

BSP 250/251

Four combi-vapeur

Table des matières

Conformité d'utilisation	4	Fonctions temps	18
Consignes de sécurité importantes	5	Accéder au menu Minuterie	18
Causes de dommages	6	Minuterie	18
Protection de l'environnement	7	Chronomètre	19
Économies d'énergie	7	Temps de cuisson	19
Élimination écologique	7	Fin de la cuisson	20
Présentation de l'appareil	8	Minuterie longue durée	21
Four à vapeur	8	Réglage de la minuterie longue durée	21
Réservoir d'eau douce et réservoir d'eau sanitaire	8	Sécurité-enfants	22
Filtre à graisse	9	Activer la sécurité enfants	22
Afficheur et éléments de commande	9	Désactiver la sécurité enfants	22
Symboles	9	Programmes automatiques	22
Couleurs et représentation	10	Indications concernant les réglages	22
Veille	10	Sélectionner un plat	23
Activer l'appareil	10	Régler un plat	23
Informations supplémentaires i et i [®]	10	Pour appeler les derniers programmes automatiques	23
Ventilateur de refroidissement	10	Recettes personnelles	24
Séchage du compartiment de cuisson	11	Enregistrer une recette	24
Positions du sélecteur de fonction	11	Programmer une recette	24
Accessoires	13	Entrer un nom	25
Accessoires spéciaux	13	Démarrer la recette	25
Avant la première utilisation	14	Modifier une recette	25
Réglage de la langue	14	Effacer la recette	25
Régler le format de l'heure	14	Sonde thermométrique	26
Régler l'heure	14	Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment	
Réglage du format de la date	14	à cuire	26
Réglage de la date	14	Régler la température à cœur	26
Régler l'unité de température	14	Valeurs indicatives pour la température à cœur	27
Réglage de la dureté de l'eau	14	Home Connect	28
Terminer la première mise en service	14	Réglage	28
Filtre à graisse	15	Démarrage à distance	29
Nettoyer la vitre de la porte	15	Réglages Home Connect	30
Nettoyer les accessoires	15	Diagnostic à distance	31
Faire chauffer l'appareil	15	Remarque liée à la protection des données	31
Activer l'appareil	15	Déclaration de conformité	31
Veille	15	Réglages de base	32
Activer l'appareil	15	Nettoyage et maintenance	34
Utilisation de l'appareil	16	Produit de nettoyage	34
Remplir le réservoir d'eau	16	Aide au nettoyage	35
Enceinte du four	16	Programme de séchage	36
Insérer l'accessoire	17	Programme de détartrage	36
Mise en marche	17	Retirer les grilles d'insertion	38
Arrêt	17	Anomalies, que faire ?	39
Vaporisation d'humidité	17	Panne de courant	40
Après chaque utilisation	18	Mode démonstration	40
Coupure de sécurité	18		

Service après-vente	41
Numéro E et numéro FD	41
Tableaux et conseils	41
Légumes	42
Poisson	43
Cuisson de poissons à la vapeur basse température	44
Viandes – cuisson à température élevée	44
Viandes/volailles – cuisson à basse température	45
Volailles	46
Cuisson sous-vide	47
Griller	51
Garnitures	52
Desserts	53
Autre	53
Pâtisseries	54
Fermentation (Faire lever la pâte)	55
Régénérer (réchauffer)	56
Décongeler	56
Mettre en conserves	57
Extraction de jus (baies)	57
Préparation de yaourts	58
Préparation de mets encombrants	58
L'acrylamide dans l'alimentation	58

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.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

Causes de dommages

Attention !

- Ne 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. Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage.
- Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte.

Protection de l'environnement

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

Économies d'énergie

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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



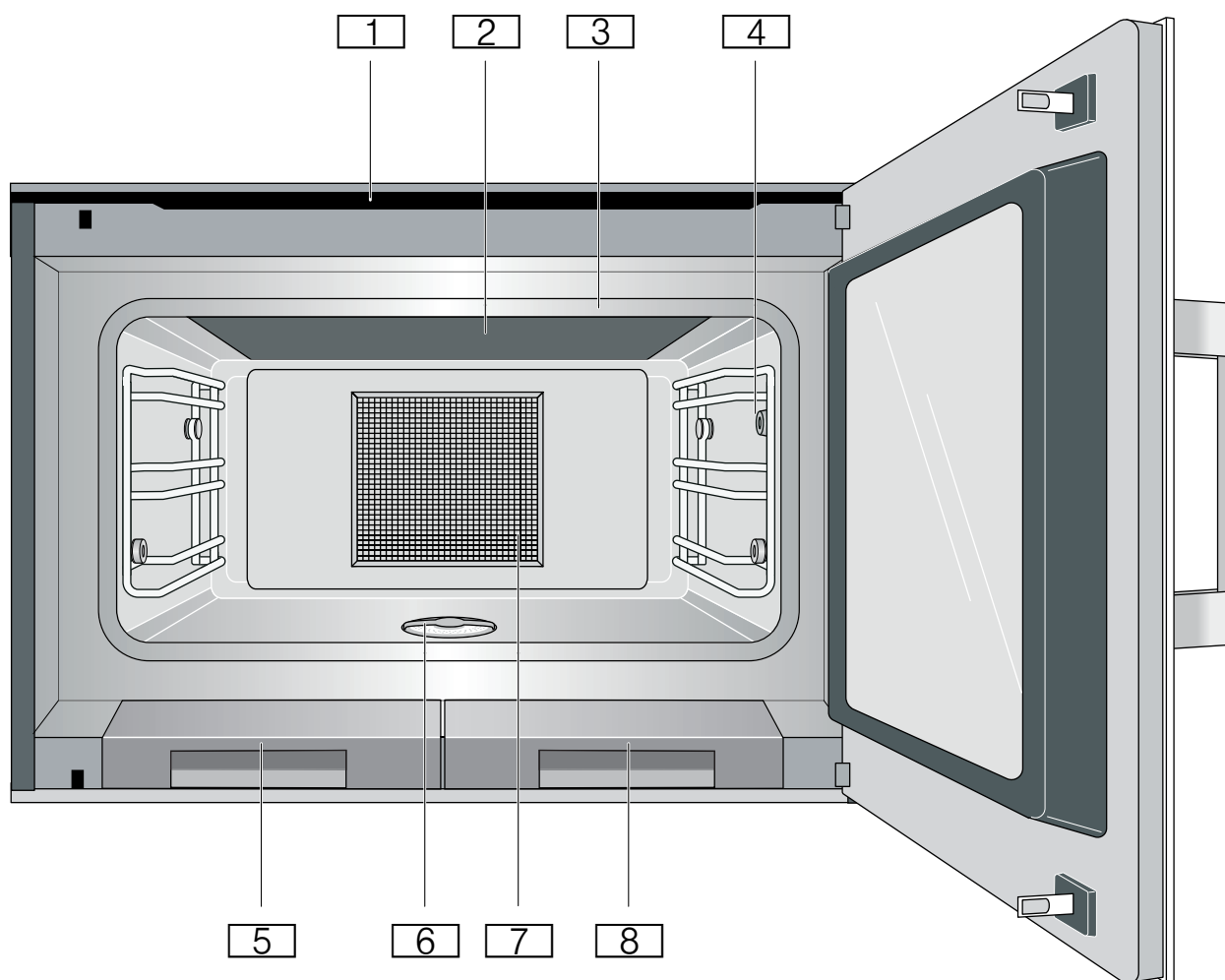
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Présentation de l'appareil

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

Four à vapeur



- 1 Fente d'aération
- 2 Surface de gril en vitrocéramique
- 3 Joint de porte
- 4 Douille de raccordement pour la sonde thermométrique
- 5 Réservoir d'eau
- 6 Filtre
- 7 Filtre à graisse
- 8 Réservoir d'eau fraîche

Réservoir d'eau douce et réservoir d'eau sanitaire

Votre appareil dispose d'un réservoir d'eau douce et d'un réservoir d'eau sanitaire. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le réservoir d'eau sanitaire se trouve à gauche, et le réservoir d'eau douce à droite

Avant chaque utilisation, remplissez le réservoir d'eau douce. → *"Remplir le réservoir d'eau"* à la page 16

Le réservoir d'eau douce a un volume d'environ 1,7 litre.

