

BSP 220/221

Four vapeur

Table des matières

Conformité d'utilisation	3
Consignes de sécurité importantes	4
Causes de dommages	5
Protection de l'environnement	6
Conseils d'économie d'énergie	6
Élimination écologique	6
Présentation de l'appareil	7
Four vapeur	7
Réservoir d'eau	7
Afficheur et éléments de commande	8
Symboles	8
Couleurs et représentation	8
Veille	9
Activer l'appareil	9
Informations supplémentaires i et i [®]	9
Ventilateur de refroidissement	9
Poursuite du ventilateur	9
Positions du sélecteur de fonction	10
Accessoires	11
Accessoires spéciaux	11
Avant la première utilisation	12
Réglage de la langue	12
Régler le format de l'heure	12
Régler l'heure	12
Réglage du format de la date	12
Réglage de la date	12
Régler l'unité de température	12
Réglage de la dureté de l'eau	12
Terminer la première mise en service	12
Nettoyer la vitre de la porte	13
Nettoyer les accessoires	13
Activer l'appareil	13
Veille	13
Activer l'appareil	13
Utilisation de l'appareil	14
Remplir le réservoir d'eau	14
Enceinte du four	14
Insérer un accessoire	15
Mise en marche	15
Arrêt	15
Après chaque utilisation	15
Coupure de sécurité	15
Fonctions temps	16
Accéder au menu Minuterie	16
Minuterie	16
Chronomètre	16
Temps de cuisson	17
Fin de la cuisson	18

Sécurité-enfants	19
Activer la sécurité enfants	19
Désactiver la sécurité enfants	19
Home Connect	19
Réglage	19
Démarrage à distance	21
Réglages Home Connect	21
Diagnostic à distance	22
Remarque liée à la protection des données	22
Déclaration de conformité	22
Réglages de base	23
Nettoyage et maintenance	25
Produit de nettoyage	25
Aide au nettoyage	26
Programme de détartrage	26
Retirer les grilles d'insertion	28
Anomalies, que faire ?	29
Panne de courant	30
Mode démonstration	30
Service après-vente	31
Numéro E et numéro FD	31
Tableaux et conseils	31
Légumes	32
Poisson	33
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	33
Viandes/volailles – cuisson vapeur basse température	34
Viandes/saucisses – réchauffer	35
Volailles – cuisson à la vapeur	35
Cuisson sous-vide	35
Garnitures	39
Desserts	39
Autre	40
Régénérer (réchauffer)	40
Fermentation (Faire lever la pâte)	40
Décongeler	41
Mettre en conserves	41
Extraction de jus (baies)	42
Préparation de yaourts	42
Préparation de mets encombrants	42

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

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.

⚠️ 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.
- 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.

⚠ 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 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 un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet contient beaucoup de chlorure (>40 mg/l), nous recommandons d'utiliser une eau minérale non gazeuse à faible teneur en chlorure. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- 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. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux après chaque nettoyage.
- 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.

Conseils d'économie d'énergie

- Ouvrez le moins souvent possible la porte pendant la cuisson.
- 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.



