et effectuer les réglages de l'appareil.

Dans les situations suivantes, le démarrage à distance est automatiquement désactivé :

- Si la porte de l'appareil est ouverte au delà de 15 minutes après l'activation du démarrage à distance.
- Si la porte de l'appareil est ouverte au delà de 15 minutes après la fin de cuisson.
- 24 heures après l'activation du démarrage à distance.

Si vous démarrez un mode de cuisson sur l'appareil, le démarrage à distance est automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications sur l'appareil mobile ou démarrer un nouveau programme.

## Activer le démarrage à distance

- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur .
- 2 Effleurer le symbole .  
Le symbole  s'affiche à côté du symbole .

Desormais il est possible de démarrer un mode de cuisson et de transmettre les paramètres souhaités via l'application sur l'appareil mobile.

Pour désactiver le démarrage à distance : effleurez le symbole .

## Réglages Home Connect

Home Connect peut être adapté à tout moment à vos besoins.

**Remarque :** Vous trouverez les réglages Home Connect dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

|                                                                                    | Réglage de base                 | Réglages possibles    | Explication                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Type de connexion               | LAN/WLAN              | <p>Vous pouvez changer de type de connexion avec le câble LAN et WLAN.</p> <p>Selon le type de connexion, observez les instructions de configuration. → "Réglage" à la page 29</p>                                                                                                                                                                                                        |
|    | Connexion                       | Connecter/déconnecter | <p>Activer ou désactiver si besoin la connexion réseau (p. ex. pendant les vacances).</p> <p>Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Après l'activation, patienter quelques secondes, jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau.</p> <p>En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 W max.</p> |
|    | Connectez avec l'appli          |                       | Démarrez le processus de connexion entre l'application et l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | Mise à jour du logiciel         |                       | Dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible, un message apparaît. Le menu Home Connect ↕ vous permet d'installer le nouveau logiciel.                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Télécommande                    | Activer/Désactiver    | <p>Accédez aux fonctions de l'appareil avec l'application Home Connect.</p> <p>En cas de désactivation, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont affichés dans l'application.</p>                                                                                                                                                                                             |
|  | Supprimer les paramètres réseau |                       | Tous les paramètres réseau peuvent à tout moment être supprimés de l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Info appareil                   |                       | <p>L'affichage indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Adresse MAC module COM</li> <li>● Numéro de série de l'appareil</li> <li>● Version logicielle</li> </ul> <p>Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.</p>                                                                        |

## Diagnostic à distance

Le Service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous contactez le service clientèle en en faisant la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil

**Remarque :** Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

**Remarque :** Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'application Home Connect. Vous pouvez trouver les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

## Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est en accord avec les exigences fondamentales et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

Bande de 5 GHz : 100 mW max.

|                                                                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                                                                                   | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|                                                                                   | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|                                                                                   | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

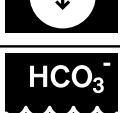
## Réglages de base

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

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

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

Les modifications sont enregistrées.

|                                                                                    | Réglage de base                | Réglages possibles                                                                                                                             | Explication                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Luminosité                     | Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                | Régler la luminosité de l'afficheur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Afficheur en veille            | Marche* / Arrêt<br>- Heure<br>- Heure + logo GAGGENAU*<br>- Date<br>- Date + logo GAGGENAU<br>- Heure + date<br>- Heure + date + logo GAGGENAU | Apparence de l'afficheur en veille.<br><br>Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille.<br><br>Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif.<br>La sélection est affichée. |
|   | Affichage écran                | Réduit* / Standard                                                                                                                             | En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Couleur du champ tactile       | Gris* / Blanc                                                                                                                                  | Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Type de son du champ tactile   | Son 1* / Son 2 / Arrêt                                                                                                                         | Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Volume sonore du champ tactile | Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                | Réglage du volume du son du champ tactile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Signal de préchauffage         | Allumé* / Éteint                                                                                                                               | Le signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Volume du signal               | Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                | Régler le volume du signal sonore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Filtre à eau                   | Disponible* / non disponible                                                                                                                   | Disponible : Utiliser l'appareil avec un filtre à eau.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Format de l'heure              | AM/PM / 24 h*                                                                                                                                  | Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Heure                          | Heure actuelle                                                                                                                                 | Régler l'heure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                    |                                                                        |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Changement d'heure                                                     | Manuel* / Automatique                       | Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.                                                                                                                                                                              |
|    | Format de la date                                                      | D.M.Y*<br>D/M/Y<br>M/D/Y                    | Réglage du format de la date                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Date                                                                   | Date actuelle                               | Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ➤.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Unité de température                                                   | °C* / °F                                    | Régler l'unité de température                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Unité de poids                                                         | kg* / oz.                                   | Régler l'unité de poids                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Langue                                                                 | allemand* / français [...] / anglais        | Sélectionnez la langue pour l'affichage de texte<br><b>Remarque :</b><br>Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.<br>Le menu des 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.<br><b>Remarque :</b><br>En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées.<br>Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".                                               |
|  | Mode démonstration                                                     | Marche / Arrêt*                             | A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles.<br>Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.                                                                                             |
|  | 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.<br>La démo du programme de nettoyage dure env. 10 minutes. Elle peut se terminer à tout moment.<br>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.<br>Sécher ensuite le compartiment de cuisson manuellement. |
|  | Minuterie longue durée                                                 | Non disponible*/disponible                  | Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée. → "Minuterie longue durée" à la page 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Afficher l'évaluation du temps de cuisson avec la sonde thermométrique | marche* / arrêt                             | Marche : l'évaluation du temps de cuisson est affichée lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Sécurité enfants                                                       | Non disponible*/disponible                  | Disponible : la sécurité enfants peut être activée. → "Sécurité-enfants" à la page 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



Réseau domestique

LAN / WLAN Type de connexion

Connexion

Connecter avec App

Mise à jour du logiciel

Télécommande

Supprimer les paramètres réseau

Info appareil

Réglages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles.

Selon l'état de connexion, différentes options de réglages sont affichées.

\* Réglage usine

## Nettoyage et maintenance

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

## Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

| Surface                               | Produits de nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vitres de la porte                    | Nettoyant pour vitres : nettoyez avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres. N'utilisez pas de racloir à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Affichage                             | Essuyez avec un chiffon microfibrilles ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Acier inox                            | Produit de nettoyage chaud : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Aluminium                             | Nettoyez avec un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrilles non pelucheux à l'horizontale sur les surfaces, sans exercer de pression excessive.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Compartiment de cuisson               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.<br><br>N'utilisez pas d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.<br><br>Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. → "Programme de séchage" à la page 38<br><br><b>Attention !</b><br>Des résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches lors du chauffage. Éliminez soigneusement à l'eau claire les résidus de produit de nettoyage et d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson. |
| Compartiment de cuisson très encrassé | Le programme de nettoyage élimine les salissures importantes.<br>→ "Programme de nettoyage" à la page 36                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

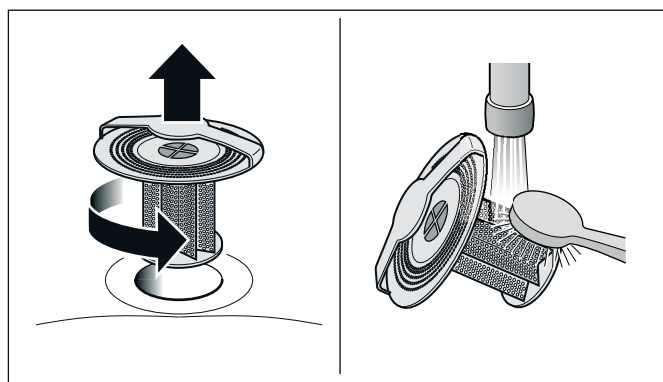
| Surface                                                   | Produits de nettoyage                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surface de gril en vitrocéramique                         | Nettoyez régulièrement la surface du gril en vitrocéramique du compartiment de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique (référence 00311499 auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne).                    |
| Couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson | Produit de nettoyage chaud : nettoyez avec une lavette.                                                                                                                                                                         |
| Joint de porte<br>Ne le retirez pas !                     | Produit de nettoyage chaud : nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ni métalliques pour le nettoyage.                                                                                      |
| Réservoir d'eau                                           | Si nécessaire, nettoyez-le au lave-vaisselle. Retirez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle.                                                                                              |
| Sonde thermométrique                                      | Essuyez avec un chiffon humide. Ne la passez pas au lave-vaisselle.                                                                                                                                                             |
| Bac de cuisson, grille                                    | Lave-vaisselle ou produit de nettoyage chaud. Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse.<br><br>Retirez les taches sur l'acier inoxydable (résidus de protéines) avec du jus de citron. |

### 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 grasses.

### Filtre

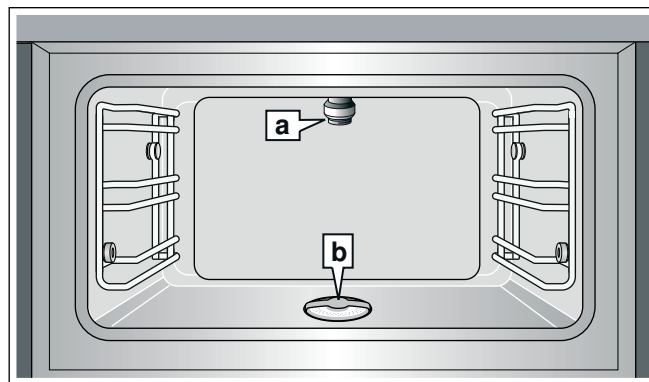
Si nécessaire, nettoyez le filtre au fond du compartiment de cuisson. En cas de préparation de poisson ou de viande, un nettoyage est recommandé après chaque fonctionnement.