Après tout fonctionnement avec la fonction vapeur, laissez refroidir l'appareil et videz le réservoir d'eau sanitaire.

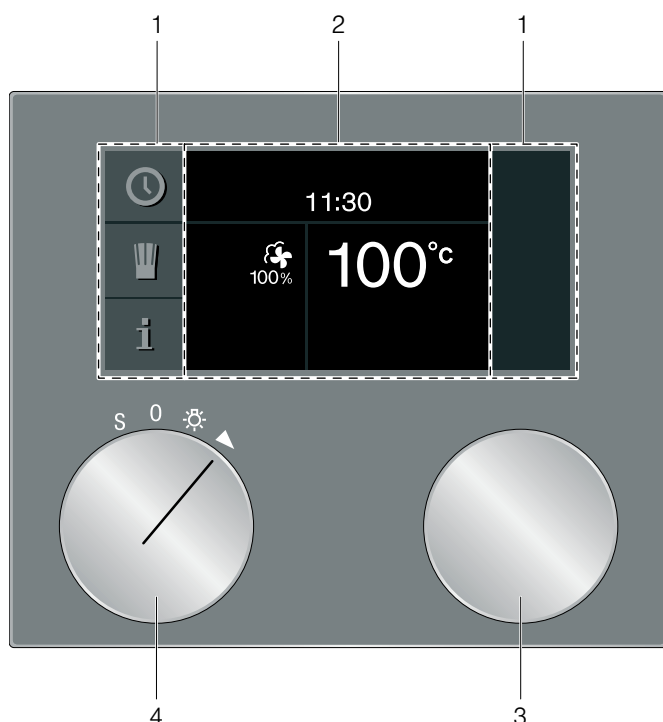
Filtre à graisse

Votre appareil est équipé d'un multifiltre à graisse. Le multifiltre à graisse empêche que les composants de l'appareil soient encrassés par de la graisse. Laisser le filtre de graisse dans le compartiment de cuisson lors de toutes les utilisations.

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
🍲	Appeler les programmes automatiques ou des recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
↶	Editer des réglages
>A ^â	Entrer un nom
✕	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒	Appeler la minuterie longue durée
🔥	Mode démonstration
🌡️	Sonde thermométrique
💧	Démarrer la vaporisation d'humidité
💧	Arrêter la vaporisation d'humidité
📶	Connexion réseau (Home Connect)

Couleurs et représentation

Couleurs

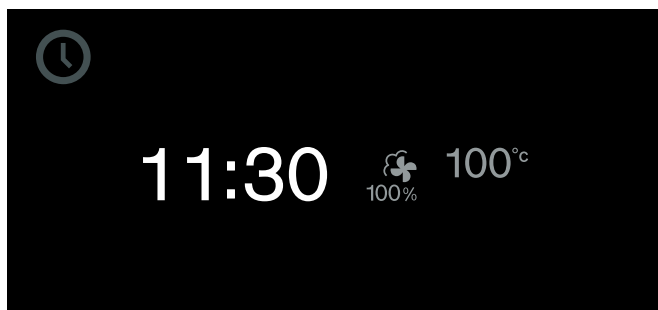
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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^①

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^①** 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^①**. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Home Connect" à la page 28.

Ventilateur de refroidissement

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

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

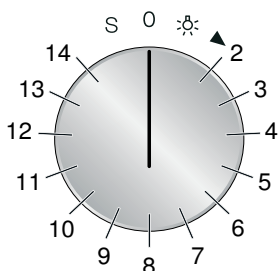
Attention !

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

Séchage du compartiment de cuisson

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

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Éclairage		Allumer le compartiment de cuisson. Accès à des fonctions supplémentaires, par ex. des programmes automatiques, des recettes personnelles, le démarrage à distance (Home Connect).
2	 Chaleur tournante + 100 % d'humidité	30 - 230°C Température de référence 100°C	Cuisson vapeur entre 70°C et 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné entre 120°C et 230°C : pour la pâte feuilletée, le pain, les petits pains. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
3	 Chaleur tournante + 80 % d'humidité	30 - 230°C Température de référence 170°C	Mode combiné : pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
4	 Chaleur tournante + 60 % d'humidité	30 - 230°C Température de référence 170°C	Mode combiné : pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées. Faire lever la pâte : pour la pâte à la levure de boulanger et le 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 se dessécher. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
5	 Chaleur tournante + 30 % d'humidité	30 - 230°C Température de référence 170°C	Cuisson dans l'humidité inhérente : pour des pâtisseries. Avec ce réglage, il n'y a pas de production de vapeur. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.

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

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
6	 Chaleur tournante + 0 % d'humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés. Le ventilateur situé sur la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
7	 Cuisson basse température	30 - 90 °C Température de référence 70 °C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
8	 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.
9	 Gril grande surface niveau 1 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : pour des soufflés et gratins.
10	 Gril grande surface Niveau 2 + humidité	30 - 230 °C Température de référence 170 °C	Fonction gril avec de l'humidité : pour des légumes farcis. La puissance gril est plus élevée.
11	 Gril grande surface + air pulsé	30 - 230 °C Température de référence 230 °C	Pour gratiner à la fin du temps de cuisson à 230 °C. Pour griller des brochettes de légumes ou des brochettes de crevettes à 180 °C.
12	 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 se dessécher. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
13	 Décongélation	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.
14	 Régénération	60 - 180 °C Température de référence 120 °C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Réchauffer des plats à 120 °C, des pâtisseries à 180 °C.
S	 Réglages de base		Les réglages de base vous permettent d'adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Aide au nettoyage		La fonction Aide au nettoyage permet de décoller les salissures dans le compartiment de cuisson au moyen de vapeur.
	 Fonction séchage		La fonction séchage permet de sécher rapidement le compartiment de cuisson, notamment après son nettoyage.
	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage permet d'éliminer le calcaire dans le compartiment de cuisson.
* Mode de cuisson avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée selon EN60350-1.			

Accessoires

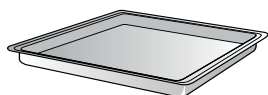
Utilisez seulement les accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



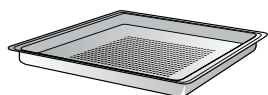
Grille

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



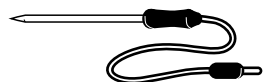
Bac de cuisson en acier inox, non perforé, 40 mm de profondeur

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



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

pour cuire des légumes à la vapeur ou du poisson, pour extraire le jus de baies et pour décongeler



Sonde thermométrique

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



Filtre à graisse

Il protège des salissures le ventilateur situé à l'arrière de l'enceinte du four (projections de jus de rôti par exemple)

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

BA 010 301	Rail télescopique trois niveaux
BA 020 360	Bac de cuisson en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 5 l
BA 020 370	Bac de cuisson en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l
BA 020 380	Bac de cuisson, anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 5 l
BA 020 390	Bac de cuisson, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l
BA 030 300	Grille, avec pieds
17002490	Lot avec 4 pastilles de détartrage
GN 010 330	Adaptateur GN (Pour l'utilisation de récipients de cuisson GN et de faitouts.)
GN 114 130	Bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
GN 114 230	Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l
GN 124 130	Bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
GN 124 230	Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l

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

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

Avant la première utilisation

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

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

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

Remarques

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

Réglage de la langue

La langue préreglée apparaît dans l'afficheur.

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

Régler le format de l'heure

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

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

Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

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

Réglage du format de la date

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

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

Réglage de la date

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

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

Régler l'unité de température

Les deux unités possibles °C et °F apparaissent dans l'affichage. L'unité °C est présélectionnée.

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

Réglage 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.

Filtre à graisse

Accrochez le multifiltre à graisse fourni sur les deux boulons de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Veillez à ne pas rayer la paroi arrière.