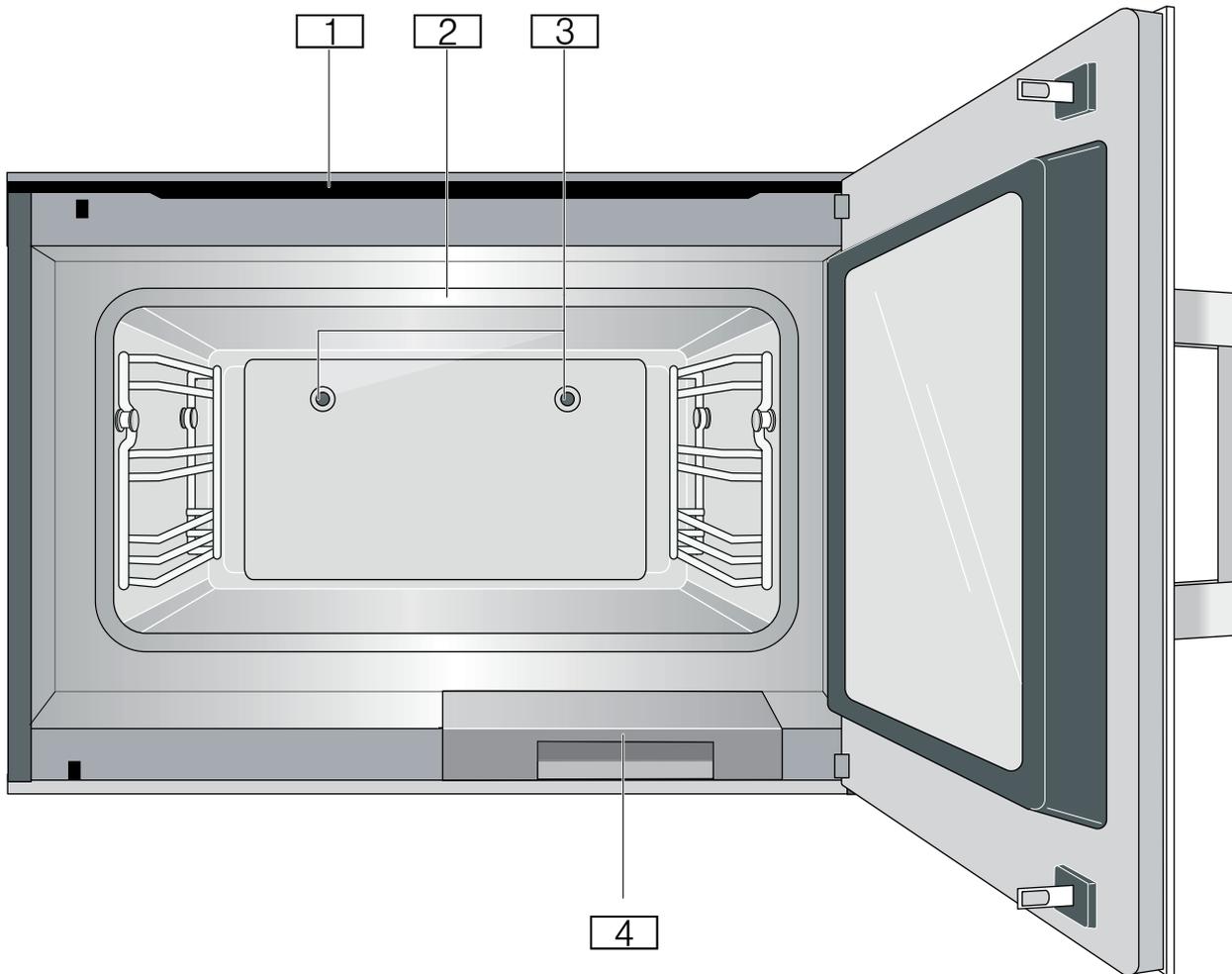
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Four vapeur



- 1 Fente d'aération
- 2 Joint de porte
- 3 Ouverture permettant l'échappement de vapeur
- 4 Réservoir d'eau

Réservoir d'eau

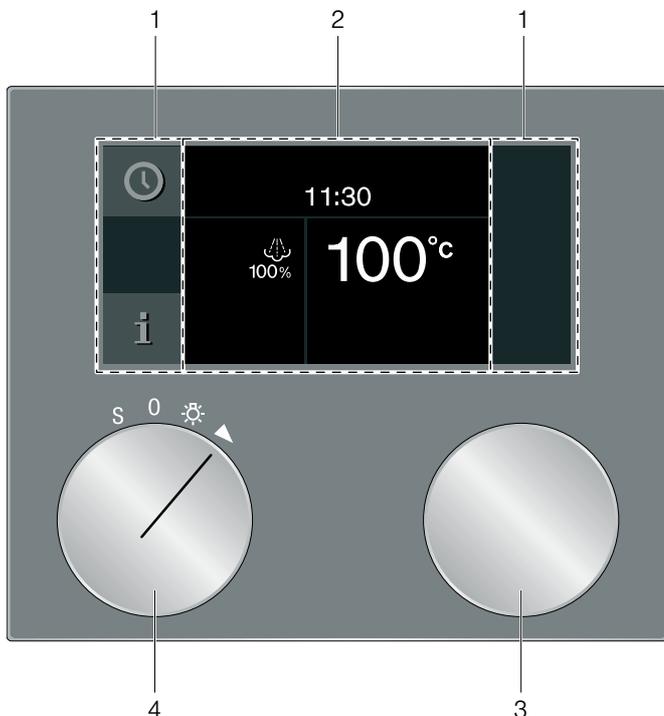
Votre appareil dispose d'un réservoir d'eau d'une contenance maximale de 1,7 litres. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, vous voyez le réservoir d'eau.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation.
→ "Remplir le réservoir d'eau" à la page 14

Afficheur et éléments de commande

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

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



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

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
»»	Chauffe rapide avec affichage de l'état
_	Editer des réglages

🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🚫	Mode démonstration
📶	Connexion réseau (Home Connect)

Couleurs et représentation

Couleurs

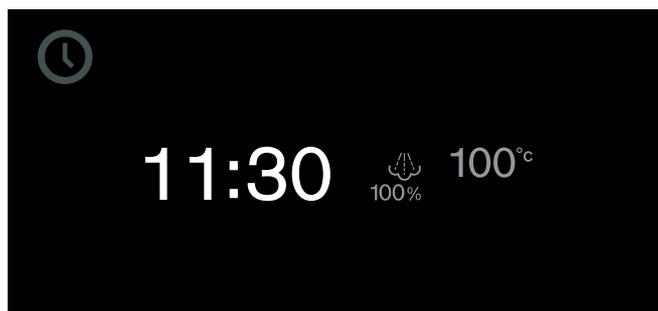
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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. 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 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.

