

FOUR COMBI-VAPEUR

BSP2601.1 BSP2611.1

GAGGENAU



Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	6
4	Description de l'appareil	7
5	Accessoires	11
6	Avant la première utilisation	13
7	Utilisation	14
8	Fonctions de minuterie	15
9	Programme spécial longue durée	17
10	Sécurité enfants	17
11	Programmes automatiques	17

12	Recettes personnelles	18
13	Sonde thermométrique	20
14	Home Connect	22
15	Réglages de base	25
16	Nettoyage et entretien	27
17	Dépannage	32
18	Mise au rebut	34
19	Comment faire	34
20	Service après-vente	54
21	Déclaration de conformité	55
22	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	55
22.1	Consignes générales de montage	55

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- Ne jamais toucher les éléments chauds.
- Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.

- Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.

- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez le robinet d'eau.

- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 54*

Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées au dos de l'appareil ne doivent pas être accessibles aux enfants.

- ▶ Respecter la notice spéciale de montage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne mettez pas la main dans le compartiment de cuisson pendant que l'appareil fonctionne à la vapeur.

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- ▶ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les orifices de ventilation.
- ▶ Tenez les enfants à l'écart.

1.6 Sonde thermométrique

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la sonde thermométrique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde thermométrique est pointue.

- ▶ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

1.7 Nettoyage

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous nettoyez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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.
- ▶ Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Généralités

ATTENTION

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson de papier d'aluminium.
- ▶ Placez toujours la vaisselle dans un récipient de cuisson perforé ou sur une grille.

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

- ▶ N'utiliser aucun autre liquide que de l'eau.
- ▶ Utiliser exclusivement de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- ▶ Demandez à votre compagnie des eaux des informations sur l'eau de votre robinet.

Le chlore et les acides endommagent la surface de l'acier inoxydable.

- ▶ Retirez toujours immédiatement les résidus de sel et de sauces piquantes, par exemple de ketchup ou de moutarde, ou les résidus d'aliments salés, par exemple de rôtis salés, ou ceux d'autres aliments contenant du chlore ou de l'acide.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

Le jus de fruits peut provoquer des taches dans le compartiment de cuisson de façon permanente.

- ▶ Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits.
- ▶ Essuyez avec un chiffon humide et un chiffon sec.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

Un ustensile rouillé peut entraîner de la corrosion dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement les ustensiles d'origine dans le compartiment de cuisson.
- ▶ N'utilisez aucune plaque à pâtisserie ou lèchefrite émaillée.
- ▶ N'utilisez jamais de plats de service ou de couverts qui peuvent rouiller.

Les petites pièces non d'origine peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement des petites pièces d'origine, par exemple les écrous moletés.
- ▶ Si nécessaire, commandez de petites pièces via notre service après-vente.

La chaleur peut endommager les récipients de cuisson en acier inox.

- ▶ Réchauffez les récipients de cuisson en acier inox uniquement jusqu'à 230 °C.
- ▶ N'utilisez pas de récipients en acier inox au four.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

2.2 Vapeur

ATTENTION

Les liquides qui coulent peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Pour recueillir les liquides qui s'égouttent, lors de la cuisson à la vapeur avec un récipient de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous le récipient de cuisson non perforé.

Les moules en silicone ne sont pas adaptés au mode combiné avec la vapeur.

- ▶ Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

- ▶ N'utilisez pas de récipient présentant des taches de rouille.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

2.3 Sonde thermométrique

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION

Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.

- ▶ Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 230 °C.
- ▶ N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson gril grande surface ou gril compact.
- ▶ Avant d'utiliser le gril grande surface ou le gril compact, retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'utilisation du mode de cuisson gril grande surface et chaleur ventilée, réglez la température de la sonde thermométrique à 250 °C maximum.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.

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

La chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.
- L'humidité peut endommager la sonde thermométrique.
- ▶ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

2.4 Nettoyage

ATTENTION

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrez régulièrement l'appareil.
- De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

Si l'appareil est mal entretenu, de la corrosion peut apparaître dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Respectez les consignes d'entretien et de nettoyage de l'appareil.

→ *"Nettoyage et entretien", Page 27*

- ▶ Nettoyez le compartiment de cuisson immédiatement après son refroidissement et à chaque utilisation de l'appareil.

- ▶ Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage → *Page 30*.

Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage.
 - ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
 - ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.
- La chaleur endommage le réservoir d'eau.
- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Lors de la cuisson à la vapeur, cuisez des mets simultanément sur plusieurs niveaux.