Laissez le multifiltre à graisse dans le compartiment de cuisson lors de toutes les utilisations. Après chaque cuisson fortement salissante, nettoyez le multifiltre à graisse à l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage ou au lave-vaisselle.

Nettoyer la vitre de la porte

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

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

Nettoyer les accessoires

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

Faire chauffer l'appareil

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

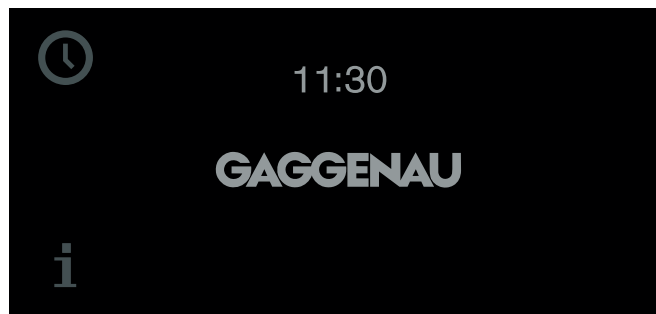
Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer l'appareil à vide, porte fermée. Idéalement pendant une heure en mode Chaleur tournante  + 60 % d'humidité à 200°C.

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 32
- 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 de droite. En cas de fonctionnement sans vapeur, laissez le réservoir d'eau vide dans le logement de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglage de la dureté de l'eau" à la page 14

Des symboles d'eau douce et d'eau sanitaire se trouvent sur l'appareil, le réservoir et le couvercle du réservoir. Lors de la mise en place du couvercle du réservoir et de l'insertion des réservoirs dans l'appareil, veillez à respecter les symboles d'eau douce et d'eau sanitaire. Si vous mettez en place le mauvais couvercle de réservoir, il ne se ferme pas correctement. Si vous insérez un réservoir dans la mauvaise ouverture, vous ne pourrez pas l'insérer complètement.

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

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

⚠ 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 !

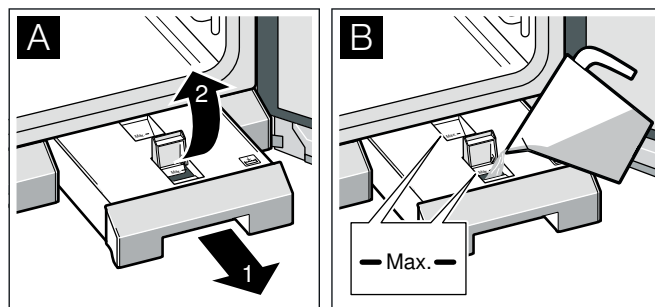
Conséquences pour l'appareil de l'utilisation de liquides inadaptés

- 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, lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson qui nécessite de la vapeur :

- 1 Ouvrez la porte de l'appareil.
- 2 Retirez le réservoir d'eau douce de l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur de niveau soit visible (fig. A).
- 3 Remplissez le réservoir d'eau douce jusqu'au repère « Max. » avec de l'eau froide (fig. B).

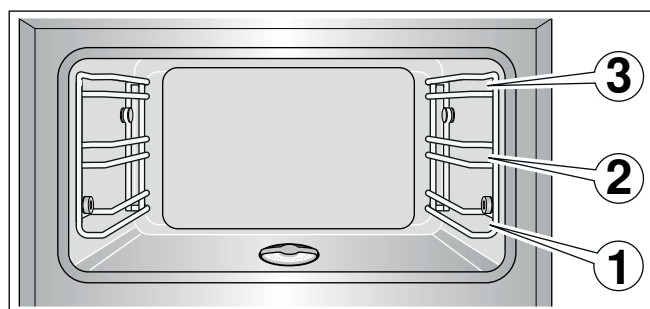


- 4 Introduisez complètement le réservoir d'eau douce jusqu'en butée.

Enceinte du four

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

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



Attention !

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

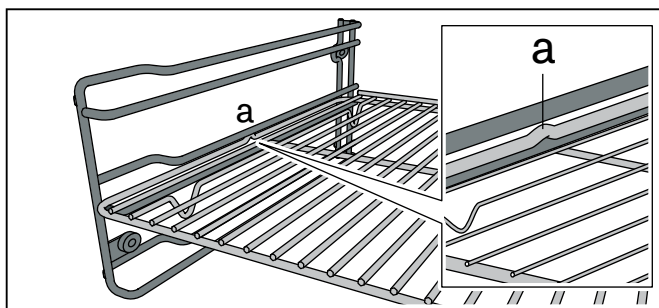
Ouvrez toujours la porte de l'appareil au maximum, car dans cette position, la porte ne revient pas d'elle-même.

Insérer l'accessoire

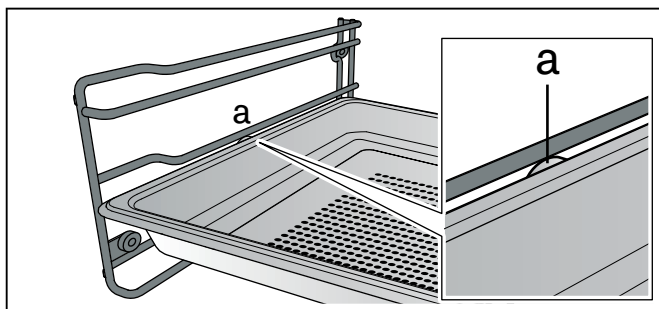
La grille et le bac de cuisson perforé sont équipés d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne. Lors du retrait,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

En enfournant la grille, veiller à ce que

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



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



Mise en marche

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

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

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.

Vaporisation d'humidité

Lors de la vaporisation d'humidité, de la vapeur est amenée dans le compartiment de cuisson. Vous pouvez ainsi par ex. faire cuire du pain et des petits pains avec suffisamment d'humidité. La pâte à levure donne une croûte lisse et brillante.

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

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

Avant la chauffe, assurez-vous que de l'eau se trouve dans le réservoir d'eau douce. Si le réservoir d'eau douce est vide, le symbole , n'apparaît pas.

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

La vaporisation d'humidité dure environ 5 minutes.

Annuler la vaporisation d'humidité :

Appuyez sur le symbole .

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

- 1 Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. De la vapeur chaude s'échappe !
- 2 Retirez et videz les deux réservoirs d'eau.

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 Essuyez soigneusement le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
- 3 Essuyez soigneusement le meuble ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.
- 4 En cas de besoin, le compartiment de cuisson peut être vite séché avec la fonction de séchage. → "Programme de séchage" à la page 36

Coupure de sécurité

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

Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

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

Fonctions temps

Dans le menu de la minuterie, réglez :

⌘ la minuterie courte durée

⌚ chronomètre

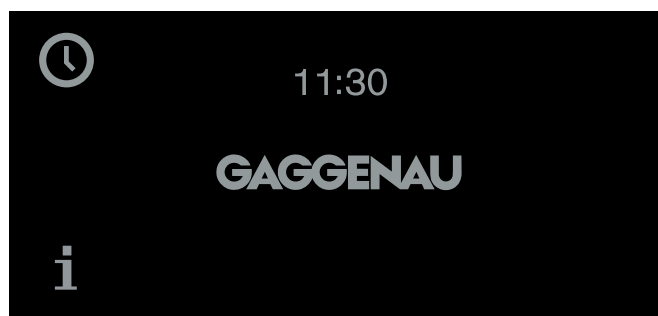
🕒 le temps de cuisson (pas au repos)

🕒 la fin du temps de cuisson (pas au repos)

Accéder au menu Minuterie

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

Effleurer le symbole 🕒.



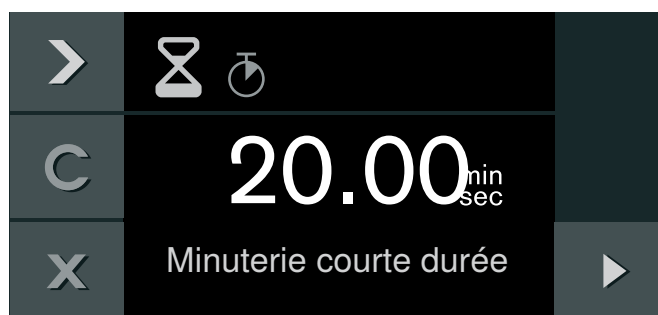
Le menu Minuterie s'affiche.