Informations supplémentaires **i** et **i**[Ⓢ]

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

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

Le symbole **i**[Ⓢ] 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**[Ⓢ]. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Home Connect" à la page 19.

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 !

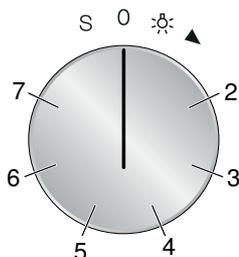
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Poursuite du ventilateur

Le compartiment de cuisson est humide après avoir fonctionné. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un moment, puis s'éteint automatiquement. La poursuite du ventilateur peut durer jusqu'à 4 heures en fonction du mode de fonctionnement et de la température utilisés.

La poursuite du ventilateur élimine l'humidité présente dans l'appareil et protège l'électronique de l'appareil. Retirez ensuite l'eau résiduelle du fond du compartiment de cuisson et séchez ce dernier avec un chiffon doux.

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Éclairage		
2	 100 % d'humidité	30 - 100°C Température de référence 100°C	Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
3	 100% Cuisson sous-vide	50 - 95°C Température de référence 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. 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.
4	 Laisser lever	30 - 50°C Température de référence 38°C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ce qui permet à la surface de la pâte de ne pas dessécher. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
5	 Décongeler	40 - 60°C Température de référence 45°C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
6	 Réchauffer	60 - 100°C Température de référence 100°C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
7	 Cuisson vapeur basse température	70 - 90°C Température de référence 70°C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Aide au nettoyage		La fonction Aide au nettoyage permet de décoller les salissures dans le compartiment de cuisson au moyen de vapeur.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage permet d'éliminer le calcaire dans le compartiment de cuisson.

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 des récipients, des gâteaux et moules à soufflé et pour des 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

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BA 220 360	Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l
BA 220 370	Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 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
17002490	Lot avec 4 pastilles de détartrage
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 4.

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 pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

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

Régler le format de l'heure

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

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

Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

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

Réglage du format de la date

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

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

Réglage de la date

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

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

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 de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

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

Terminer la première mise en service

Dans l'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.

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 23
- 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

Remplir le réservoir d'eau

Avant de démarrer une cuisson à la vapeur, ouvrez la porte de l'appareil et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglage de la dureté de l'eau" à la page 12

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil risque de s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent s'échapper.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Le bord avant du compartiment de cuisson devient très chaud pendant le fonctionnement. Lorsque vous retirez le réservoir d'eau, touchez uniquement la poignée du réservoir d'eau.

Attention !

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

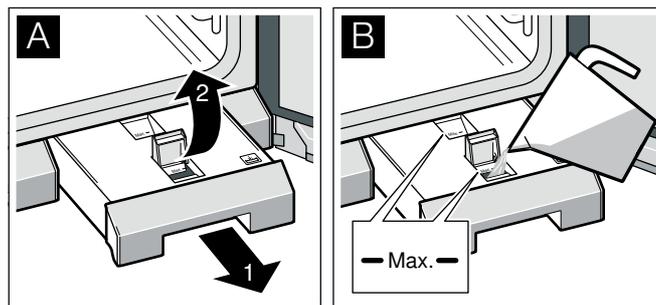
- Utilisez exclusivement de l'eau du robinet fraîche, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.
- Si votre eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet à teneur élevée en chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres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

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

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation :

- 1 Remplissez le verre doseur d'eau fraîche.
- 2 Ouvrez la porte de l'appareil.
- 3 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur de niveau soit visible (fig. A).

- 4 Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère « Max. » (fig. B).



- 5 Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'à la butée.

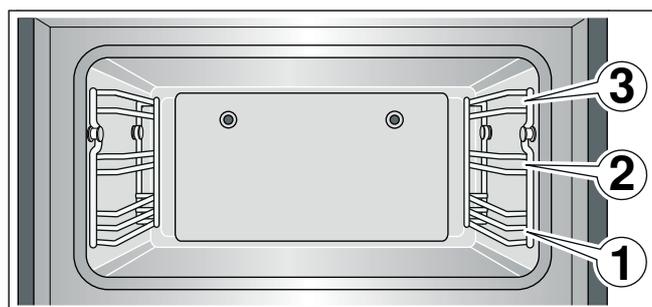
Si vous effectuez plusieurs cuissons consécutives, videz l'eau résiduelle du réservoir d'eau après chaque cuisson et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Enceinte du four

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

Le niveau d'enfournement le plus bas possède deux glissières d'enfournement. Cela vous permet par exemple, lors du mode décongélation, d'insérer le récipient de cuisson non perforé sous le récipient de cuisson perforé afin de recueillir le liquide de décongélation.