- ✓ Vous pouvez préparer plusieurs plats simultanément à la vapeur sans transfert de goût. Si les plats ont différents temps de cuisson, enfournez d'abord le plat demandant le temps de cuisson le plus long.

Faites cuire plusieurs plats directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- ✓ Le compartiment de cuisson est chaud après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le plat suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- ✓ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- ✓ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- ✓ Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

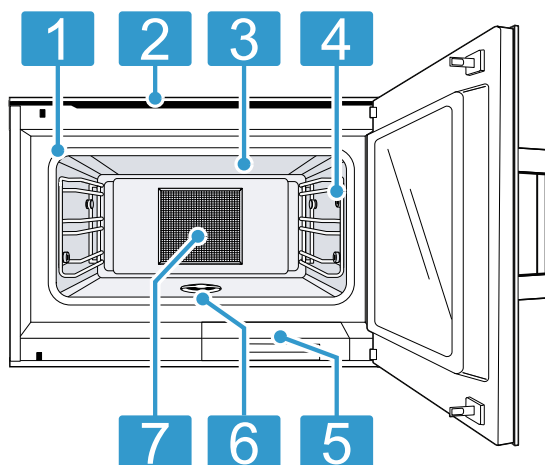
Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- ✓ Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



- | | |
|---|--|
| 1 | Joint de porte |
| 2 | Fente d'aération |
| 3 | Surface de gril en vitrocéramique |
| 4 | Douille de raccordement pour la sonde thermométrique → Page 20 |
| 5 | Réservoir d'eau pour le programme de détartrage |
| 6 | Filtre à tamis |
| 7 | Filtre à graisse |

Compartment de cuisson

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

ATTENTION

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

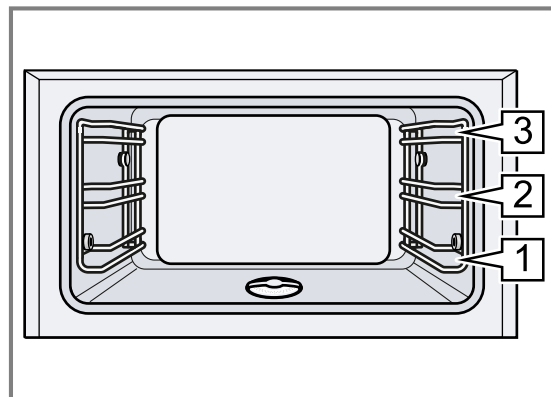
- ▶ Assurez-vous que le compartiment de cuisson reste toujours dégagé.
- ▶ Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson de papier d'aluminium.
- ▶ Placez toujours la vaisselle dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.

Les accessoires peuvent basculer.

- ▶ Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

Pour la cuisson à la vapeur, la décongélation, la fermentation et la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux d'enfournement en même temps. Vous pouvez cuire uniquement sur un niveau. Utilisez le niveau 2 pour la cuisson ou le niveau 1 pour les moules plus hauts. Pour de très petites pâtisseries, vous pouvez

également utiliser deux niveaux, par exemple le niveau 1 et le niveau 3.



Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

Votre appareil dispose d'un réservoir d'eau d'une contenance maximale de 1,7 litres.

Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, vous voyez le réservoir d'eau pour le programme de détartrage → Page 30. Vous pouvez retirer le couvercle pour le nettoyage.

Filtre à graisse

Le filtre à graisse empêche que les composants de l'appareil soient encrassés par de la graisse.

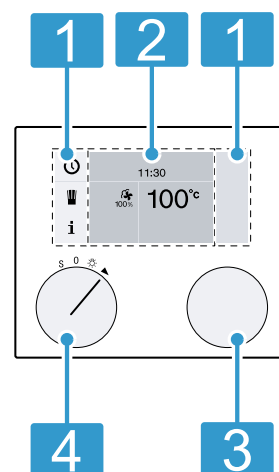
Laissez le filtre de graisse dans le compartiment de cuisson lors de toutes les utilisations.

Après chaque cuisson fortement salissante, nettoyez le filtre de graisse avec du produit de nettoyage chaud ou au lave-vaisselle.

Éléments de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme. La commande est identique pour tous les types d'appareil.



1	Champs tactiles	Ces zones sont sensibles au toucher. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction correspondante.
2	Écran	L'écran affiche, par exemple, les réglages actuels et les options de sélection.
3	Sélecteur rotatif	Le sélecteur rotatif vous permet de sélectionner la température et de modifier d'autres réglages.
4	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner le mode de cuisson, le nettoyage ou les réglages de base.