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

N'utilisez jamais le four combi-vapeur sans filtre.

## Programme de nettoyage



Le programme de nettoyage élimine les salissures tenaces. La cartouche de nettoyage (**a**) se visse dans le haut 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 20 minutes ou 3 heures 45 minutes, selon la version de l'appareil.

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 les salissures importantes brûler, et lancez plutôt le programme de nettoyage immédiatement après que l'appareil a refroidi à 40 °C.

Le programme de nettoyage requiert des cartouches de nettoyage spéciales. Elles sont en vente auprès du service après-vente ou dans 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.

### Attention !

#### Endommagement du compartiment de cuisson

Utilisez uniquement les cartouches de nettoyage pour le programme de nettoyage. Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans le compartiment de cuisson chaud et ne les faites pas chauffer dedans.

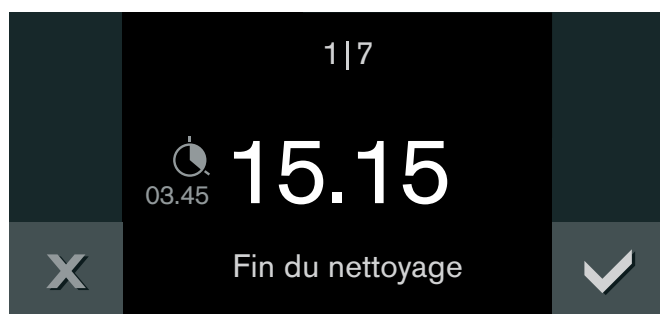
### Remarques

- Le programme de nettoyage peut uniquement être lancé si l'appareil a refroidi à moins de 40 °C.
- Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer le programme de nettoyage (grille, récipient de cuisson, sonde thermométrique).
- Retirez 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 enlevé 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.
- Le bruit du ventilateur de l'appareil est plus fort pendant le programme de nettoyage. C'est normal.
- Laissez toujours le programme de nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Il est impossible d'interrompre le programme de nettoyage.

#### Démarrer le programme de nettoyage

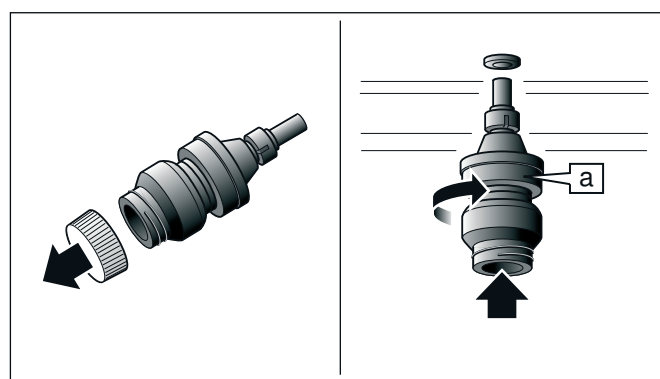
- 1 Réglez le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Le symbole  apparaît. Confirmez avec .
- 3 L'heure de fin du programme de nettoyage s'affiche. Il est également possible de différer l'heure de fin à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmez avec . L'heure de début et l'heure de fin sont reportées, le temps de nettoyage reste identique.



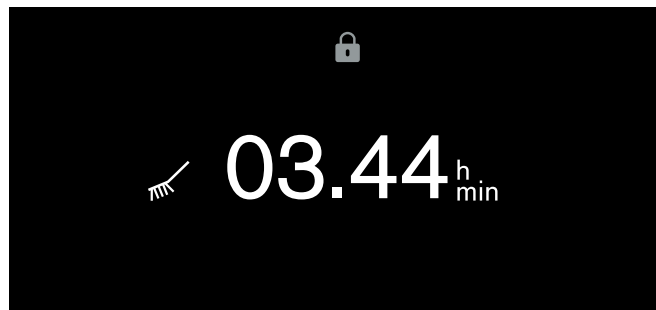
- 4 Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures. Confirmez avec .
- 5 Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage.

#### 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 à l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte. La porte de l'appareil est verrouillée.



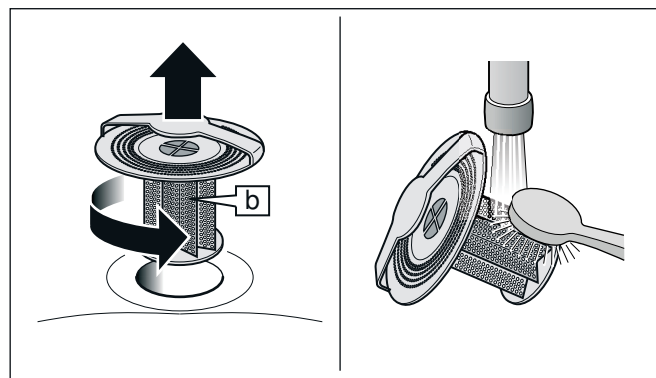
Un signal retentit après écoulement du programme de nettoyage. La porte de l'appareil est déverrouillée. Un message apparaît.

- 8 Retirez la cartouche de nettoyage.

#### Attention !

Endommagement du compartiment de cuisson : ne faites jamais chauffer 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. Retirez les résidus d'aliments du filtre à tamis. Rincez ce dernier 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 à l'aide d'un chiffon doux.

**Remarque :** Après le séchage, le dernier processus de rinçage peut laisser des traînées blanches dans le compartiment de cuisson et sur la vitre. Cela dépend de la dureté de l'eau. Essayez les traînées blanches à l'aide d'un chiffon humide.

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, vérifier les causes à l'aide du tableau suivant. Introduire ensuite une nouvelle cartouche de nettoyage et redémarrer 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.<br>Retirer la cartouche de l'appareil une fois que le programme de nettoyage est terminé. Ne pas réutiliser la cartouche. Éliminer la cartouche conformément aux prescriptions locales.<br><b>⚠ Mise en garde – Risque de blessure !</b><br>Ne pas retirer le bouchon de fermeture d'une cartouche déjà utilisée afin d'éviter tout contact du produit de nettoyage avec les yeux ou la peau. |
| Filtre manquant                                    | Le filtre doit rester en place au fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Coupure 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                       | Relancer le programme de nettoyage afin de retirer les salissures tenaces.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

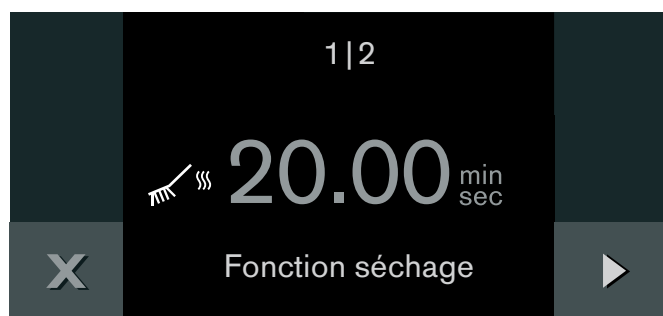
## Programme de séchage

Le programme de séchage vous permet de sécher rapidement l'enceinte du four.

Le programme de séchage dure 20 minutes.

### Démarrer la fonction séchage

- Réglez le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionnez la fonction séchage à l'aide du sélecteur rotatif.
- Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .
- Le temps de séchage indiqué est de 20 minutes. Démarrez avec . La durée de séchage s'écoule. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.



- Un signal retentit au bout de 20 minutes. Un message apparaît. Confirmez avec .

La fonction séchage est terminée. Laissez l'appareil refroidir. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre avec un chiffon doux.

## Programme de détartrage

Un détartrage régulier permet de maintenir l'appareil en bon état. Avec le programme de détartrage, l'appareil est automatiquement détartré et nettoyé.

Un message à l'affichage vous rappelle, selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil, que le programme de détartrage doit être exécuté.

Pour éviter d'endommager l'appareil, les modes de fonctionnement avec vapeur sont bloqués après des messages répétés. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil avec des modes de fonctionnement sans vapeur. Ce n'est qu'une fois le programme de détartrage terminé que l'appareil peut être réutilisé sans restriction.

Le programme de détartrage complet dure 1 heure et 45 minutes.

Le programme de détartrage requiert des pastilles de détartrage spéciales. Elles sont en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne (Lot 17002490 avec 4 cartouches de nettoyage).

### Attention !

- **Endommagement de l'appareil :** Le calcaire peut endommager l'appareil. Détartrez régulièrement l'appareil.
- **Endommagement de l'appareil :** De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.
- **Endommagement du compartiment de cuisson :** Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage. Placez la pastille de détartrage dans le réservoir. Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.

### Remarques

- Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer le programme de détartrage (grille, bac de cuisson, sonde thermométrique).
- Le filtre à tamis doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de détartrage.
- Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin. Le programme de détartrage ne peut pas être interrompu.
- Même en utilisant le système de détartrage de l'eau, un détartrage peut être nécessaire selon le type d'eau et l'utilisation de l'appareil. Un message à l'affichage vous le rappelle.