Remarque : Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois niveaux d'enfournement.



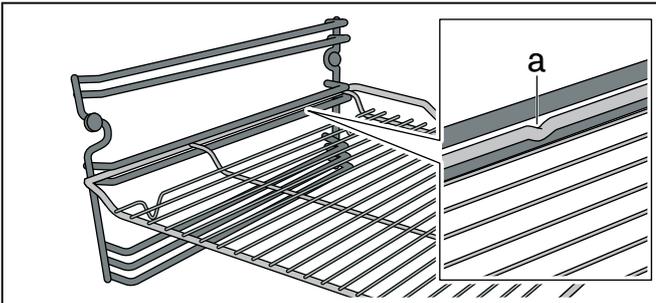
Attention !

- 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.

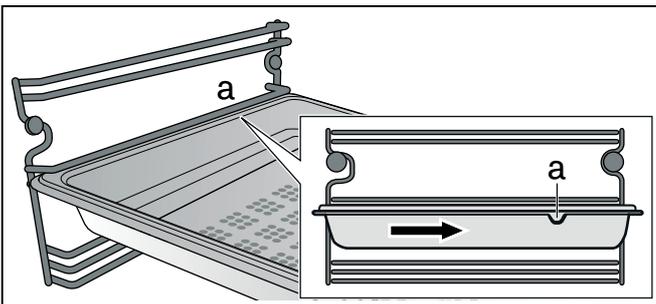
Insérer un accessoire

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

En enfournant la grille, veillez à ce que la bande de sécurité de la grille soit orientée vers l'arrière et vers le haut et à ce que le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers l'arrière et vers le bas.



En enfournant le bac de cuisson perforé, veillez à ce que le taquet d'arrêt (a) soit à l'arrière et orienté vers le bas.



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 \gg 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 \gg s'éteint.

Rajouter de l'eau :

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un message apparaît. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max », réintroduisez-le et démarrez ensuite le mode de cuisson.

Remarque : Pendant le fonctionnement, le réservoir d'eau de l'appareil est verrouillé. Le réservoir d'eau peut uniquement être retiré et rempli à nouveau si le message s'affiche à l'écran.

Arrêt

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

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

Après chaque utilisation

⚠ 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.

Vider le réservoir d'eau

- 1 Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. De la vapeur chaude s'échappe !
- 2 Enlevez le réservoir d'eau et videz-le.

Attention !

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

Sécher le compartiment de cuisson

- 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 Retirez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson refroidi avec une éponge.
- 3 Essuyez, puis polissez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
- 4 Essuyez soigneusement le meuble ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 12 heures si aucune manipulation n'a eu lieu. Un message apparaît.

Tournez le sélecteur de fonction sur **0**. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil comme d'habitude.

Fonctions temps

Dans le menu de la minuterie, réglez :

⌚ la minuterie courte durée

⌚ chronomètre

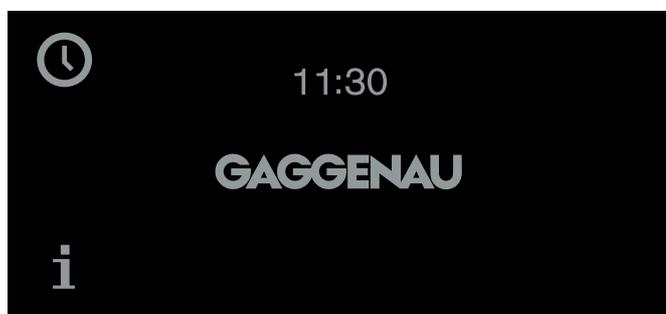
⌚ le temps de cuisson (pas au repos)

⌚ 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.

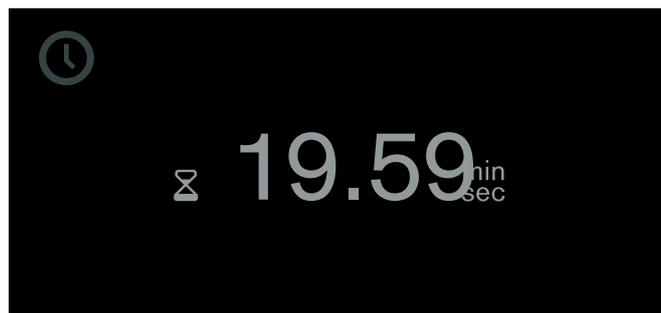
Réglage de la minuterie courte durée

- 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 ||.



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.