Minuterie

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

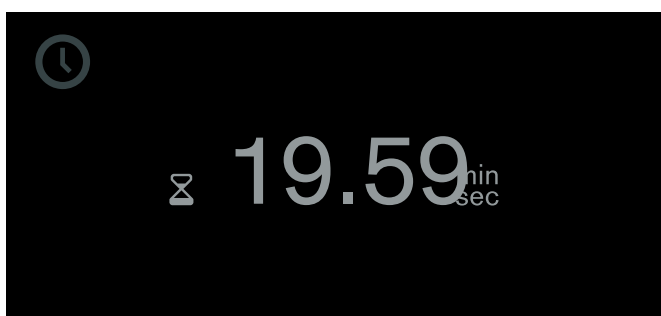
Réglage de la minuterie courte durée

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



- 3 Démarrer avec ▶.

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

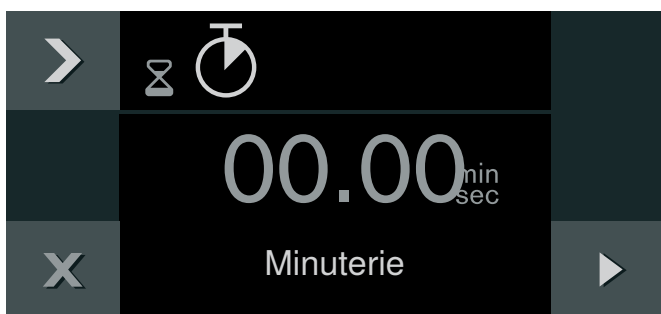
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

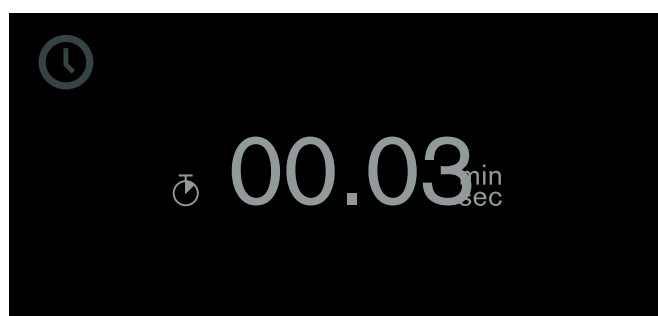
Démarrer le chronomètre

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



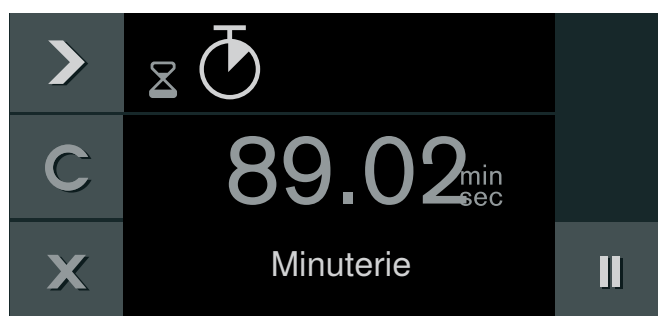
- 3 Démarrer avec ▶.

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



Arrêter le chronomètre et le redémarrer

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



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

- 4 Démarrer à l'aide de ▶.

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

Eteindre le chronomètre :

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

Temps de cuisson

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

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

Régler le temps de cuisson

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

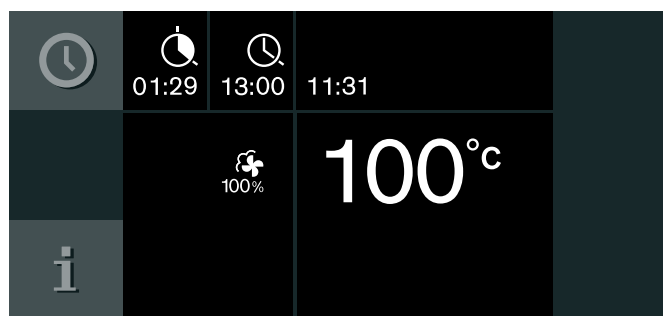
- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Utiliser ➤ pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » ⌚.

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

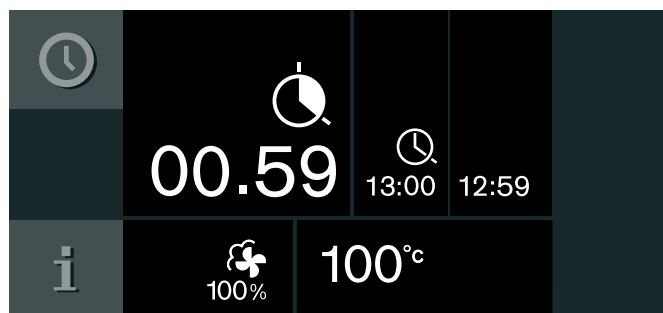


- 4 Démarrer la cuisson avec ►.

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



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



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

Modifier le temps de cuisson :

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

Annuler le temps de cuisson :

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

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

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

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

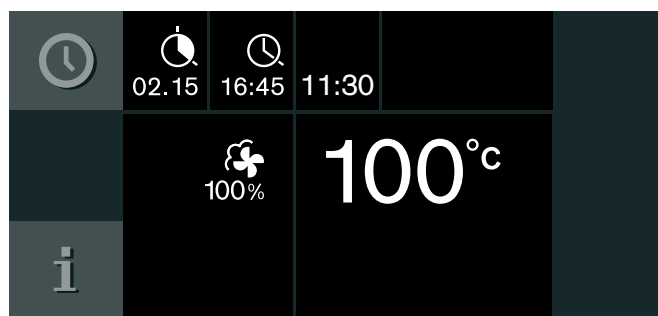
Différer la fin du temps de cuisson

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

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



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



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

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

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

Modifier la fin du temps de cuisson :

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

Démarrer la cuisson avec ►.

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

Minuterie longue durée

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

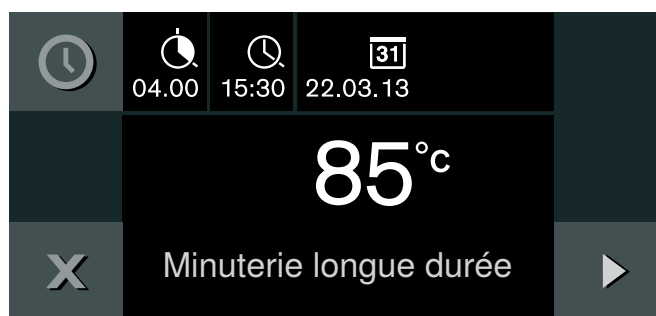
Vous pouvez maintenir des plats au chaud jusqu'à 74 heures, sans devoir allumer ou éteindre l'appareil.

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

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

Réglage de la minuterie longue durée

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



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

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

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

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

Arrêt :

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

Sécurité-enfants

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

Remarques

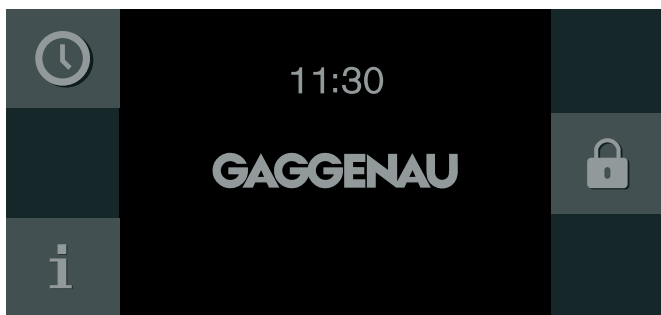
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base.
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

Activer la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



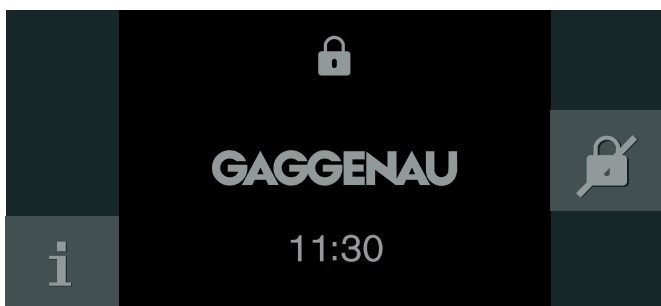
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

Programmes automatiques

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

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

Indications concernant les réglages

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

Sonde thermométrique

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

Sélectionner un plat

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

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

Catégories :

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

Régler un plat

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

Pour parcourir les différents niveaux, utilisez le sélecteur rotatif.