## Démarrer le programme de détartrage

- 1 Réglez le sélecteur de fonction sur **S**. Sélectionnez le programme de détartrage avec le sélecteur rotatif.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .
- 3 L'heure à laquelle le programme de détartrage sera terminé s'affiche. Il est également possible de différer l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmez avec .
- 4 Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson. Confirmez avec .
- 5 Retirez la pastille de détartrage de son emballage en plastique.

### ⚠ Mise en garde: Risque de blessure !

Les pastilles de détartrage peuvent provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des pastilles de détartrage. Évitez tout contact entre la peau et les pastilles de détartrage. Tenez les pastilles de détartrage hors de portée des enfants.

### ⚠ Mise en garde: Risque de blessure !

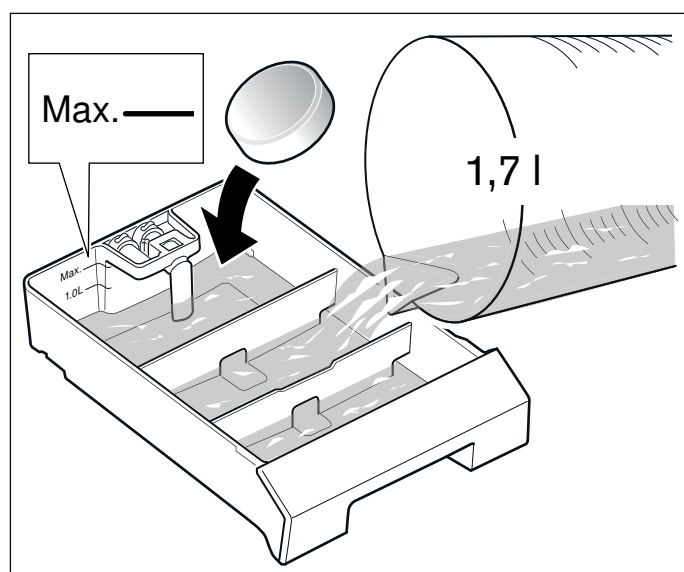
La solution détartrante peut provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante. Éloignez les enfants de la solution détartrante. Ne buvez pas la solution détartrante. La solution détartrante ne doit pas entrer en contact avec des aliments. Rincez soigneusement le réservoir d'eau avant de réutiliser l'appareil.

### Attention !

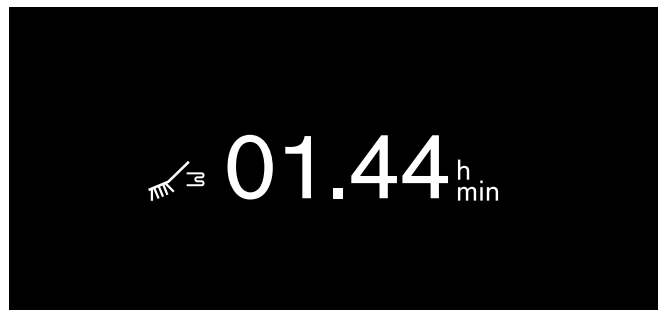
#### Endommagement de l'appareil

De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage indiquées.

- 6 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et retirez le couvercle du réservoir.
- 7 Placez la pastille de détartrage dans le compartiment arrière du réservoir. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « "Max." » (1,7 litres).



- 8 Posez le couvercle sur le réservoir et encliquetez-le.
- 9 Poussez le réservoir dans l'appareil.
- 10 Fermez la porte de l'appareil. Confirmez avec . Le temps de détartrage de 1h45 s'affiche alors.
- 11 Démarrez avec . Le temps de détartrage s'écoule à l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.



**Remarque :** Un message apparaît après environ 1h30. Retirez le réservoir d'eau et videz-le. Nettoyez le réservoir en profondeur. Remplissez le réservoir d'eau fraîche. Faites glisser le réservoir dans l'appareil. Confirmez avec . Démarrez le processus de rinçage avec .

## Sécher le compartiment de cuisson

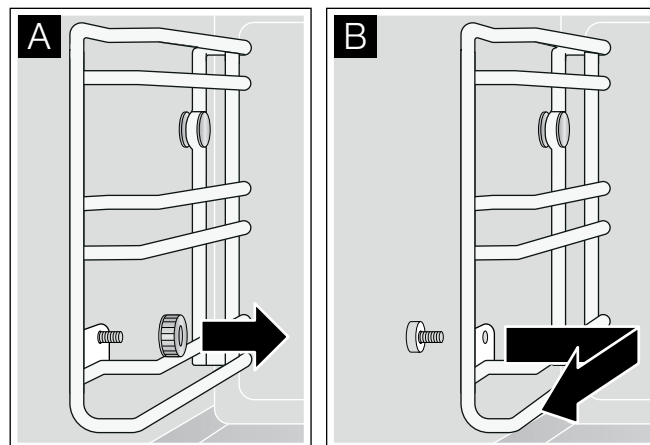
Après le détartrage, séchez le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction séchage. Retirez le réservoir et séchez-le avec un chiffon doux.

## Retirer les grilles d'insertion

Les grilles d'insertion peuvent être retirées pour être nettoyées.

### Retirer les grilles d'insertion

- 1 Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'inox contre les rayures.
- 2 Desserrer les écrous moletés (fig. A).
- 3 Tirer légèrement les grilles d'insertion hors de la vis puis les extraire vers l'avant (fig. B).



Les grilles d'insertion peuvent être lavées au lave-vaisselle.

**Accrocher les grilles d'insertion**

- 1** Fixer les grilles d'insertion dans le bon sens : la butée vers l'arrière.
- 2** Pousser les grilles d'insertion à l'arrière sur le boulon, puis les suspendre à l'avant.
- 3** Serrer les écrous moletés.

**Remarque :** En cas de perte d'un écrou moleté, il est possible de le commander comme pièce de rechange auprès de notre service clientèle. L'utilisation d'écrous moletés qui ne sont pas d'origine entraîne une corrosion dans le compartiment de cuisson.

## Que faire en cas de problème

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

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

### Mise en garde – Risque de blessure !

La lumière des lampes LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1). Ne pas regarder plus longtemps que 100 secondes directement les lampes LED allumées.

### Éclairages par LED

Le remplacement des LED défectueuses est exclusivement réservé au fabricant, à son service après-vente ou à un spécialiste agréé (installateur d'équipement électrique).

| Anomalie                                                                                                                                                               | Cause possible                                                                                                | Solution                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur                                                                                                                     | Le connecteur n'est pas branché                                                                               | Brancher l'appareil au secteur                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                        | Panne d'électricité                                                                                           | Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                        | Fusible défectueux                                                                                            | Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.                                                                                       |
|                                                                                                                                                                        | Fausse manœuvre                                                                                               | Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes                                                                                         |
| L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage indique « Appareil verrouillé. Détartrage nécessaire ».                                                                      | L'appareil est entartré                                                                                       | Démarrer le programme de détartrage → "Programme de détartrage" à la page 38                                                                                          |
| Malgré un détartrage effectué, « Veuillez détartrer » apparaît                                                                                                         | L'appareil est entartré, mauvais détartrant utilisé                                                           | Utiliser uniquement les pastilles de détartrage indiquées, démarrer le programme de détartrage → "Programme de détartrage" à la page 38                               |
| Impossible d'allumer l'appareil                                                                                                                                        | La porte n'est pas bien fermée                                                                                | Fermer la porte du four.                                                                                                                                              |
| L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage | Sécurité enfants activée                                                                                      | Désactiver la sécurité enfants → "Sécurité-enfants" à la page 22                                                                                                      |
| L'appareil s'éteint automatiquement                                                                                                                                    | Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.                                          | Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche |
| L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation                          | L'appareil est en mode démonstration                                                                          | Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base                                                                                                            |
| L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche                                                                                                                        | Pas d'eau dans l'appareil                                                                                     | Vérifier le branchement de l'eau                                                                                                                                      |
| La sonde thermométrique est connectée, 99 °C apparaît à l'affichage                                                                                                    | Humidité sur la fiche de la sonde thermométrique ou la prise du compartiment de cuisson                       | Débranchez et réinsérez plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson                                                   |
| La sonde thermométrique est connectée, mais le symbole  ne s'affiche pas            | Humidité sur la prise du compartiment de cuisson                                                              | Débranchez et réinsérez plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson                                                   |
| Pas de vapeur visible                                                                                                                                                  | Au-delà de 100 °C, la vapeur d'eau n'est pas visible                                                          | Cela est normal                                                                                                                                                       |
| Le symbole  "Réduction de la vapeur" n'apparaît pas.                                | La réduction de la vapeur n'est possible que si la température de l'enceinte du four est inférieure à 130 °C. | Cela est normal                                                                                                                                                       |
| Forte sortie de vapeur en haut de la porte                                                                                                                             | Le mode de fonctionnement a été modifié                                                                       | C'est normal                                                                                                                                                          |
| 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 sifflement se produit lors du chauffage                     | Lors de la génération de vapeur, des bruits peuvent apparaître                                   | C'est normal                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Un "plop" est audible durant la cuisson                        | Dilatation du fait d'une grande différence de température                                        | Cela est normal                                                                                                                                                                                                                                                           |
| La cuisson à la vapeur est impossible                          | L'appareil est entartré. L'appareil doit être détartré afin d'éviter des dommages sur l'appareil | Démarrer le programme de détartrage → <i>"Programme de détartrage"</i> à la page 38                                                                                                                                                                                       |
| L'appareil ne cuit plus correctement à la vapeur               | L'appareil est entartré                                                                          | Lancer le programme de détartrage                                                                                                                                                                                                                                         |
| L'éclairage ne fonctionne pas                                  | L'éclairage est défectueux                                                                       | Appeler le service après-vente                                                                                                                                                                                                                                            |
| Message d'erreur "Exxx"                                        |                                                                                                  | En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur <b>0</b> ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le SAV et leur communiquer le code d'erreur. |
| Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, de l'eau s'écoule. | La goulotte sur la face inférieure de la vitre de la porte est pleine.                           | Séchez la goulotte avec une éponge.                                                                                                                                                                                                                                       |

## Panne de courant

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

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

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

## Mode démonstration

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

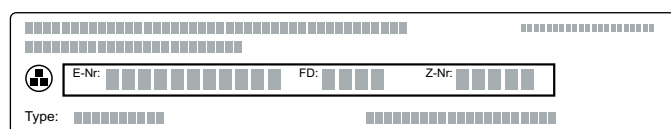
Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent dans les réglages de base.