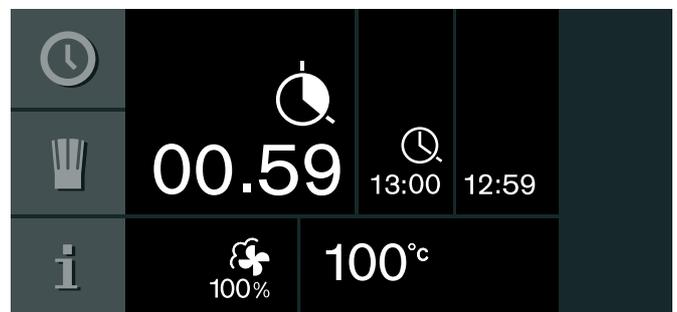


- 4 Démarrer la cuisson avec ▶.

L'appareil démarre. Le menu Timer 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.

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.

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.

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.

Réglages Home Connect

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

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 **i**.

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 .

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	Vous pouvez changer de type de connexion avec le câble LAN et WLAN. Selon le type de connexion, observez les instructions de configuration. → "Réglage" à la page 19
	Connexion	Connecter/déconnecter	Activer ou désactiver si besoin la connexion réseau (p. ex. pendant les vacances). 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. En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 W max.
	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	Accédez aux fonctions de l'appareil avec l'application Home Connect. En cas de désactivation, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont affichés dans l'application.
	Supprimer les paramètres réseau		Tous les paramètres réseau peuvent à tout moment être supprimés de l'appareil.
	Info appareil		L'affichage indique : <ul style="list-style-type: none"> ● Adresse MAC module COM ● Numéro de série de l'appareil ● Version logicielle Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.

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

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 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 - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le 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
	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* D/M/Y M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ➤.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	allemand* / français [...] / anglais	Sélectionnez la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base 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 ✕. Remarque : Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée. → "Sécurité-enfants" à la page 19
	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 une lavette. N'utilisez pas de racloir à verre.
Affichage	Essuyez avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.

Surface	Produits de nettoyage
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 féculé 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 microfibrés non pelucheux à l'horizontale sur les surfaces, sans exercer de pression excessive.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. 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. Attention ! 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. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé.
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : <ul style="list-style-type: none"> ● Ne le vaporisez pas dans les ouvertures de sortie de vapeur à l'arrière du compartiment de cuisson. ● Ne l'appliquez pas sur les joints de porte ni sur la lampe ! ● Laissez-le agir au maximum 12 heures ! ● Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes ! ● Rincez-le soigneusement à l'eau ! ● Respectez les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson	Produit de nettoyage chaud : nettoyez avec une lavette.

Surface	Produits de 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.
Joint de porte 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.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou produit de nettoyage chaud. Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. Retirez les taches sur l'acier inoxydable (résidus de protéines) avec du jus de citron.
Grilles d'insertion	Lave-vaisselle ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chiffon microfibrés

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

Aide au nettoyage

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

Démarrer l'aide au nettoyage

- 1 Réglez le sélecteur de fonction sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmez avec .
- 3 Enlevez les accessoires du compartiment de cuisson. Enlevez les grilles d'insertion du compartiment de cuisson (voir → "Retirer les grilles d'insertion" à la page 28).
- 4 Essuyez le compartiment de cuisson avec un nettoyant.
- 5 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère « max », puis poussez-le complètement jusqu'en butée. Fermez la porte de l'appareil.
- 6 Le temps de nettoyage s'affiche. Démarrez avec . Le temps de nettoyage s'écoule à l'affichage. La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- 7 Un signal retentit une fois le temps de nettoyage écoulé. Un message apparaît.
- 8 Essuyez le compartiment de cuisson.

Videz le réservoir d'eau et laissez-le sécher, le couvercle ouvert. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

Remarques

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

Programme de 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, l'appareil est bloqué après des messages répétés. 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 50 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).
- Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin. Le programme de détartrage ne peut pas être interrompu.

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 Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson. Confirmez avec .
- 4 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 !

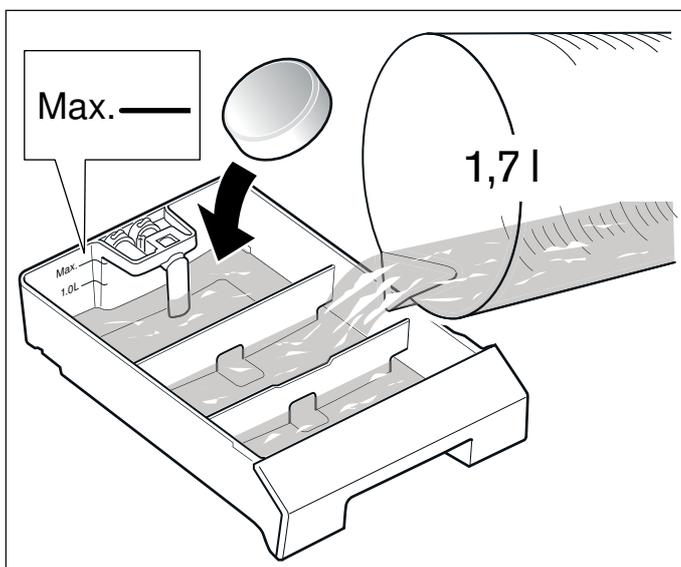
La solution détartrante peut provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante. Éloignez les enfants de la solution détartrante. Ne buvez pas la solution détartrante. La solution détartrante ne doit pas entrer en contact 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.