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

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
L'appareil cesse de chauffer.

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

Poursuite de la cuisson

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

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

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

Modifier et annuler

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

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

Pour appeler les derniers programmes automatiques

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

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

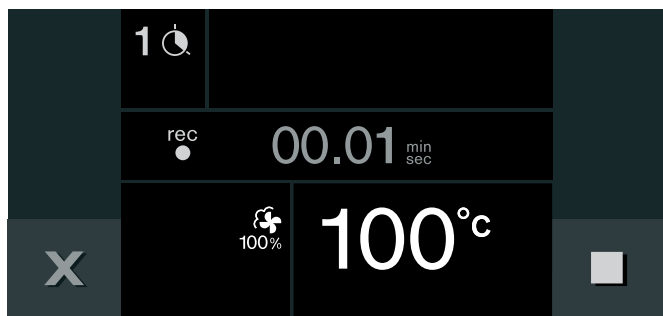
Recettes personnelles

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

Enregistrer une recette

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

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



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

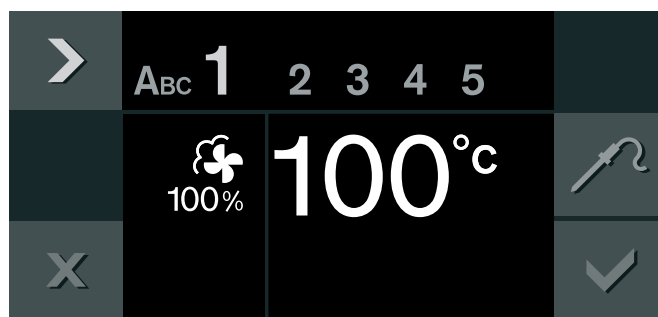
Remarques

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

Programmer une recette

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

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



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

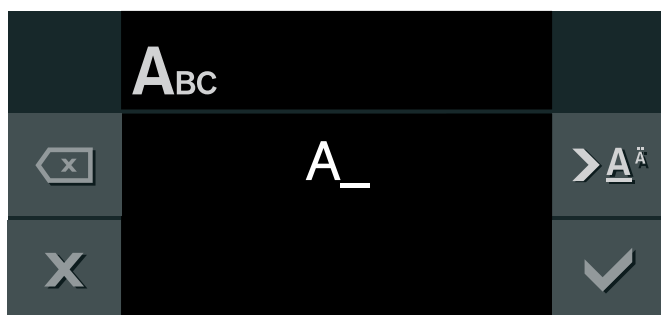
Saisir la température à cœur pour une phase :

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

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

Entrer un nom

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



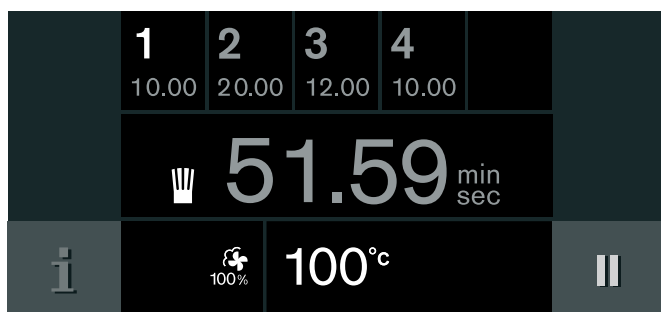
Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
➤ A Ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
➤ Ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue :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

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

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

Démarrer la recette

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur ⌂.
- 2 Effleurez le symbole 🍷.
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- 4 Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Démarrez la cuisson avec ▶.
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.
Les réglages des étapes apparaissent dans la barre d'affichage.



Remarques

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

Modifier une recette

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

- 1 Réglez le sélecteur de fonctions sur ⌂.
- 2 Effleurez le symbole 🍷.
- 3 À l'aide du sélecteur rotatif sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec ✓.
- 4 Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurez le symbole _.
- 6 Sélectionnez la étape souhaitée à l'aide du symbole ➤.
Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson programmés s'affichent. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur de fonctions.
- 7 Enregistrer à l'aide de ✓.
- ou -
Annulez avec X et quittez le menu.

Effacer la recette

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

Sonde thermométrique

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

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

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

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

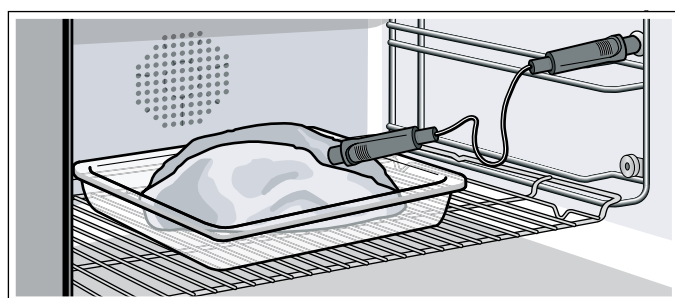
Introduire la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

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

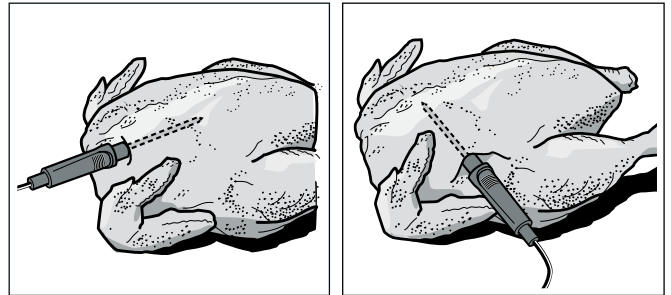
La sonde thermométrique possède trois points de mesure. Si possible, introduisez la sonde thermométrique à fond. La sonde thermométrique ne doit pas être piquée dans la graisse et ne doit toucher ni le récipient ni un os.

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

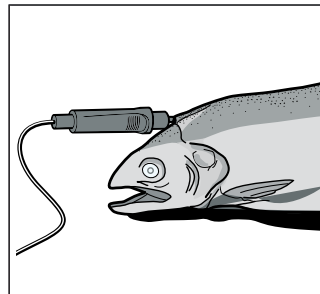
Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.



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



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



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

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

Régler la température à cœur

Attention !

Endommagement de la sonde thermométrique :

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

Attention !**Endommagement de la sonde thermométrique :**

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

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

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

Évaluation du temps de cuisson

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

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

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

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

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

Remarques

- Au début du temps de cuisson, « <15°C » apparaît pendant 3 à 4 minutes comme température à cœur actuelle.

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

Modifier la température à cœur programmée

Effleurez le symbole . À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la température à cœur souhaitée pour l'aliment à cuire, puis confirmez avec .