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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



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

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
|       |        |

Service après-vente ☎

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

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

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

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

## Tableaux et conseils

### Remarques

- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Les indications se réfèrent à des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Avec un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- 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 et à enfourner votre mets rapidement.
- En cas d'utilisation d'un seul récipient de cuisson, enfournez-le au deuxième niveau à partir d'en bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et du réchauffage, jusqu'à trois niveaux d'enfournement peuvent être utilisés simultanément (niveaux d'enfournement 1, 2 et 3). Il n'y aura pas de transfert de goût. Il est ainsi possible de préparer simultanément du poisson, des légumes et un dessert. Les temps de cuisson indiqués peuvent toutefois s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.
- En cas de cuisson uniquement sur un niveau, utilisez le niveau 2. Pour faire cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3.
- L'aliment à cuire ne doit pas toucher le compartiment de cuisson ni la tôle arrière.
- La porte du four combi-vapeur doit bien fermer. Par conséquent, veillez à maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Ne garnissez pas trop les grilles et les récipients. Cela permet de garantir une circulation optimale de la vapeur.
- En cas d'aliments très froids et de températures élevées, le récipient de cuisson peut se déformer. Cette déformation n'influe en rien sur le fonctionnement. Cette déformation disparaît dès que le récipient de cuisson a refroidi.
- Si vous souhaitez préparer des mets à la vapeur et que l'appareil est à une température supérieure à 100 °C (par ex. parce que vous venez de l'utiliser), 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 qu'à l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments sont à peine détruits. Comme le four combi-vapeur fonctionne sans pression à seulement 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.
- Utiliser le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur et les enfourner au deuxième niveau en partant du bas. Glisser le récipient non perforé en dessous. Le fond de légumes récupéré peut être utilisé comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Il faut blanchir 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, les plongez dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.
- Pour la cuisson à la vapeur, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures allant jusqu'à 100°C. Placer le mets dans le compartiment de cuisson froid et allumer ensuite l'appareil.

| Aliments                                           | Bac de cuisson | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                 |
|----------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Artichauts, gros                                   | perforé        | 100               | 100           | 60 - 65                  |                                                                           |
| Artichauts, petits                                 | perforé        | 100               | 100           | 45 - 50                  |                                                                           |
| Chou-fleur, entier                                 | perforé        | 100               | 100           | 25 - 30                  |                                                                           |
| Chou-fleur, en bouquets                            | perforé        | 100               | 100           | 15 - 25                  |                                                                           |
| Haricots, verts                                    | perforé        | 100               | 100           | 35 - 50                  |                                                                           |
| Brocoli, en bouquets (selon EN60350-1)             | perforé        | 90-100            | 100           | 20 - 25                  | Astuce de cuisson : servir avec des amandes grillées au beurre.           |
| Endives                                            | perforé        | 100               | 100           | 25 - 30                  |                                                                           |
| Petits pois, frais                                 | non perforé    | 100               | 100           | 25 - 30                  | recouvrir d'eau                                                           |
| Fenouil, en tranches                               | perforé        | 100               | 100           | 20 - 25                  |                                                                           |
| Terrine de légumes                                 | perforé/grille | 90                | 100           | 50 - 60                  | dans une terrine                                                          |
| Petits pois, surgelés (selon EN60350-1) (3 kg)     | perforé        | 100               | 100           | 35 - 45                  |                                                                           |
| Carottes, en rondelles 0,5 cm                      | perforé        | 100               | 100           | 20 - 25                  |                                                                           |
| Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers | perforé        | 100               | 100           | 30 - 35                  |                                                                           |
| Chou-rave, en rondelles                            | perforé        | 100               | 100           | 25 - 35                  |                                                                           |
| Poireau, en rondelles                              | perforé        | 100               | 100           | 20 - 30                  |                                                                           |
| Poireau, entier                                    | perforé        | 100               | 100           | 35 - 45                  |                                                                           |
| Poivron, farci                                     | non perforé    | 180 - 200         | 80 / 100      | 20 - 25                  | Préchauffer. Dorer la farce avant de farcir la viande.                    |
| Pommes de terre en robe des champs (d'env. 50 g)   | perforé        | 100               | 100           | 30 - 35                  |                                                                           |
| Pommes de terre en robe des champs (d'env. 100 g)  | perforé        | 100               | 100           | 35 - 40                  |                                                                           |
| Choux de Bruxelles                                 | perforé        | 100               | 100           | 25 - 30                  |                                                                           |
| Betteraves rouges, en tranches                     | perforé        | 100               | 100           | 65 - 75                  |                                                                           |
| Asperges, vertes                                   | perforé        | 100               | 100           | 15 - 20                  |                                                                           |
| Asperges, blanches                                 | perforé        | 100               | 100           | 20 - 35                  |                                                                           |
| Épinards                                           | perforé        | 100               | 100           | 8 - 12                   | Ensuite, les faire étuver dans la casserole avec des oignons et de l'ail. |
| Patates douces, en tranches                        | perforé        | 100               | 100           | 15 - 20                  |                                                                           |

| Aliments                 | Bac de cuisson | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                        |
|--------------------------|----------------|-------------------|---------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Émonder les tomates      | perforé        | 100               | 100           | 3 - 4                    | Préchauffer. Entailler les tomates, après la cuisson à la vapeur, les plonger dans l'eau glacée. |
| Courgettes, en rondelles | perforé        | 100               | 100           | 15 - 20                  |                                                                                                  |
| Pois mange-tout          | perforé        | 100               | 100           | 10 - 15                  |                                                                                                  |

## Poisson

- La cuisson à la vapeur est un type de préparation non gras avec laquelle le poisson ne se dessèche pas.
- Pour des raisons d'hygiène, après la cuisson, le poisson doit avoir une température à cœur d'au moins 62 à 65°C. C'est également le point de cuisson idéal.
- Pour la cuisson à la vapeur, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures entre 90-100°C. Placer le mets dans le four froid et allumer ensuite l'appareil.
- Ne saler 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 : il est possible de graisser le bac si le poisson devait trop adhérer.
- Glisser le récipient de cuisson non perforé en-dessous, dans le premier niveau pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Pour les filets avec la peau : poser le poisson, côté peau vers le haut afin de mieux en conserver la structure et les arômes.

| Aliments                              | Bac de cuisson        | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                      |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Dorade, entière (de 500 g)            | perforé               | 100               | 100           | 20 - 30                  | Peut être cuite en position de nage si on la pose sur une demi-pomme de terre. |
| Boulettes de viande (de 20 - 40 g)    | non perforé           | 90 - 100          | 100           | 8 - 12                   | Tapisser le bac de cuisson non perforé de papier sulfurisé.                    |
| Crevettes                             | non perforé           | 80                | 100           | 10 - 12                  |                                                                                |
| Homard, cuit, en morceaux, réchauffer | perforé               | 70 - 80           | 100           | 10 - 15                  |                                                                                |
| Carpe, bleue, entière (1,5 kg)        | perforé               | 90 - 100          | 100           | 35 - 45                  | au court-bouillon                                                              |
| Cabillaud (de 250 g)                  | non perforé           | 180               | 60            | 8 - 12                   |                                                                                |
| Filet de saumon (de 150 g)            | perforé               | 80                | 100           | 20 - 25                  |                                                                                |
| Saumon, entier (2,5 kg)               | perforé               | 100               | 100           | 65 - 75                  |                                                                                |
| Moules (1,5 kg)                       | perforé               | 100               | 100           | 12 - 15                  | Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.                        |
| Colin, entier (800 g)                 | perforé               | 90 - 100          | 100           | 20 - 25                  |                                                                                |
| Filet de baudroie (de 300 g)          | Plat en Pyrex, grille | 180 - 200         | 100           | 8 - 10                   | Préchauffer                                                                    |
| Bar, entier (de 400 g)                | perforé               | 90 - 100          | 100           | 20 - 25                  |                                                                                |