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



- 7 Posez le couvercle sur le réservoir et encliquez-le.
- 8 Poussez le réservoir dans l'appareil.
- 9 Fermez la porte de l'appareil. Confirmez avec . Le temps de détartrage de 1h50 s'affiche alors.
- 10 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 .

- 11 Un signal sonore retentit dès que le programme de détartrage est terminé. Un message apparaît. Essayez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

Nettoyer le réservoir

Après le détartrage, des restes de détartrage subsistent dans le réservoir. Nettoyez par conséquent le réservoir une fois le programme de détartrage terminé.

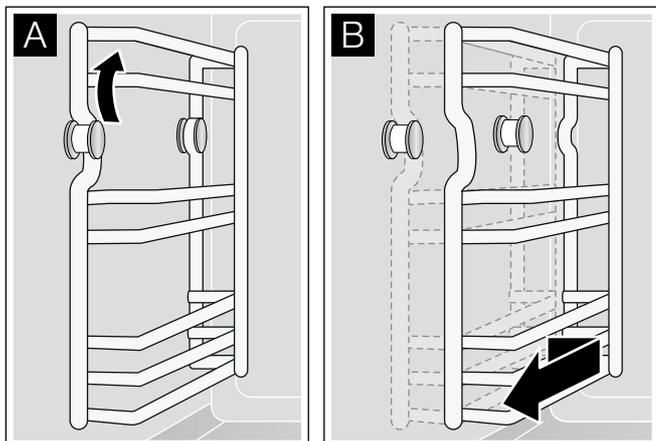
- 1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et retirez le couvercle du réservoir.
- 2 Nettoyez au lave-vaisselle le réservoir et son couvercle.

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 Soulever légèrement les grilles d'insertion vers l'avant (fig. A), puis les extraire sur le côté 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.

Anomalies, que faire ?

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.

Lampes 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 26
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 26
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage indique « E182 »	L'appareil ne reçoit pas d'eau	Retirez le réservoir d'eau et vérifiez si le tuyau d'aspiration est droit dans le réservoir et n'a pas été plié. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, veuillez contacter le service après-vente.
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 19
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
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
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 → "Programme de détartrage" à la page 26

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
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant longtemps après la mise hors tension	La poursuite du ventilateur élimine l'humidité présente dans l'appareil et protège l'électronique de l'appareil. Cela peut durer jusqu'à 4 heures.	C'est normal
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur 0 ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le SAV et leur communiquer le code d'erreur.
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.

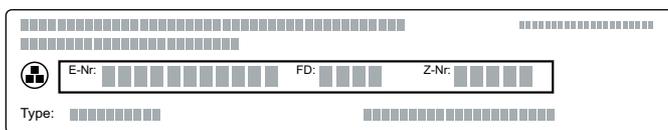
Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent dans les réglages de base.

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.
- En cas d'utilisation d'un seul récipient de cuisson, enfournez-le au deuxième niveau à partir d'en bas.
- Si vous utilisez le panier de cuisson perforé ou la grille sans ustensile de cuisson supplémentaire, enfournez toujours le panier de cuisson non perforé au premier niveau d'en bas, afin d'éviter des salissures trop importantes du fond du compartiment de cuisson.
- Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois niveaux d'enfournement. 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 se prolonger avec une quantité d'aliments plus importante.
- L'aliment à cuire ne doit pas toucher le compartiment de cuisson.
- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Veillez donc 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.

Légumes

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	perforé	100	100	35 - 40	
Artichauts, petits	perforé	100	100	25 - 30	
Chou-fleur, entier	perforé	100	100	25 - 30	
Chou-fleur, en bouquets	perforé	100	100	20 - 25	
Haricots, verts	perforé	100	100	25 - 30	
Brocoli, en bouquets (selon EN60350-1)	perforé	90 - 100	100	20 - 25	
Fines lanières et tranches de légumes (1-2 mm)	perforé	100	100	12 - 15	
Fenouil, en tranches	perforé	100	100	20 - 25	
Terrine de légumes	perforé/grille	90	100	50 - 60	dans une terrine
Petits pois, surgelés (2 kg) (selon EN60350-1)	perforé	100	100	35 - 40	
Carottes, en rondelles	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 - 30	
Poireau, en rondelles	perforé	100	100	15 - 20	
Bettes	perforé	90	100	12	
Pak Choi	perforé	90	100	11	
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	
Asperges, vertes	perforé	100	100	15 - 20	
Asperges, blanches	perforé	100	100	15 - 30	
Épinards	perforé	90	100	11	
Émonder les tomates	perforé	100	100	3 - 4	Préchauffage nécessaire. Entailler les tomates, après la cuisson à la vapeur, les plonger dans l'eau glacée.
Fleurs de courgettes	perforé	90	100	12	
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.
Homard, cuit, en morceaux, réchauffer	perforé	70 - 80	100	10 - 15	
Carpe, bleue, entière (1,5 kg)	non perforé	90 - 100	100	35 - 45	au court-bouillon
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	
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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
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/volailles – cuisson vapeur basse température