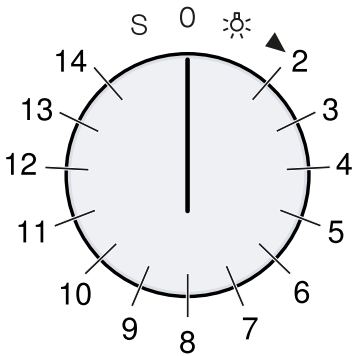
Symboles

Utilisez les symboles pour démarrer ou mettre fin à des fonctionnalités ou pour naviguer dans le menu.

Symbole	Fonction
▶	Démarrer
■	Arrêter
	Pause ou Fin
X	Annuler
C	Supprimer
✓	Valider ou enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
i [®]	Appeler des informations importantes et des demandes d'actions
>>	Préchauffage rapide avec affichage du statut
📖	Appeler les programmes automatiques Appeler les recettes personnelles
rec	Enregistrer un menu
↙	Modifier les réglages
>A [®]	Saisir les noms
⬅x	Effacer des lettres
🔒	Sécurité enfants

Position du sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner des fonctions ou des modes de cuisson.



Symbole	Fonction
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒🕒	Appeler le programme spécial longue durée
✂	Mode démonstration
🌡	Sonde thermométrique → Page 20
💧	Démarrer la vaporisation d'humidité
💧■	Arrêter la vaporisation d'humidité
💧▶	Démarrer l'élimination de la vapeur
💧■	Arrêter l'élimination de la vapeur
📶	Connexion réseau (Home Connect) → Page 22

Couleurs









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

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	L'appareil affiche en gros plan le réglage que vous modifiez. Une durée qui s'écoule est affichée en gros plan juste avant son expiration, par exemple la minuterie.
Affichage écran réduit	Après une courte durée, l'appareil réduit l'affichage à l'écran et affiche uniquement les informations les plus importantes. Cette fonction est préreglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base.

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
	Éclairage		Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson Accès à d'autres fonctions, par exemple programmes automatiques, recettes personnelles, démarrage à distance via 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 enveloppés de vapeur. Mode combiné entre 120 °C et 230 °C : pour de la pâte feuilletée, du pain, des petits pains L'appareil combine la chaleur tournante et la vapeur.
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 L'appareil combine la chaleur tournante et la vapeur.
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 L'appareil combine la chaleur tournante et la vapeur.
5	 Chaleur tournante + 30 % d'humidité ¹	30-230 °C Température de référence 170°C	Cuisson en humidité propre : pour des pâtisseries L'appareil ne produit pas de vapeur avec ce réglage. L'humidité qui s'échappe du plat cuisiné reste dans le compartiment de cuisson et empêche le plat de se dessécher.
6	 Chaleur tournante + 0 % d'humidité	30-230 °C Température de référence 170°C	Chaleur tournante : pour des gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés Le ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
7	 Cuisson basse température	30-90 °C Température de référence 70 °C	Cuisson basse température pour de la viande Cuisson lente, préservant l'aliment, pour un résultat de cuisson particulièrement tendre
8	 Cuisson sous vide	50-95°C Température de référence 60 °C	Cuire « 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 Utiliser un appareil de mise sous vide pour fermer hermétiquement les mets dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

¹ Mode de cuisson ayant permis de déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350-1.

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
9	 Gril grande surface niveau 1 + humidité	30-230 °C Température de référence 170 °C	Mode gril avec humidité : pour des soufflés et gratins
10	 Gril grande surface niveau 2 + humidité	30-230 °C Température de référence 170 °C	Mode gril avec humidité : pour des légumes farcis La puissance gril est plus élevée.
11	 Gril grande surface + chaleur ventilée	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 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 ou au levain La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. L'appareil combine la chaleur tournante et la vapeur, 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	 Décongeler	40-60 °C Température de référence 45 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits L'appareil transmet délicatement la chaleur aux mets en les préservant grâce à l'humidité. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
14	 Régénérer	60-180 °C Température de référence 120 °C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries Pour réchauffer en douceur les mets cuisinés. Grâce à la vapeur fournie, les mets ne se dessèchent pas. Régénérer des plats à 120 °C, des pâtisseries à 180 °C.
S	 Réglages de base		Personnaliser les réglages de l'appareil dans les réglages de base → <i>Page 25</i>
S	 Fonction séchage		La fonction séchage → <i>Page 30</i> permet de sécher rapidement le compartiment de cuisson, notamment après son nettoyage
S	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage → <i>Page 30</i> permet d'éliminer le calcaire dans l'appareil

4.2 Mode à faible consommation d'électricité

L'appareil est en mode à faible consommation d'électricité lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée. L'affichage en mode à faible consommation d'électricité apparaît si vous n'effectuez aucun réglage pendant un certain temps.