## Cuisson de poissons à la vapeur basse température

- Lors de la cuisson à la vapeur entre 70 et 90 °C, le poisson ne cuit pas trop et ne se désagrège pas si facilement. C'est surtout avantageux pour les poissons fragiles.
- Les indications pour les différents types de poissons se réfèrent aux filets.
- Glisser le récipient de cuisson non perforé en-dessous dans le premier niveau pour éviter de salir le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Servir les préparations dans de la vaisselle préchauffée.
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour la cuisson vapeur basse température. Placer le mets dans le four froid et allumer ensuite l'appareil.

| Aliments                               | Bac de cuisson | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                  |
|----------------------------------------|----------------|-------------------|---------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Huîtres (par 10)                       | non perforé    | 80 - 90           | 100           | 7 - 10                   | au court-bouillon                                                          |
| Tilapia (de 150 g)                     | perforé        | 80 - 90           | 100           | 15 - 17                  |                                                                            |
| Dorade (de 200 g)                      | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Filet de poisson (de 200 - 300 g)      | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Terrine de poisson                     | Grille         | 80 - 90           | 100           | 50 - 90                  | dans une terrine                                                           |
| Truite, entière (de 250 g)             | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Flétan (de 300 g)                      | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Coquilles St-Jacques (de 15 - 30 g)    | non perforé    | 80 - 90           | 100           | 9 - 13                   | Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long. |
| Cabillaud (de 250 g)                   | perforé        | 80 - 90           | 100           | 15 - 17                  |                                                                            |
| Vivaneau rouge (de 200 g)              | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Sébaste (de 120 g)                     | perforé        | 80 - 90           | 100           | 15 - 17                  |                                                                            |
| Lotte (de 200 g)                       | perforé        | 80 - 90           | 100           | 15 - 17                  |                                                                            |
| Paupiettes de sole, farcies (de 150 g) | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Turbot (de 300 g)                      | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |
| Bar (de 150 g)                         | perforé        | 80 - 90           | 100           | 15 - 17                  |                                                                            |
| Sandre (de 250 g)                      | perforé        | 80 - 90           | 100           | 17 - 20                  |                                                                            |

## Viandes – cuisson à température élevée

- La combinaison de vapeur et de chaleur tournante est le type de cuisson idéal pour de nombreux types de viandes. Dans ce mode de fonctionnement, le compartiment de cuisson hermétiquement fermé et l'humidité empêchent l'effet desséchant de la chaleur tournante conventionnelle. Grâce au 5 niveaux d'humidité différents, les conditions optimales peuvent être obtenues pour chaque aliment à cuire.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utiliser la sonde thermométrique. Des indications et les températures cibles optimales se trouvent au chapitre → "Sonde thermométrique" à la page 26.
- Retirer la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé ou de la grille, glisser un bac de cuisson non perforé en dessous. Verser un peu d'eau dans le récipient de cuisson non perforé pour éviter aux aliments de brûler. De plus, il est recommandé d'ajouter des légumes, du vin, des épices et des fines herbes pour obtenir une délicieuse base de sauce.
- Pour cuire de la viande saignante ou rosée : 5 °C avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrir la porte et attendre que la température cible soit atteinte. Cela permet d'empêcher que la viande ne cuise trop et cela lui accorde le temps de repos nécessaire.
- Viande au repos : laisser 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, ce qui permet de perdre moins de jus lors de la découpe de la viande.

| Aliments                                                             | Bac de cuisson       | Température en °C            | Humidité en %                                                                             | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrecôte, saisie, rosée (de 350 g)                                  | non perforé          | 170 - 180                    | 30                                                                                        | 10 - 20                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée (600 g)                       | non perforé          | 180 - 200                    | 80                                                                                        | 30 - 45                  | Chemiser 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          | 100                          | 100                                                                                       | 15 - 20                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rôti avec couenne<br>(Rôti de porc avec couenne), bien cuit (1,5 kg) | Grille + non perforé | 1) 160<br>2) 230             | 80<br> | 60<br>10                 | Tailler la croûte en croix avant de le faire cuire.<br><br>Utiliser la sonde thermométrique : lors de la première étape de cuisson, cuire jusqu'à une température à cœur d'env. 65 - 70 °C, à la deuxième étape, cuire jusqu'à une température à cœur de 70 ° à 75 °C. |
| Selle d'agneau, saisie, rosée (de 150 g)                             | non perforé          | 160 - 170                    | 0 / 30                                                                                    | 12 - 15                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gigot d'agneau, saisi, rosé (1,5 kg)                                 | non perforé          | 1) 200<br>2) 140             |  30    | 30<br>60 - 70            |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Selle de chevreuil, saisie, rosée (de 500 g)                         | non perforé          | 160 - 170                    | 0 / 30                                                                                    | 12 - 18                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rôti de bœuf, bien cuit (1,5 kg)                                     | Grille + non perforé | 1) 230<br>2) 160             | 100<br>60*                                                                                | 15<br>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          | 170 - 180                    | 30                                                                                        | 50 - 60                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rôti de porc<br>(Collier ou épaule), bien cuit (1 à 1,5 kg)          | Grille + non perforé | 1) 200 - 220<br>2) 160 - 180 | 100<br>60*                                                                                | 15<br>40 - 60            | En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.                                                                                                                                                                               |
| Saucisse, ébouillantée, réchauffer                                   | non perforé          | 85 - 90                      | 100                                                                                       | 10 - 20                  | par ex. cervelas, boudin blanc                                                                                                                                                                                                                                         |

## Viandes/volailles – cuisson à basse température

- Lors de la cuisson basse température, les plats sont cuits à des températures comprises entre 60 et 80 °C et pour des temps de cuisson allant de quelques minutes à plusieurs heures. Cette méthode de cuisson est principalement utilisée pour des plats de viande et de poisson. Cela permet de préserver les propriétés sensorielles (par exemple, la tendreté et la jutosité) de l'aliment. Grâce à la chaleur douce, la viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse. Il n'est dans ce cas pas nécessaire de la retourner ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utiliser la sonde thermométrique. Des indications et les températures cibles optimales se trouvent au chapitre → "Sonde thermométrique" à la page 26.
- Retirer la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, faire brièvement rôtir la viande sur tous ses côtés à température élevée dans une poêle avant de la cuire. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique.
- Assaisonner avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- La saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte en cas de cuisson à la vapeur basse température par rapport à une préparation classique.
- Utiliser le mode de cuisson « Cuisson à basse température » . L'humidité s'échappant de l'aliment à cuire reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche que les mets ne se dessèchent.
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Remarque : il est impossible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du compartiment de cuisson. En règle générale, la température du compartiment de cuisson doit être de 10 à 15 °C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- En fin de cuisson, réduire la température à 60 °C. Il est ainsi possible de prolonger le temps de cuisson (par ex. en cas de retard de vos invités). Pour 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 heure et demie, les petits morceaux 30 à 45 minutes.
- Servir les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

| Aliments                                       | Bac de cuisson | Température en °C | Mode de cuisson                                                                     | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magret de canard, rosé (de 350 g)              | non perforé    | 70 - 80           |  | 40 - 60                  | Après la cuisson, le côté peau peut encore être brièvement grillé dans la poêle pour qu'il soit croustillant. OU : gril + chaleur ventilée à 230°C pendant 5 minutes. |
| Entrecôte, rosée (de 350 g)                    | non perforé    | 70 - 80           |  | 40 - 70                  |                                                                                                                                                                       |
| Filet de veau, à point (1 kg)                  | non perforé    | 80 - 90           |  | 150 - 200                |                                                                                                                                                                       |
| Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg) | non perforé    | 70 - 80           |  | 180 - 240                | avant de le cuire, l'enduire d'huile, d'ail et de fines herbes                                                                                                        |
| Filet de bœuf, rosé (1 kg)                     | non perforé    | 70 - 80           |  | 120 - 180                |                                                                                                                                                                       |
| Steaks de bœuf, rosés (de 175 g)               | non perforé    | 70 - 80           |  | 30 - 60                  |                                                                                                                                                                       |
| Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)                      | non perforé    | 70 - 80           |  | 150 - 210                |                                                                                                                                                                       |
| Filet mignon de porc, à point (de 70 g)        | non perforé    | 90                |  | 90 - 115                 |                                                                                                                                                                       |
| Médallions de porc, bien cuits (de 70 g)       | non perforé    | 80                |  | 50 - 70                  |                                                                                                                                                                       |

## Volailles

- En cuisson mixte, l'humidité évite le dessèchement, ce qui, justement est déterminant pour la volaille. Simultanément, la haute température confère à la surface une délicieuse croûte brune. La vapeur chaude possède une aptitude au transfert de chaleur deux fois plus élevée que la chaleur tournante conventionnelle et atteint toutes les parties de l'aliment à cuire. C'est pourquoi, une savoureuse croûte brune se forme sur le poulet alors que le blanc reste tendre et fondant.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments. Pour un meilleur contrôle, utiliser la sonde thermométrique. Ne pas la placer au centre (espace creux), mais dans le blanc de poulet. D'autres indications et les températures cibles optimales se trouvent au chapitre → "Sonde thermométrique" à la page 26.
- Si la volaille est essentiellement assaisonnée avec des épices et peu ou pas d'huile, la peau sera plus croustillante.