- La viande fortement cuite arrive à maturité après être restée pendant une période de temps prolongée à basse température. La viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse. Il n'est dans ce cas pas nécessaire de la retourner ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson.
- Retirez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, faites brièvement rôtir la viande sur tous ses côtés à température élevée dans une poêle avant de la cuire. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique.
- Pour que la vapeur ne ramollisse pas la croûte formée lors du rôtissage, enroulez la viande rôtie dans un film de cuisson ou dans du film alimentaire transparent résistant à la chaleur avant de la placer dans un appareil préchauffé. La viande cuit ainsi dans son propre jus.
- Assaisonnez avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- La saveur du gibier ou de la viande de cheval est plus forte quand ils sont cuits à basse température par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de cuisson « Cuisson à basse température » .
- Veuillez noter que vous ne pouvez pas atteindre une température à cœur au-dessus de la température de l'espace de cuisson. En règle générale, la température de l'espace de cuisson doit être de 10 à 15 °C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- En fin de cuisson, vous pouvez réduire la température à 60 °C. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson (par ex. lorsque les invités sont en retard). Si vous souhaitez arrêter le processus de cuisson, la température de l'espace de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Les grosses pièces peuvent rester entre 1 h et 1h30 dans l'espace de cuisson, les petites pièces, entre 30 et 45 min.
- Servez 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		30 - 50	
Entrecôte, rosée (de 350 g)	non perforé	70		20 - 30	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	70 - 80		150 - 180	
Steaks de bœuf, rosés (de 200 g)	non perforé	70		20 - 35	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	70 - 80		120 - 180	
Médailles de porc, bien cuits (de 70 g)	non perforé	80		30 - 40	

Viandes/saucisses – réchauffer

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kasseler, cuit, en tranches	non perforé	100	100	15 - 20	
Saucisse, pochée (ex. : saucisse de Lyon, weisswurst)	non perforé	85 - 90	100	10 - 20	

Volailles – cuisson à la vapeur

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (de 200 g)	perforé	100	100	25 - 30	
Escalope de dinde, cuite à la vapeur (de 300 g)	perforé	100	100	17 - 25	
Coquelet, caille, pigeon (de 300 g)	perforé	100	100	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. Enfournez le bac de cuisson non perforé au niveau situé en dessous du bac perforé contenant l'aliment cuit chaud.

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

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

Viande : saisissez-la quelques secondes 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	Après l'opération de cuisson sur le Tep-pan Yaki ou le grill, 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		90	
Entrecôte, bien cuite (180 g)	perforé	70		85	
Quasi de veau (de 160 g)	perforé	60		80	
Steaks de bœuf, saignants (de 180 g)	perforé	58		60	
Steaks de bœuf, rosés (de 180 g)	perforé	63		50	
Steaks de bœuf, bien cuits (de 180 g)	perforé	70		45	
Médailles de porc (de 80 g)	perforé	63		75	
Volaille					
Magret de canard (de 350 g)	perforé	58		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		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		60	
Poisson et fruits de mer					
Crevettes (125 g)	perforé	60		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		6 - 10	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud (de 140 g)	perforé	59		25	
Filet de saumon (de 140 g)	perforé	58		30	Il est possible de le saisir brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre (de 140 g)	perforé	60		20	
Légumes					
Champignons, en quartiers (500 g)	perforé	85		20	Astuce de cuisson : à mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)	perforé	85		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		45	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Asperges vertes, entières (600 g)	perforé	85		15 - 20	Astuce de cuisson : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Les mettre sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles 0,5 cm (600 g)	perforé	95		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		40	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel. A utiliser en salade par exemple.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux (800 g)	perforé	95		50	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel. Les laver soigneusement au préalable.
Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)	perforé	85		15	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	perforé	90		20 - 25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	perforé	85		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		5 - 10	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel.
Dessert					
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	perforé	85		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		10 - 15	Astuce de cuisson : les mettre sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, pelées (2 à 4 pièces)	perforé	65		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		30	Astuce de cuisson : les sucrer avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	perforé	85		75	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Les laver à l'eau chaude, les couper en deux et les épépiner.
Crème anglaise (0,5 l)	perforé	82		18 - 20	Astuce de préparation : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, 1 gousse de vanille.