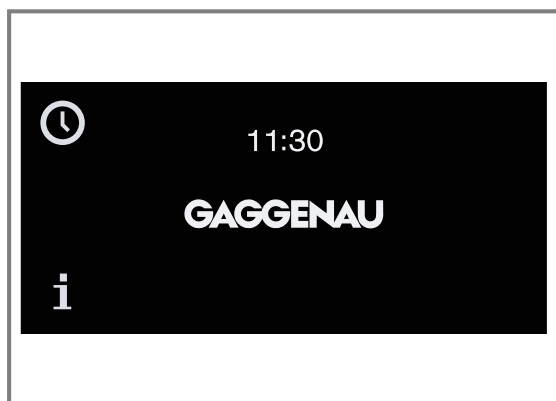
Il existe différents affichages pour le mode à faible consommation d'électricité. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés.

En mode à faible consommation d'électricité, la luminosité du bandeau de commande est réduite. La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vision vertical.

Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité dans les réglages de base → *Page 25*.

Lorsque l'affichage en mode à faible consommation d'électricité est réglé sur « Arrêt » dans les réglages par défaut, tournez le sélecteur de fonction pour quitter le mode à faible consommation d'électricité.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.



4.3 Informations supplémentaires

Appuyez sur **i**, pour afficher des informations supplémentaires, par exemple des informations sur le mode de cuisson réglé ou la température actuelle du compartiment de cuisson.

En fonctionnement continu après le chauffage, de légères fluctuations de température sont normales.

Le symbole **i** apparaît pour signaler des informations importantes ou des demandes d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois affichées automatiquement par l'appareil. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou confirmez le message avec **✓**.

Pour les messages sur Home Connect l'appareil indique également dans **i** le statut Home Connect.

→ "Home Connect", Page 22

4.4 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Après avoir retiré les aliments, gardez la porte fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi. 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.

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

4.5 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 de l'appareil et s'éteignent ensuite automatiquement.

Le séchage du compartiment de cuisson peut prendre jusqu'à 95 minutes. Maintenez la porte de l'appareil fermée pendant le séchage du compartiment de cuisson.

4.6 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. L'appareil arrête chaque processus de chauffe après 12 heures si aucune manipulation n'a lieu pendant ce temps. L'écran affiche un message.


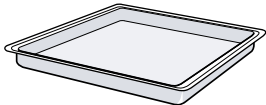

En cas de cuisson utilisant le programme spécial longue durée, l'appareil n'active pas l'interrupteur de sécurité.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

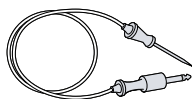
Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille		<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle ■ Moules à gâteau ■ Plats à gratin ■ Frire
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé		<ul style="list-style-type: none"> ■ Faire cuire du riz ■ Faire cuire des légumineuses ■ Faire cuire des céréales ■ Faire cuire un gâteau sur plaque ■ Récupérer du liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur
Récipient de cuisson en acier inox, perforé		<ul style="list-style-type: none"> ■ Faire cuire des légumes à la vapeur ■ Faire cuire du poisson à la vapeur ■ Extraire du jus de baies ■ Décongeler

Accessoires

Sonde thermométrique

**Utilisation**Sonde thermométrique → *Page 20* pour la cuisson précise de :

- Viande
- Poisson
- Volaille
- Pain

Filtre à graisse



Le filtre à graisse → *Page 7* protège le ventilateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson de l'encrassement, par ex. des projections de graisse.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.gaggenau.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Autres accessoires	Référence
Rail triple télescopique à sortie totale	BA010301
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé	BA02036.
Récipient de cuisson en acier inox, perforé	BA020370
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé	BA02038.
Récipient de cuisson, anti-adhérent	BA020390
Grille, avec pieds	BA030300
Lot avec 4 pastilles de détartrage	17002490
Adaptateur GN, pour l'utilisation de récipients de cuisson GN et de faitouts	GN010330
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN114130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN114230
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN124130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN124230

Autres accessoires**Référence**

Faitout en fonte d'aluminium GN340230

Lèchefrite en verre BA046117

5.2 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.