| Aliments                                            | Bac de cuisson       | Température en °C      | Humidité en %                                                                            | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Canard, entier (3 kg)                               | non perforé          | 1) 150 - 160<br>2) 220 | 60<br>0                                                                                  | 80 - 90<br>20 - 30       | Faites-le cuire avec les magrets vers le bas. Retournez le canard après la moitié du temps de cuisson. La viande des magrets ne desséchera pas autant. |
| Magret de canard, saisi, rosé, (de 350 g)           | non perforé          | 160                    | 0                                                                                        | 25 - 30                  |                                                                                                                                                        |
| Poulet, entier (1,5 kg)                             | Grille + non perforé | 1) 150<br>2) 230       | 100<br> | 55 - 65<br>15            | Faites cuire avec les cuisses liées et les blancs vers le haut.                                                                                        |
| Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (de 200 g) | perforé              | 100                    | 100                                                                                      | 25 - 30                  | Ne préchauffez pas. Astuce de cuisson : farcissez d'épinards et de fromage de chèvre.                                                                  |
| Escalope de dinde, cuite à la vapeur (de 300 g)     | perforé              | 100                    | 100                                                                                      | 17 - 25                  | Ne préchauffez pas.                                                                                                                                    |
| Coquelet, caille, à la vapeur (de 150 - 200 g)      | perforé              | 100                    | 100                                                                                      | 20 - 25                  | Ne préchauffez pas.                                                                                                                                    |
| Coquelet, caille (de 150 - 200 g)                   | non perforé          | 180 - 200              | 60 / 80                                                                                  | 15 - 20                  | Astuce de cuisson : enduisez-le d'huile et d'herbes de Provence.                                                                                       |
| Pigeon, à la vapeur (de 300 g)                      | perforé              | 100                    | 100                                                                                      | 25 - 35                  | Ne préchauffez pas.                                                                                                                                    |
| Pigeon (de 300 g)                                   | non perforé          | 180 - 200              | 60 / 80                                                                                  | 25 - 30                  |                                                                                                                                                        |

## Cuisson sous-vide

La cuisson sous vide signifie cuire « sous vide » à basse température entre 50 et 95°C, et avec 100 % de vapeur.

Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.

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. La basse température 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. En cas de quantités et de 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 deux niveaux maximum. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les bacs de cuisson aux niveaux 1 et 3. En cas de cuisson sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.

## Hygiène

### Mise en garde – Risque pour la santé !

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

- Utilisez uniquement 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. Une fois cuits, consommer les mets sur le champ et ne pas les stocker plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

### Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, utilisez uniquement 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 avec 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 les points suivants :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas de 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, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et remettez-le sous vide.

Les aliments doivent 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. Utilisez uniquement 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. Remarque : 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 doivent pas se toucher. Avec plusieurs sachets sous vide, cuisez-les sur deux niveaux.

Après la cuisson, sortez les sachets avec précaution, car de l'eau chaude se dépose sur le sachet sous vide. Enfournerez 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 de chaque côté, brièvement et à feu vif. Cela lui donne une belle croûte et les arômes grillés sans excès de cuisson. Le Teppan Yaki ou un gril permettent d'améliorer grandement le résultat. Important : essuyez 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 problème 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, il est possible de le saisir légèrement juste 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 se fait à des températures relativement basses.

| Aliments                              | Bac de cuisson | Température en °C | Mode de cuisson                                                                          | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande                                |                |                   |                                                                                          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Entrecôte, saignante (de 180 g)       | perforé        | 58                |  100%   | 100                      | Après l'opération de cuisson sur le Tep-pan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Il se formera ainsi une belle croûte et l'arôme grillé sera habituel sans trop cuire la viande.                                             |
| Entrecôte, rosée (de 180 g)           | perforé        | 63                |  100%   | 90                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Entrecôte, bien cuite (180 g)         | perforé        | 70                |  100%   | 85                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Quasi de veau (de 160 g)              | perforé        | 60                |  100%   | 80                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Steaks de bœuf, saignants (de 180 g)  | perforé        | 58                |  100%   | 60                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Steaks de bœuf, rosés (de 180 g)      | perforé        | 63                |  100%   | 50                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Steaks de bœuf, bien cuits (de 180 g) | perforé        | 70                |  100%   | 45                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Médallions de porc (de 80 g)          | perforé        | 63                |  100% | 75                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Volaille                              |                |                   |                                                                                          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Magret de canard (de 350 g)           | perforé        | 58                |  100% | 70                       | Après le processus de cuisson, griller le côté peau dans une poêle chaude pour qu'elle soit croustillante.                                                                                                                                                               |
| Foie gras (1 rouleau de 300 g)        | perforé        | 80                |  100% | 30                       | Astuce de cuisson : dénervé le foie de canard, ajouter les autres ingrédients. Le rouler dans du film alimentaire et le percer en plusieurs endroits. Mettre le rouleau sous vide et le laisser refroidir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire sous vide. |
| Blanc de poulet (de 250 g)            | perforé        | 65                |  100% | 60                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Poisson et fruits de mer              |                |                   |                                                                                          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Crevettes (125 g)                     | perforé        | 60                |  100% | 30                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive du sel et de l'ail.                                                                                                                                                                                     |
| Coquilles St-Jacques (de 20 - 50 g)   | perforé        | 60                |  100% | 6 - 10                   | Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.                                                                                                                                                                                    |
| Cabillaud (de 140 g)                  | perforé        | 59                |  100% | 25                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Filet de saumon (de 140 g)            | perforé        | 58                |  100% | 30                       | Il est possible de le saisir brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.                                                                                                                                                                                          |
| Sandre (de 140 g)                     | perforé        | 60                |  100% | 20                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Légumes                               |                |                   |                                                                                          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Champignons, en quartiers (500 g)     | perforé        | 85                |  100% | 20                       | Astuce de cuisson : à mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.                                                                                                                                                                                   |

| Aliments                                                            | Bac de cuisson | Température en °C | Mode de cuisson                                                                          | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)                             | perforé        | 85                |  100%   | 40                       | Astuce de cuisson : couper les endives en deux. Les mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.                                                         |
| Asperges blanches, entières (500 g)                                 | perforé        | 88                |  100%   | 45                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.                                                                                                        |
| Asperges vertes, entières (600 g)                                   | perforé        | 85                |  100%   | 15 - 20                  | Astuce de cuisson : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide.<br><br>Les mettre sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.                                  |
| Carottes, en rondelles 0,5 cm (600 g)                               | perforé        | 95                |  100%   | 35 - 40                  | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.                                                                                                      |
| Pommes de terre, épluchées, coupées en dés de 2 x 2 cm (800 g)      | perforé        | 95                |  100%   | 40                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel.<br><br>A utiliser en salade par exemple.                                                                                |
| Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux (800 g) | perforé        | 95                |  100%   | 50                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel.<br><br>Les laver soigneusement au préalable.                                                                            |
| Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)                 | perforé        | 85                |  100%   | 15                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre.<br><br>Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes.                                                |
| Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)                                 | perforé        | 90                |  100% | 20 - 25                  | Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.                                                                                                                            |
| Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)                            | perforé        | 85                |  100% | 30                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.                                                                                                       |
| Pois mange-tout, entiers (500 g)                                    | perforé        | 85                |  100% | 5 - 10                   | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel.                                                                                                                         |
| <b>Dessert</b>                                                      |                |                   |                                                                                          |                          |                                                                                                                                                                                            |
| Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)                               | perforé        | 85                |  100% | 70                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.                                                                                                         |
| Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces)             | perforé        | 85                |  100% | 10 - 15                  | Astuce de cuisson : les mettre sous vide dans une sauce au caramel.                                                                                                                        |
| Bananes, pelées (2 à 4 pièces)                                      | perforé        | 65                |  100% | 15 - 20                  | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.                                                                                                 |
| Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)                         | perforé        | 85                |  100% | 30                       | Astuce de cuisson : les sucrer avec du miel ou du sucre.                                                                                                                                   |
| Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)                           | perforé        | 85                |  100% | 75                       | Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot.<br><br>Les laver à l'eau chaude, les couper en deux et les épépiner. |
| Crème anglaise (0,5 l)                                              | perforé        | 82                |  100% | 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

- Au total, trois fonctions Gril permettent selon les besoins de gratiner, griller (gril grande surface et air pulsé) ou de faire les deux à la fois en une seule étape (gril grande surface niveau 1 + humidité et gril grande surface niveau 2 + humidité).
  -  | Gratiner avec gril grande surface + air pulsé à une température de 230 °C : Également appelé Griller ou gratiner. Dernière étape d'un processus de cuisson. Une croûte dorée se forme à la surface d'un met. Dure seulement quelques minutes. Les ingrédients sont déjà précuits.
  -  | Gril grande surface + air pulsé à une température de 180 - 200 °C : Processus de cuisson complet durant lequel la surface est grillée. Le processus de cuisson est plus long que pour gratiner. Les ingrédients ne doivent pas être précuits.
  -  -  | Gratiner + griller avec le gril grande surface niveau 1 + humidité et gril grande surface niveau 2 + humidité : Avec les deux fonctions, la cuisson et le gratin sont effectués simultanément : les deux étapes sont effectuées avec un mode de chauffe. Grâce à la vapeur, le mets cuit, par ex. un gratin de pommes de terre, puis gratine dans une deuxième étape
- Grillez uniquement avec la porte du four fermée.
- Un temps de préchauffage de 5 minutes est suffisant pour le gril grande surface et l'air pulsé. Il n'est pas nécessaire d'attendre que la température soit atteinte. Avec la fonction gril grande surface et air pulsé, il peut y avoir une différence entre la température sélectionnée et la température réelle de l'appareil. Griller est un processus de cuisson rapide à température élevée. C'est pourquoi une température plus élevée est toujours sélectionnée que celle réellement nécessaire sur la surface des mets pour brunir ou rôtir.
- Si vous utilisez la sonde thermométrique avec les fonctions air pulsé avec gril grande surface ou le gril grande surface avec humidité, veiller à ce que la sonde thermométrique soit au moins à 5 cm du gril. Sinon la sonde thermométrique pourrait être endommagée.