Supprimer la température à cœur programmée

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

Valeurs indicatives pour la température à cœur

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

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

Plat cuisiné	Valeur indicative pour la température à cœur
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte	
très saignant	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
rosé	58 - 60 °C
bien cuit	70 - 75 °C
Rôti de bœuf	80 - 85 °C
Porc	
Rôti de porc	72 - 80 °C
Longe de porc	
rosé	65 - 70 °C
bien cuit	75 °C
Rôti de viande hachée	85 °C
Filet mignon de porc	65 - 70 °C

Plat cuisiné	Valeur indicative pour la température à cœur
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	75 - 80 °C
Poitrine de veau, farcie	75 - 80 °C
Selle de veau	
rosé	58 - 60 °C
bien cuit	65 - 70 °C
Filet de veau	
saignant	50 - 52 °C
rosé	58 - 60 °C
bien cuit	70 - 75 °C
Gibier	
Selle de chevreuil	60 - 70 °C
Cuissot de chevreuil	70 - 75 °C
Steaks de cerf	65 - 70 °C
Râble de lièvre, de lapin	65 - 70 °C
Volaille	
Poulet	90 °C
Pintade	80 - 85 °C
Oie, dinde, canard	85 - 90 °C
Magret de canard	
rosé	55 - 60 °C
bien cuit	70 - 80 °C
Steak d'autruche	60 - 65 °C
Agneau	
Gigot d'agneau	
rosé	60 - 65 °C
bien cuit	70 - 80 °C
Selle d'agneau	
rosé	55 - 60 °C
bien cuit	65 - 75 °C
Mouton	
Gigot de mouton	
rosé	70 - 75 °C
bien cuit	80 - 85 °C
Selle de mouton	
rosé	70 - 75 °C
bien cuit	80 °C
Poisson	
Filet	62 - 65 °C
Entier	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Divers	
Pain	96 °C
Vol-au-vent	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Réchauffage de mets	75 °C

Home Connect

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

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

Remarques

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

Réglage

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

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

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

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

Configurer l'application

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

- 1 Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).
- 2 Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».

- 3 Sélectionnez l'application Home Connect et installez-la sur votre appareil mobile.
- 4 Démarrez l'application et configurez l'accès à Home Connect.
L'application vous guide alors dans le processus d'enregistrement.

Connecter l'appareil au réseau domestique (LAN)

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

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

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

Conditions préalables

- Votre routeur dispose d'une touche WPS. Vous trouverez les informations pour ce faire dans le manuel de votre routeur.
 - Vous devez pouvoir accéder à votre routeur.
- 1 Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
 - 2 Effleurez le symbole .
 - 3 Sélectionner « WLAN » avec le sélecteur rotatif.
 - 4 Confirmez avec le symbole .
Un message sur la fonction WPS apparaît.
 - 5 Effleurez le symbole  pour continuer.
 - 6 Sélectionnez « Automatique (WPS) » avec le sélecteur rotatif.
 - 7 Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .
 - 8 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur du réseau domestique.

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

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

- 1 Sélectionnez  « Home Connect » dans les réglages de base.
- 2 Effleurez le symbole .
- 3 Sélectionner « WLAN » avec le sélecteur rotatif.
- 4 Confirmez avec le symbole .
Un message sur la fonction WPS apparaît.
- 5 Effleurez le symbole  pour continuer.
- 6 Sélectionnez « Manuel » avec le sélecteur rotatif.

- 7 Pour débiter la procédure de connexion, effleurez le symbole .
- L'appareil configure à présent un réseau WLAN propre « HomeConnect », auquel vous devez connecter la tablette ou le smartphone.
- 8 Suivez les instructions de l'application.

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

Connecter l'appareil avec l'application

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

Conditions préalables

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

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

Démarrage à distance

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

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

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

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

Activer le démarrage à distance

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

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

Pour désactiver le démarrage à distance : effleurez le symbole .

Réglages Home Connect

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

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

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Type de connexion	LAN/WLAN	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 28
	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 : ● 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 **X** et quitter le réglage de base actuel.
- 8 Régler le sélecteur de fonctions sur **0**, pour quitter le menu réglages de base.

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	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	Régage du format de la date
	Date	Date actuelle	Régage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ➤.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Unité de poids	kg* / oz.	Régler l'unité de poids
	Langue	allemand* / français [...] / anglais	Sélectionnez la langue pour l'affichage de texte 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.
	Régages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée. → "Minuterie longue durée" à la page 21
	Afficher l'évaluation du temps de cuisson avec la sonde thermométrique	marche* / arrêt	Marche : l'évaluation du temps de cuisson est affichée lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée. → "Sécurité-enfants" à la page 22
	Réseau domestique	LAN / WLAN Type de connexion 📶 Connexion 📱 Connecter avec App ⬇ Mise à jour du logiciel 📶 Télécommande ⊗ Supprimer les paramètres réseau 📄 Info appareil	Régages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles. Selon l'état de connexion, différentes options de réglages sont affichées.

* Réglage usine

Nettoyage et maintenance

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

Mise en garde – Risque de blessure !

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

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Produits de nettoyage
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibres. N'utilisez pas de racloir à verre.
Affichage	Essuyez avec un chiffon microfibres 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 microfibres 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. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. → "Programme de séchage" à la page 36

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.

Remarque :

Laissez toujours les deux réservoirs dans l'appareil lors du nettoyage du compartiment de cuisson, afin que l'eau ne pénètre pas dans la cavité d'enfournement.

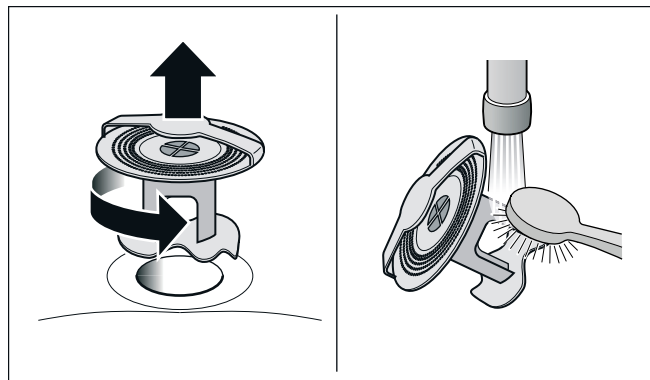
Surface	Produits de nettoyage
Compartiment de cuisson très encrassé	Gel nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : ● Ne l'appliquez pas sur les joints de porte ni sur la lampe ! ● Laissez-le agir au maximum 12 heures ! ● Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes ! ● Rincez-le soigneusement à l'eau ! ● Respectez les indications du fabricant. Remarque : Laissez toujours les deux réservoirs dans l'appareil lors du nettoyage du compartiment de cuisson, afin que l'eau ne pénètre pas dans la cavité d'enfournement.
Surface de gril en vitrocéramique	Nettoyez régulièrement la surface du gril en vitrocéramique du compartiment de cuisson avec un nettoyant pour vitrocéramique (référence 00311499 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne).
Couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson	Produit de nettoyage chaud : nettoyez avec une lavette.
Filtre à graisse	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.
Réservoir d'eau	Si nécessaire, nettoyez-le au lave-vaisselle. Retirez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle.
Sonde thermométrique	Essuyez avec un chiffon humide. Ne la passez pas au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou produit de nettoyage chaud. Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. Retirez les taches sur l'acier inoxydable (résidus de protéines) avec du jus de citron.
Grilles d'insertion	Lave-vaisselle ou produit de nettoyage chaud.

Chiffon microfibras

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

Filtre à tamis

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



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

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

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 et le filtre à graisse du compartiment de cuisson. Enlevez les grilles d'insertion du compartiment de cuisson (voir → "Retirer les grilles d'insertion" à la page 38).
- 4 Vaporisez le compartiment de cuisson refroidi avec du gel nettoyant en aérosol (référence 00311860).
- 5 Remplissez le réservoir d'eau douce avec de l'eau froide jusqu'au repère « max », puis poussez-le complètement jusqu'en butée.
- 6 Assurez-vous que le réservoir d'eau sanitaire est vide.
- 7 Fermez la porte de l'appareil.
- 8 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.
- 9 Un signal retentit une fois le temps de nettoyage écoulé. Un message apparaît.
- 10 Essuyez le compartiment de cuisson.
- 11 Videz le réservoir d'eau douce et laissez-le sécher, le couvercle ouvert.
- 12 Videz le réservoir d'eau sanitaire et nettoyez-le au lave-vaisselle.

Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et séchez-le complètement avec la fonction séchage.

Remarques

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

Programme de séchage

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

Le programme de séchage dure 20 minutes.

Attention !