5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

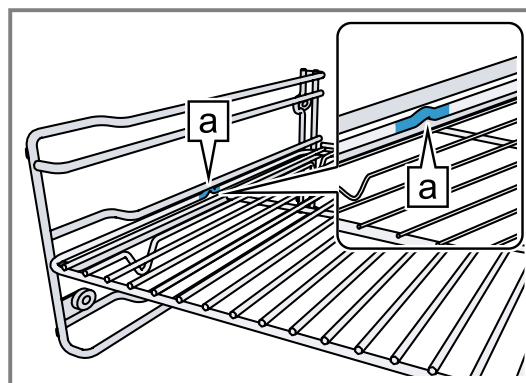
La grille et le récipient de cuisson perforé sont équipés d'une fonction d'arrêt. Afin de garantir le bon fonctionnement de la fonction anti-basculement, insérez toujours la grille et le bac de cuisson perforé dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

ATTENTION

Les accessoires peuvent basculer.


- Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

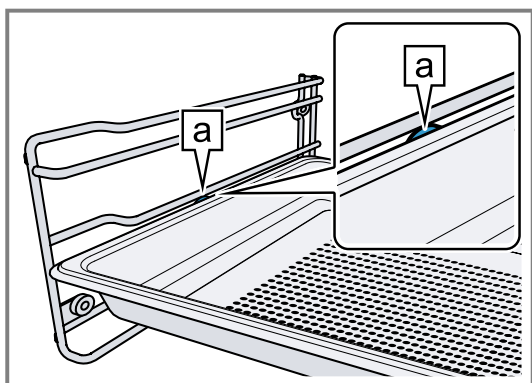
1. Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce que taquet d'arrêt  soit orienté vers le haut.



Les taquets d'arrêt se trouvent respectivement à gauche et à droite, à l'extérieur et au centre de la grille.

2. Assurez-vous que la barre de sécurité de la grille se trouve à l'arrière et est orientée vers le haut.

3. Lorsque vous insérez le bac de cuisson perforé, assurez-vous que le taquet d'arrêt  soit orienté vers le haut.



Remarque : Pour le retirer complètement, soulevez légèrement l'accessoire.
Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

6 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service avant d'utiliser votre appareil.

Lisez auparavant les consignes de sécurité → *Page 2*.

L'appareil doit être monté et raccordé.

Après le raccordement électrique, le logo GAGGENAU apparaît pendant environ 30 secondes, puis l'appareil affiche le menu « Premiers réglages ». Vous pouvez régler votre nouvel appareil pour la première mise en service.

Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement lors de la première mise en marche après le raccordement électrique ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché.

Vous pouvez modifier tous les réglages dans les réglages de base → *Page 25*.

Régler la langue

Condition : La langue préreglée s'affiche.

1. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez la langue souhaitée.
2. Validez avec ✓.

Régler le format de l'heure

Condition : L'écran affiche les formats possibles 24h et AM/PM. 24h est préreglé.

1. Réglez le format souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✓.

Régler l'heure

Condition : L'écran affiche l'heure.

1. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✓.

Régler le format de la date

Condition : L'écran affiche les formats possibles D.M.Y, D/M/Y et M/D/Y. D.M.Y est préreglé.

1. Réglez le format souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✓.

Régler la date

Condition : L'écran affiche la date préreglée. Le réglage de jour est déjà actif.

1. Réglez le jour souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Pour passer au réglage du mois, appuyez sur ➤.
3. Réglez le mois à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Pour passer au réglage de l'année, appuyez sur ➤.
5. Réglez l'année à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Validez avec ✓.

Régler l'unité de température

Condition : L'écran affiche les unités possibles °C et °F. L'unité °C est préreglée.

1. Réglez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Validez avec ✓.

Accrocher le filtre à graisse

- ▶ Accrochez le filtre à graisse → *Page 7* fourni sur les deux boulons de la paroi arrière du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne rayez pas la paroi arrière du compartiment de cuisson.

Fin de la première mise en service

Condition : Le message « Première mise en service terminée » s'affiche.

- ▶ Appuyer sur ✓.
- ✓ L'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité.
- ✓ L'écran affiche l'affichage en mode à faible consommation d'électricité.
- ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.

Nettoyer la vitre de la porte


Remarque : Afin de garantir l'étanchéité du joint de la porte, celui-ci est lubrifié en usine. Des résidus peuvent subsister sur la vitre de la porte.