| Aliments                                            | Bac de cuisson, niveau | Température en °C | Mode de cuisson                                                                     | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                       |
|-----------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Meringue (sur Gâteau/Desserts)                      | Grille 2               | 230               |  | 3 - 8                    |                                                                 |
| Toast garni                                         | Grille + non perforé 2 | 200               |  | 12 - 15                  |                                                                 |
| Truite (entière)                                    | Grille + non perforé 2 | 230               |  | 12 - 15 par côté         | Astuce de cuisson : farcir de rondelles de citron et de persil. |
| Aubergine, grillées en tranches                     | non perforé 2          | 200               |  | 20                       |                                                                 |
| Légumes grillés (700 g)                             | non perforé 2          | 230               |  | 20 - 25                  | par ex. courgettes                                              |
| Gratin de légumes                                   | non perforé 2          | 190               |  | 30 - 35                  | par ex. avec du brocoli et du chou-fleur                        |
| Brochettes de légumes                               | Grille + non perforé 2 | 230               |  | 15 par côté              | Le temps de cuisson dépend des types de légumes.                |
| Cuisses de poulet (de 350 g)                        | Grille + non perforé 2 | 180 - 200         |  | 35 - 40                  |                                                                 |
| Hamburger (125 g) selon EN60350-1                   | Grille + non perforé 2 | 230               |  | 12 - 15 par côté         | Préchauffer 5 minutes                                           |
| Gratin de pommes de terre (1 kg de pommes de terre) | Grille + non perforé 2 | 180               |  | 45 - 65                  |                                                                 |
| Lasagnes                                            | Grille 2               | 180               |  | 40 - 45                  |                                                                 |

| Aliments                                                    | Bac de cuisson, niveau | Température en °C | Mode de cuisson                                                                   | Temps de cuisson en min. | Remarques              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Patates douces, en tranches                                 | non perforé 2          | 200               |  | 15                       |                        |
| Toasts selon EN60350-1                                      | Grille 1               | 230               |  | 5 - 7                    | Préchauffer 5 minutes. |
| Gratins de courgettes, farcies, coupées en deux en longueur | non perforé 2          | 180               |  | 30 - 40                  |                        |

## Garnitures

| Aliments                                                                                                          | Bac de cuisson      | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
| Riz Basmati (250 g + 500 ml d'eau)                                                                                | non perforé         | 100               | 100           | 20 - 25                  |                                                   |
| Boulgour (250 g + 250 ml d'eau)                                                                                   | non perforé         | 100               | 100           | 10 - 15                  |                                                   |
| Couscous (250 g + 250 ml d'eau)                                                                                   | non perforé         | 100               | 100           | 10 - 15                  |                                                   |
| Quenelles (de 90 g)                                                                                               | perforé/non perforé | 95 - 100          | 100           | 25 - 30                  |                                                   |
| Riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)                                                                             | non perforé         | 100               | 100           | 25 - 30                  |                                                   |
| Riz complet (250 g + 375 ml d'eau)                                                                                | non perforé         | 100               | 100           | 30 - 35                  |                                                   |
| Polenta<br>(250 g + 625 ml d'eau pour de la polenta ferme)<br>(250 g + 1125 ml d'eau pour de la polenta fondante) | non perforé         | 100               | 100           | 10 - 15                  |                                                   |
| Quinoa (250 g + 500 ml d'eau)                                                                                     | non perforé         | 100               | 100           | 30 - 40                  |                                                   |
| Risotto (250 g + 750 ml de bouillon)                                                                              | non perforé         | 100               | 100           | 35 - 40                  |                                                   |
| Haricots rouges                                                                                                   | non perforé         | 100               | 100           | 85 - 95                  | Faire tremper pendant une heure. Recouvrir d'eau. |
| Lentilles corail (250 g + 375 ml d'eau)                                                                           | non perforé         | 100               | 100           | 15 - 20                  |                                                   |
| Lentilles (250 g + 375 ml d'eau)                                                                                  | non perforé         | 100               | 100           | 50 - 60                  |                                                   |
| Haricots blancs, trempés (250 g + 1 l d'eau)                                                                      | non perforé         | 100               | 100           | 55 - 65                  |                                                   |

## Desserts

| Aliments                                                             | Bac de cuisson | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crème brûlée (de 130 g)                                              | perforé        | 90                | 80            | 55 - 65                  |                                                                                                                                     |
| Petits pains blancs à la vapeur/grosses brioches fourrées (de 100 g) | non perforé    | 100               | 100           | 20 - 30                  | Laisser lever les petits pains 30 min. avant de les faire cuire à la vapeur.<br>→ "Fermentation (Faire lever la pâte)" à la page 57 |
| Flan/crème caramel (de 130 g)                                        | perforé        | 90                | 100           | 35 - 40                  |                                                                                                                                     |
| Compote                                                              | non perforé    | 100               | 100           | 20 - 25                  | par ex. pommes, poires, rhubarbe<br>Astuce de cuisson : ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.     |
| Riz au lait (200 g de riz + 800 ml de lait)                          | non perforé    | 100               | 100           | 55 - 60                  | Remuer et laisser refroidir pendant 10 minutes. Astuce de cuisson : ajouter des fruits, du sucre ou de la cannelle.                 |
| Flan à l'orange                                                      | perforé        | 90                | 100           | 40 - 45                  |                                                                                                                                     |
| Poire pochée                                                         | perforé        | 100               | 100           | 45 - 50                  |                                                                                                                                     |
| Soufflé sucré                                                        | non perforé    | 180 - 200         | 0 / 60        | 20 - 40                  | Préchauffer<br>par ex. de la semoule, du fromage blanc ou du riz au lait précuit                                                    |
| Soufflé sucré                                                        | non perforé    | 160               | 0             | 30                       | Avec des fruits, du chocolat, de la vanille                                                                                         |

## Autre

| Aliments                                                       | Bac de cuisson                  | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Désinfecter (par ex. biberons, pots à confiture)               | Grille                          | 100               | 100           | 20 - 25                  |                                                                                                       |
| Déshydratation/séchage de fruits ou de légumes                 | perforé                         | 80 - 100          | 0             | 180 - 300                | par ex. de la tomate, des champignons, des courgettes, des pommes, des poires, etc. en fines tranches |
| Œufs, durs                                                     | perforé                         | 100               | 100           | 13 - 15                  | préchauffer                                                                                           |
| Œufs, mollets                                                  | perforé                         | 100               | 100           | 7                        | préchauffer                                                                                           |
| Œufs, à la coque                                               | perforé                         | 100               | 100           | 4                        | préchauffer                                                                                           |
| Œufs brouillés (500 g)                                         | Plat en Pyrex, grille           | 90                | 100           | 25 - 30                  |                                                                                                       |
| Boulettes de semoule                                           | non perforé                     | 90 - 95           | 100           | 12 - 15                  |                                                                                                       |
| Serviettes chaudes                                             | non perforé                     | 100               | 100           | 10 - 15                  | Humidifier les serviettes.                                                                            |
| Gratin de pommes de terre (avec 1 kg de pommes de terre crues) | Plat à gratin, grille           | 180               | 30            | 45 - 65                  |                                                                                                       |
| Lasagnes                                                       | non perforé                     | 170 - 190         | 30 / 60       | 40 - 55                  |                                                                                                       |
| Soufflé (au fromage)                                           | Ramequins à soufflé, grille     | 160               | 0             | 30                       |                                                                                                       |
| Faire fondre du chocolat                                       | plat creux thermostable, grille | 60                | 100           | 15 - 20                  | Couvrir d'un film transparent thermostable.                                                           |

## Pâtisseries

- Le four combi-vapeur, permet de toujours préparer les pains et pâtisseries avec une 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 cake ne se dessèche pas. L'humidité inhérente aux aliments 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.
- En cas de cuisson uniquement sur un niveau, utilisez le niveau 2. Pour faire cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3. Insérez le récipient de cuisson non perforé au deuxième niveau. Si vous utilisez un moule à gâteau à bord haut, placez-le sur la grille et insérez-le au premier niveau.
- Lors de la vaporisation d'humidité – possible en mode chaleur tournante (0 % d'humidité) et avec un degré d'humidité réglable de 30 % – de l'humidité est ajoutée aux aliments à cuire. Cette fonction est, entre autres utilisée pour la cuisson du pain ou de gâteaux à la levure au début du processus de cuisson ; elle augmente le volume et génère une croûte croustillante.