Garnitures

Respecter également les indications sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz Basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	20 - 25	
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	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	30 - 35	
Pâtes, fraîches, réfrigérées (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	100	100	8 - 12	
Pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées, rempli (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	100	100	10 - 15	
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
Gateau aux pommes caramélisées	moule, grille	100	100	50	
Pommes au four	non perforé	100	100	20	peler les pommes
Clafoutis	moule, grille	100	100	40	
Crème brûlée (de 130 g)	perforé	90 - 95	100	45 - 50	dans des ramequins à soufflé
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. → "Fermentation (Faire lever la pâte)" à la page 40
Flan/crème caramel (de 130 g)	perforé	90 - 95	100	35 - 40	dans des ramequins à soufflé
Semoule au lait (20 g + 200 ml de lait)	non perforé	100	100	20	
Cake au yaourt	moule, grille	100	100	60	
Compote	non perforé	100	100	20 - 25	par ex. pommes, poires, rhubarbe Rajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron selon vos goûts.
Riz au lait (200 g de riz + 800 ml de lait)	non perforé	100	100	55 - 60	Rajouter des fruits, du sucre ou de la cannelle selon vos goûts.
Muffins	non perforé	100	100	30	
Porridge (40 g + 200 ml de lait)	non perforé	100	100	15 - 20	
Gâteau au chocolat	moule, grille	100	100	40	

Autre

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfection (par ex. biberons, pots à confiture)	Grille	100	100	20 - 25	
Œufs, calibre M, (5 exemplaires)	perforé	100	100	12 - 19	
Œufs brouillés (500 g)	Plat en Pyrex, grille	90	100	25 - 30	enfourner au niveau 1
Boulettes de semoule	non perforé	90 - 95	100	12 - 15	
faire fondre du chocolat	Plat creux, grille	60	100	15 - 20	couvrir d'un film transparent thermostatable

Régénérer (réchauffer)

- Le four vapeur peut être utilisé pour créer les conditions idéales pour réchauffer des plats cuisinés sans les dessécher. Cela permet de conserver le goût et la qualité des aliments qui semblent avoir été tout juste préparés.
- 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
Légumes	Plat, grille	90 - 100		10 - 15	
Féculents	Plat, grille	100		10 - 14	par ex. pâtes, pommes de terre, riz ; les mets cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Plat, grille	100		15 - 20	

Fermentation (Faire lever la pâte)

- Le four 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.
- Le plat creux n'a pas besoin d'être recouvert par un torchon humide. Laissez lever la préparation dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson indiqué est purement indicatif. Laissez 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	
Pâte - pain	Plat creux, grille	45		40	Par ex. pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain
Pâte - brioche	Plat creux, grille	45		55	

Décongeler

- Dans le four vapeur, vous pouvez décongeler du surgelé en douceur mais plus rapidement qu'à la température ambiante.
- Utilisez pour cela le mode de fonctionnement "Décongélation" *.
- 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 : congelez vos aliments à plat ou bien individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Retirez les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- Attention : dans certaines conditions, les aliments décongelés ne se conservent pas ou se conservent moins longtemps que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.

- A la moitié du temps de décongélation, retourner la viande ou le poisson ou bien séparer les aliments en morceaux à décongeler, tels que baies ou morceaux de viande. Il n'est pas nécessaire que le poisson décongèle 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, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

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

Après la décongélation, faire fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes avec 100% d'humidité à 100°C.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Rôti (1 000 g)	perforé	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Filet de poisson (de 150 g)	perforé	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Légumes (400 g)	perforé	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Goulasch (600 g)	perforé	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Poulet (1 000 g)	perforé	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Cuisses de poulet (de 400 g)	perforé	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Mettre en conserves

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

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

Extraction de jus (baies)

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

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

Préparation de yaourts

- Le four vapeur permet de préparer vos yaourts vous-même.
- Chauffez du lait pasteurisé à 90°C sur le foyer pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Ce n'est pas la peine de chauffer le lait UHT. (Remarque : si les yaourts sont préparés avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge).
- Important ! Laissez refroidir le lait à 40°C au bain-marie pour ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait (par 100 ml 1 à 2 cuillères à café de yaourt).
- En cas de ferments lactiques, observez les instructions sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.
- 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. Veillez à bien laisser refroidir les pots et le compartiment de cuisson avant de verser le yaourt et de placer les pots dans l'appareil.
- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajoutez 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 aromatisé (dans des pots en verre fermés)	perforé	45	100	300	

Préparation de mets encombrants

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez retirer les grilles d'insertion latérales amovibles.
- Soulever légèrement les grilles d'insertion vers l'avant, puis les extraire sur le côté 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.

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

9001346466 (001028) fr

GAGGENAU