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

Démarrer la fonction séchage

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



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

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

Programme de détartrage

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

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

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

Le programme de détartrage complet dure 1 heure et 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, sonde thermométrique).
- Le filtre à tamis doit rester en place dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de détartrage.
- Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin. Le programme de détartrage ne peut pas être interrompu.

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 !

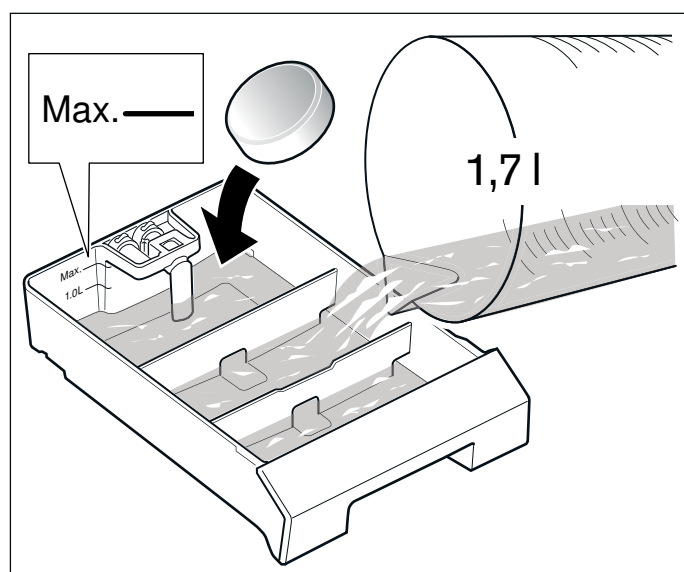
La solution détartrante peut provoquer des brûlures dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau. Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante. Éloignez les enfants de la solution détartrante. Ne buvez pas la solution détartrante. La solution détartrante ne doit pas entrer en contact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

Attention !

Endommagement de l'appareil

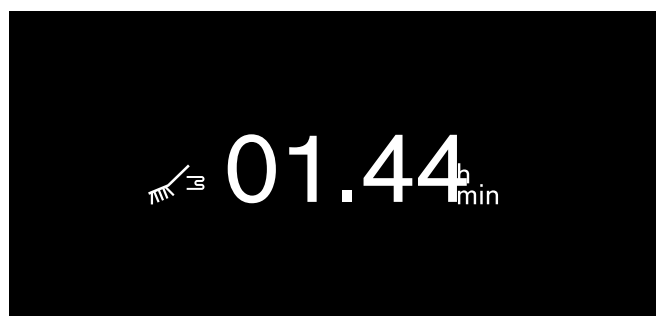
De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage indiquées.

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



- 7 Posez le couvercle sur le réservoir d'eau douce et encliquetez-le.

- 8 Poussez le réservoir d'eau douce 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.



- 11 Un message apparaît après 1 heure et 30 minutes. Videz le réservoir d'eau sanitaire, nettoyez-le soigneusement et insérez-le dans l'appareil. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau douce, remplissez-le avec 1,7 l d'eau et introduisez-le dans l'appareil. Confirmez avec .

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.

Nettoyer le réservoir

Après le détartrage, des restes de détartrage subsistent dans les réservoirs d'eau douce et d'eau sanitaire. Nettoyez par conséquent les réservoirs d'eau douce et d'eau sanitaire une fois le programme de détartrage terminé.

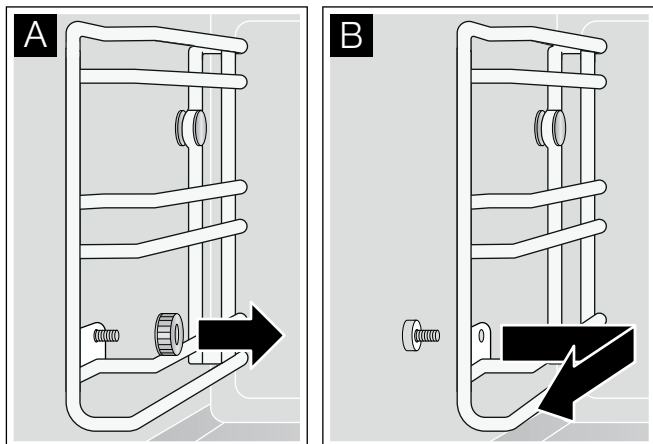
- 1 Retirez les réservoirs d'eau douce et d'eau sanitaire de l'appareil et enlevez les couvercles des réservoirs.
- 2 Nettoyez le réservoir d'eau douce, le réservoir d'eau sanitaire et les couvercles au lave-vaisselle.

Retirer les grilles d'insertion

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

Retirer les grilles d'insertion

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



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

Accrocher les grilles d'insertion

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

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

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 36
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 36
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 22
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
La sonde thermométrique est connectée, 99 °C apparaît à l'affichage	Humidité sur la fiche de la sonde thermométrique ou la prise du compartiment de cuisson	Débranchez et réinsérez plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson
La sonde thermométrique est connectée, mais le symbole  ne s'affiche pas	Humidité sur la prise du compartiment de cuisson	Débranchez et réinsérez plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson
Pas de vapeur visible	Au-delà de 100°C, la vapeur d'eau n'est pas visible	Cela est normal

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
Bruit de ronflement lors de la mise en marche	L'appareil n'a pas été utilisé pendant quelques jours	C'est normal : rinçage automatique à la mise en service
Un sifflement se produit lors du chauffage	Lors de la génération de vapeur, des bruits peuvent apparaître	C'est normal
Un "plop" est audible durant la cuisson	Dilatation du fait d'une grande différence de température	Cela est normal
La cuisson à la vapeur est impossible	L'appareil est entartré. L'appareil doit être détartré afin d'éviter des dommages sur l'appareil	Démarrer le programme de détartrage → <i>"Programme de détartrage" à la page 36</i>
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
Impossible de retirer le réservoir d'eau sanitaire	Juste après la cuisson, le réservoir d'eau sanitaire est verrouillé	Patiencez jusqu'à ce que le verrouillage s'ouvre
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.

Tableaux et conseils

Numéro E et numéro FD

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.

Service après-vente 

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.

Remarques

Légumes

- Dans la vapeur, les légumes sont préparés plus en douceur qu'à l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments sont à peine détruits. Comme le four combi-vapeur fonctionne sans pression à seulement 100°C, la préparation s'avère bien plus douce que par exemple en cocotte minute.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utiliser le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur et les enfourner au deuxième niveau en partant du bas. Glisser le récipient non perforé en dessous. Le fond de légumes récupéré peut être utilisé comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Il faut blanchir 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, les plongez dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.
- Pour la cuisson à la vapeur, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures allant jusqu'à 100°C. Placer le mets dans le compartiment de cuisson froid et allumer ensuite l'appareil.

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

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

Poisson

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

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

Cuisson de poissons à la vapeur basse température

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

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

Viandes – cuisson à température élevée

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

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

Viandes/volailles – cuisson à basse température

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

- Remarque : il est impossible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du compartiment de cuisson. En règle générale, la température du compartiment de cuisson doit être de 10 à 15 °C au-dessus de la température à cœur souhaitée.
- En fin de cuisson, réduire la température à 60 °C. Il est ainsi possible de prolonger le temps de cuisson (par ex. en cas de retard de vos invités). Pour arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Ainsi, les gros morceaux peuvent rester dans le compartiment de cuisson 1 à 1 heure et demie, les petits morceaux 30 à 45 minutes.
- Servir les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

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

Volailles

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier (3 kg)	non perforé	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Faites-le cuire avec les magrets vers le bas. Retournez le canard après la moitié du temps de cuisson. La viande des magrets ne desséchera pas autant.
Magret de canard, saisi, rosé, (de 350 g)	non perforé	160	0	25 - 30	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poulet, entier (1,5 kg)	Grille + non perforé	1) 150 2) 230	100	55 - 65 15	Faites cuire avec les cuisses liées et les blancs vers le haut.
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (de 200 g)	perforé	100	100	25 - 30	Ne préchauffez pas. Astuce de cuisson : farcissez d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur (de 300 g)	perforé	100	100	17 - 25	Ne préchauffez pas.
Coquelet, caille, à la vapeur (de 150 - 200 g)	perforé	100	100	20 - 25	Ne préchauffez pas.
Coquelet, caille (de 150 - 200 g)	non perforé	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Astuce de cuisson : enduisez-le d'huile et d'herbes de Provence.
Pigeon, à la vapeur (de 300 g)	perforé	100	100	25 - 35	Ne préchauffez pas.
Pigeon (de 300 g)	non perforé	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Cuisson sous-vide

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

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

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

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

Portions

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

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

Niveaux d'enfournement

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

Hygiène

Mise en garde – Risque pour la santé !