| Aliments                                            | Bac de cuisson                 | Température en °C      | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarte aux pommes (selon EN60350-1)                  | Moule démontable 20 cm, grille | 160                    | 0             | 110                      | Préchauffer                                                                                                                                                                                 |
| Bagels                                              | non perforé                    | 190 - 210              | 80 - 100      | 20 - 25                  |                                                                                                                                                                                             |
| Baguette, précuite                                  | Grille                         | 190 - 200              | 0 - 80        | 10 - 15                  |                                                                                                                                                                                             |
| Génoise, haute (6 œufs)                             | Moule démontable               | 150                    | 0             | 45                       |                                                                                                                                                                                             |
| Génoise, plate (2 œufs)                             | non perforé                    | 200                    | 100           | 8 - 10                   | par ex. pour le biscuit roulé                                                                                                                                                               |
| Pâtisserie en pâte feuilletée                       | non perforé                    | 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                    | 160                    | 0             | 8 - 12                   |                                                                                                                                                                                             |
| Petits pains (de 50 - 100 g)                        | non perforé                    | 1) 150<br>2) 170 - 230 | 100<br>30     | 10<br>25                 | Étape 2) 170°C pour blancs/ 230°C pour bien cuits                                                                                                                                           |
| Petits pains, précuits                              | Grille                         | 150 - 170              | 0             | 8 - 15                   | Vaporisez de l'humidité au début.                                                                                                                                                           |
| Pain (0,5 - 1 kg)                                   | non perforé                    | 1) 150<br>2) 170 - 230 | 100<br>30     | 10<br>25 - 45            | Étape 2) 170°C pour blancs/ 230°C pour bien cuits<br>Utilisez la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson.<br>→ Page 26<br>Laissez refroidir sur la grille.   |
| Gâteau plat en pâte à cake                          | non perforé                    | 160 - 165              | 0             | 35 - 40                  |                                                                                                                                                                                             |
| Kouglof (1 kg de farine)                            | Moule à kouglof, grille        | 160 - 175              | 30            | 45 - 50                  |                                                                                                                                                                                             |
| Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque | non perforé                    | 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) à 0 % et en cas de garniture sèche (par ex. grains sablés) à 60 % d'humidité. |
| Brioche tressée (500 g de farine)                   | non perforé                    | 160 - 170              | 30            | 25 - 35                  | Vaporisez de l'humidité au début                                                                                                                                                            |
| Muffins                                             | Plaque à muffins, grille       | 170                    | 30            | 20 - 30                  |                                                                                                                                                                                             |
| Macarons                                            | non perforé                    | 150 - 160              | 0             | 15 - 20                  |                                                                                                                                                                                             |
| Petits gâteaux secs                                 | non perforé                    | 150 - 165              | 0             | 10 - 20                  |                                                                                                                                                                                             |

| Aliments                                 | Bac de cuisson                         | Température en °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                               |
|------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|---------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quiche, tarte plate garnie               | Moule à quiche, grille                 | 190 - 210         | 0             | 45 - 60                  |                                                                                                         |
| Cake                                     | Moule rectangulaire/démontable, grille | 165 - 170         | 0 - 30        | 50 - 75                  |                                                                                                         |
| Petits gâteaux<br>(selon EN60350-1)      | non perforé - niveau 2                 | 160               | 0             | 25 - 30                  | Préchauffer                                                                                             |
|                                          | perforé, niveau 1                      | 150               | 0             | 30 - 35                  |                                                                                                         |
|                                          | non perforé - niveau 3                 |                   |               |                          |                                                                                                         |
| Biscuiterie dressée<br>(selon EN60350-1) | non perforé - niveau 2                 | 140               | 0             | 50                       | Préchauffer                                                                                             |
|                                          | perforé, niveau 1                      | 140               | 0             | 50                       |                                                                                                         |
|                                          | non perforé - niveau 3                 |                   |               |                          |                                                                                                         |
| Tarte                                    | Moule à tarte, grille                  | 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<br>(selon EN60350-1)     | non perforé                            | 150               | 0             | 40                       | Préchauffer                                                                                             |
| Choux, éclairs                           | non perforé                            | 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, utiliser le mode de fonctionnement « Fermentation » .
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Le plat creux n'a pas besoin d'être recouvert par un torchon humide. Laisser lever la préparation dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson indiqué est purement indicatif. Laisser lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

| Aliments       | Bac de cuisson    | Température en °C | Mode de cuisson                                                                     | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                        |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Pâte - pizza   | Plat creux/grille | 38                |  | 25                       | par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain |
| Pâte - pain    | Plat creux/grille | 45                |  | 40                       |                                                                                  |
| Pâte - brioche | Plat creux/grille | 45                |  | 55                       |                                                                                  |

## 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 °C | Mode de cuisson                                                                     | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baguette, petits pains (congelés)     | Grille         | 140               |    | 10 - 15                  |                                                                                                                                                                      |
| Baguette, petits pains (de la veille) | Grille         | 180               |    | 4 - 7                    |                                                                                                                                                                      |
| Rôti, en tranches (de 150 g)          | non perforé    | 120               |    | 15 - 20                  | 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   | 120               |    | 10 - 12                  | Ne pas préchauffer.                                                                                                                                                  |
| Pizza (de la veille, pas congelée)    | Grille         | 180               |    | 8 - 10                   |                                                                                                                                                                      |
| Féculents                             | Plat, grille   | 120               |    | 8 - 12                   | par ex. pâtes, pommes de terre coupées en 4, riz ; les mets cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre |
| Plats uniques                         | Plat, grille   | 120               |  | 15 - 20                  |                                                                                                                                                                      |

## Décongeler

- Le four combi-vapeur permet de décongeler en douceur des produits surgelés plus uniformément et rapidement que dans le réfrigérateur, et plus uniformément qu'au micro-ondes.
- Utiliser pour cela le mode de fonctionnement « Décongélation » .
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation est fondée sur la dimension, le poids et la forme des aliments congelés : congeler les aliments à plat ou bien individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Retirer les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongeler uniquement les quantités immédiatement requises.
- Attention : dans certaines conditions, les aliments décongelés ne se conservent pas ou se conservent moins longtemps que les aliments frais. Cuisiner les aliments décongelés sans délai et en totalité.

- À la moitié du temps de décongélation, retourner la viande ou le poisson ou séparer les aliments en morceaux à décongeler, tels que les baies ou les morceaux de viande. Il n'est pas nécessaire que le poisson décongele entièrement, il suffit qu'il soit suffisamment mou en surface pour assimiler les épices.

### Mise en garde – Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlever impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Enfourner le récipient de cuisson non perforé en dessous du mets. Jeter le liquide provenant de la décongélation des viandes et des volailles. Nettoyer l'évier à grande eau. Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle.

Après la décongélation, faire fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180°C.

| Aliments                     | Bac de cuisson | Température en °C | Mode de cuisson | Temps de cuisson en min. | Remarques |
|------------------------------|----------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-----------|
| Baies (300 g)                | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 6 - 8                    |           |
| Rôti (1 à 1,5 kg)            | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 90 - 120                 |           |
| Filet de poisson (de 150 g)  | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 15 - 20                  |           |
| Légumes (400 g)              | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 10 - 12                  |           |
| Goulasch (600 g)             | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 40 - 55                  |           |
| Poulet (1 kg)                | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 60 - 70                  |           |
| Cuisses de poulet (de 400 g) | perforé        | 45 - 50           | *<br>o          | 40 - 50                  |           |

## Mettre en conserves

- Le four combi-vapeur permet de mettre facilement en conserve les fruits et les légumes.
- Mettre les aliments en conserve le plus vite possible après l'achat ou la récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et facilite la fermentation.
- Utiliser uniquement des fruits et des légumes en parfait état.
- Le four combi-vapeur ne se prête pas à la mise en conserve de viande.
- Contrôler et nettoyer soigneusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Désinfecter les bocaux rincés avant de procéder à la mise en conserve dans votre four combi-vapeur à 100 °C et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placer les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Ouvrir la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Ne sortir les bocaux du compartiment de cuisson qu'une fois entièrement refroidis.

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

## Extraction de jus (baies)

- Le four combi-vapeur permet d'extraire facilement et proprement le jus des baies.
- Placer les baies dans le récipient de cuisson perforé et les enfourner au niveau 2 à partir du bas. Glisser le récipient de cuisson non perforé pour récupérer du liquide à un niveau en-dessous.
- Laisser les baies dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne sorte plus.
- Presser ensuite les baies dans un torchon pour obtenir les derniers restes de jus.

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

## Préparation de yaourts

- Le four combi-vapeur permet de préparer vos yaourts vous-même.
- Chauffer du lait pasteurisé à 90°C sur la plaque de cuisson pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Ce n'est pas la peine de chauffer le lait UHT. (Remarque : si les yaourts sont préparés avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge).
- Important ! Laisser refroidir le lait à 40°C au bain-marie pour ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélanger 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, observer les instructions sur l'emballage.
- Verser le yaourt dans des pots bien rincés.
- Il est possible de désinfecter les pots rincés dans le four combi-vapeur à 100°C et avec 100% d'humidité pendant 20 à 25 min. avant de les remplir de yaourt. Veiller 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, placer 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 °C | Humidité en % | Temps de cuisson en min. | Remarques                                                                                                                    |
|----------------------------------------|----------------|-------------------|---------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yaourt (dans des pots en verre fermés) | perforé        | 45                | 100           | 300                      | Astuce de cuisson : aromatiser le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat. |

## Préparation de mets encombrants

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

## L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

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

### Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

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







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

9001346400 (001028)  
fr

**GAGGENAU**