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

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

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

Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, utilisez uniquement des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

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

Mise sous vide

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

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

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas de sonde thermométrique.

- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne sont pas directement pressés les uns contre les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet et remettez-le sous vide.

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

Qualité des aliments

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

Préparation

Grâce à la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper et le goût propre des mets est intensifié. Remarque : les quantités habituelles d'aromates 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. Enfouissez 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 gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Il se formera ainsi une belle croûte et l'arôme grillé sera habituel sans trop cuire la viande.
Entrecôte, rosée (de 180 g)	perforé	63		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	
Médallions 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	 100%	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	 100%	35 - 40	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, coupées en dés de 2 x 2 cm (800 g)	perforé	95	 100%	40	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel. A utiliser en salade par exemple.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux (800 g)	perforé	95	 100%	50	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel. Les laver soigneusement au préalable.
Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)	perforé	85	 100%	15	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	perforé	90	 100%	20 - 25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	perforé	85	 100%	30	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers (500 g)	perforé	85	 100%	5 - 10	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel.
Dessert					
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	perforé	85	 100%	70	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces)	perforé	85	 100%	10 - 15	Astuce de cuisson : les mettre sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, pelées (2 à 4 pièces)	perforé	65	 100%	15 - 20	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)	perforé	85	 100%	30	Astuce de cuisson : les sucrer avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	perforé	85	 100%	75	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Les laver à l'eau chaude, les couper en deux et les épépiner.
Crème anglaise (0,5 l)	perforé	82	 100%	18 - 20	Astuce de préparation : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, 1 gousse de vanille.

Griller

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

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

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

Garnitures

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

Desserts

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

Autre

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

Pâtisseries

- Le four combi-vapeur, permet de toujours préparer les pains et pâtisseries avec une humidité optimale :
 -  | Chaleur tournante + 0 % d'humidité : avec les tartes aux fruits et les quiches, l'humidité excédentaire peut s'échapper. Ce mode de fonctionnement correspond à la chaleur tournante en four conventionnel.
 -  | Chaleur tournante + 30 % d'humidité : le cake ne se dessèche pas. L'humidité inhérente aux aliments ne peut pas s'échapper du compartiment de cuisson.
 -  -  | Chaleur tournante + 60 à 100 % d'humidité : l'intérieur de la pâte feuilletée et des pâtisseries à pâte levée est léger et l'extérieur est croustillant et brillant.
- En cas de cuisson uniquement sur un niveau, utilisez le niveau 2. Pour faire cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3. Insérez le récipient de cuisson non perforé au deuxième niveau. Si vous utilisez un moule à gâteau à bord haut, placez-le sur la grille et insérez-le au premier niveau.
- Lors de la vaporisation d'humidité – possible en mode chaleur tournante (0 % d'humidité) et avec un degré d'humidité réglable de 30 % – de l'humidité est ajoutée aux aliments à cuire. Cette fonction est, entre autres utilisée pour la cuisson du pain ou de gâteaux à la levure au début du processus de cuisson ; elle augmente le volume et génère une croûte croustillante.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes (selon EN60350-1)	Moule démontable 20 cm, grille	160	0	110	Préchauffer
Bagels	non perforé	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, précuite	Grille	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Génoise, haute (6 œufs)	Moule démontable	150	0	45	
Génoise, plate (2 œufs)	non perforé	200	100	8 - 10	par ex. pour le biscuit roulé
Pâtisserie en pâte feuilletée	non perforé	190 - 210	80 - 100	10 - 18	par ex. avec des graines de pavot, du masse-pain ou salée avec du jambon, du fromage
Brioche, petits pains	non perforé	160	0	8 - 12	
Petits pains (de 50 - 100 g)	non perforé	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Étape 2) 170°C pour blancs/ 230°C pour bien cuits
Petits pains, préculs	Grille	150 - 170	0	8 - 15	Vaporisez de l'humidité au début.
Pain (0,5 - 1 kg)	non perforé	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Étape 2) 170°C pour blancs/ 230°C pour bien cuits Utilisez la sonde thermométrique pour contrôler avec précision le point de cuisson. → Page 26 Laissez refroidir sur la grille.
Gâteau plat en pâte à cake	non perforé	160 - 165	0	35 - 40	
Kouglof (1 kg de farine)	Moule à kouglof, grille	160 - 175	30	45 - 50	
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	non perforé	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Pour les gâteaux à la levure de boulanger avec garniture juteuse (par ex. tarte aux quetsches ou aux oignons) à 0 % et en cas de garniture sèche (par ex. grains sablés) à 60 % d'humidité.
Brioche tressée (500 g de farine)	non perforé	160 - 170	30	25 - 35	Vaporisez de l'humidité au début
Muffins	Plaque à muffins, grille	170	30	20 - 30	
Macarons	non perforé	150 - 160	0	15 - 20	
Petits gâteaux secs	non perforé	150 - 165	0	10 - 20	

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Quiche, tarte plate garnie	Moule à quiche, grille	190 - 210	0	45 - 60	
Cake	Moule rectangulaire/démontable, grille	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Petits gâteaux (selon EN60350-1)	non perforé - niveau 2	160	0	25 - 30	Préchauffer
	perforé, niveau 1	150	0	30 - 35	
	non perforé - niveau 3				
Biscuiterie dressée (selon EN60350-1)	non perforé - niveau 2	140	0	50	Préchauffer
	perforé, niveau 1	140	0	50	
	non perforé - niveau 3				
Tarte	Moule à tarte, grille	190 - 200	0 - 30	30 - 45	par ex. avec des pommes, du chocolat, des abricots ou salées avec des asperges, des oignons, du fromage
Biscuit à l'eau (selon EN60350-1)	non perforé	150	0	40	Préchauffer
Choux, éclairs	non perforé	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Fermentation (Faire lever la pâte)

- Le four combi-vapeur offre le climat idéal pour faire lever la pâte et les préparations à base de pâte ou encore les pâtons sans qu'ils ne se dessèchent.
- Pour ce faire, utiliser le mode de fonctionnement « Fermentation » .
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Le plat creux n'a pas besoin d'être recouvert par un torchon humide. Laisser lever la préparation dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson indiqué est purement indicatif. Laisser lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

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

Régénérer (réchauffer)

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguette, petits pains (congelés)	Grille	140		10 - 15	
Baguette, petits pains (de la veille)	Grille	180		4 - 7	
Rôti, en tranches (de 150 g)	non perforé	120		15 - 20	Ne pas superposer les tranches de l'épaisseur d'un doigt, pour qu'elles soient plus juteuses, verser de la sauce dans le bac de cuisson.
Légumes	Plat, grille	120		10 - 12	Ne pas préchauffer.
Pizza (de la veille, pas congelée)	Grille	180		8 - 10	
Féculents	Plat, grille	120		8 - 12	par ex. pâtes, pommes de terre coupées en 4, riz ; les mets cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Plat, grille	120		15 - 20	

Décongeler

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

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

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

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

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

Mettre en conserves

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

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

Extraction de jus (baies)

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

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

Préparation de yaourts

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt (dans des pots en verre fermés)	perforé	45	100	300	Astuce de cuisson : aromatiser le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat.

Préparation de mets encombrants

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

L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

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

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

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

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

9001346499 (001028)
fr

GAGGENAU