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez la vitre de la porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon pour vitres ou un chiffon en microfibres.
N'utilisez pas de racloir à verre.

Nettoyer les accessoires

- ▶ Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.

Faire chauffer l'appareil

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.
2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.
Le réglage idéal pour le chauffage est  et 200 °C pendant une heure.

7 Utilisation



7.1 Activer l'appareil

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité, ouvrez la porte, tournez le sélecteur de fonction ou touchez un champ tactile.
2. Réglez la fonction souhaitée.

7.2 Ouvrir la porte de l'appareil

- ▶ Ouvrez toujours la porte de l'appareil jusqu'en butée. Dans cette position, la porte de l'appareil ne se referme pas automatiquement.

7.3 Allumer l'appareil

1. Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.
 - ✓ Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence s'affichent.
2. Si nécessaire, réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
 - ✓ L'écran affiche le symbole de chauffe .
 - ✓ La barre indique en continu l'état de chauffe.
 - ✓ Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint .

Remarque : Si vous sélectionnez un autre mode de cuisson, la température réglée est conservée. La température de référence s'affiche uniquement après la mise en marche.




7.4 Éteindre l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
En fonction du mode de cuisson, un rinçage automatique peut se faire entendre.


7.5 Vaporisation d'humidité

Lors de la vaporisation d'humidité, l'appareil introduit la vapeur de manière ciblée dans le compartiment de cuisson. Vous pouvez ainsi par exemple 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 les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante + 30 % d'humidité 
- Chaleur tournante + 0 % d'humidité 
- Gril grande surface + chaleur ventilée 

Démarrer la vaporisation d'humidité

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Après un court instant, l'appareil introduit de la vapeur dans le compartiment de cuisson.
- ✓ La vaporisation d'humidité dure environ 5 minutes.

Annuler la vaporisation d'humidité

- ▶ Appuyez sur .

7.6 Élimination de la vapeur

Pour l'élimination de la vapeur, l'appareil amène de l'eau froide dans le compartiment de cuisson. La vapeur se condense sur les parois du compartiment de cuisson et ce dernier refroidit.






Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil après l'élimination de la vapeur, la quantité de vapeur qui s'échappe est moindre.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

De l'eau chaude peut s'égoutter de la porte de l'appareil.

- ▶ Attendez que l'eau au niveau de la porte de l'appareil ait refroidi.


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

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

La fonction d'élimination de la vapeur est disponible pendant une courte durée, même après l'arrêt de l'appareil.

Lorsqu'un programme automatique → *Page 17* ou un programme de minuterie (temps de cuisson → *Page 16*) est terminé, l'appareil procède automatiquement à l'élimination de la vapeur à la fin du programme.

Démarrer l'élimination de la vapeur

- ▶ Appuyez sur .
- L'élimination de la vapeur prend environ 25 secondes.
- Lors de l'élimination de la vapeur, le chauffage est coupé.

Arrêter prématurément l'élimination de la vapeur

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur .

7.7 Après chaque utilisation

Séchez le compartiment de cuisson après un mode de cuisson à la vapeur afin qu'il ne reste plus d'humidité dans l'appareil et qu'aucune odeur ne se dégage.

AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

Sécher le compartiment de cuisson

Remarque : Après l'arrêt, le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur à l'arrière du compartiment de cuisson se mettent en marche pour sécher le compartiment de cuisson, puis s'éteignent automatiquement. Le séchage du compartiment de cuisson peut prendre jusqu'à 95 minutes.

1. Maintenez la porte de l'appareil fermée pendant que le compartiment de cuisson sèche.
2. Une fois l'appareil refroidi, retirez les résidus d'aliments ou les saletés du compartiment de cuisson. Les résidus alimentaires brûlés ou les salissures sont beaucoup plus difficiles à éliminer par la suite.
3. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction séchage pour sécher rapidement le compartiment de cuisson. Programme de séchage → *Page 30*
4. Polissez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Si nécessaire, essuyez la condensation sur les meubles ou les poignées.

7.8 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l' a éteint l'appareil.


→ *"Interrupteur de sécurité", Page 11*





1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service.

8 Fonctions de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions de minuterie qui vous permettent de gérer son utilisation.


8.1 Aperçu des fonctions timer

Utilisez  pour sélectionner les différentes fonctions timer.

Fonction timer	Utilisation
	Minuterie
	Temps de cuisson ¹
	Fin de cuisson ¹
	Chronomètre

8.2 Appeler le menu Minuterie

Remarque : Le menu Minuterie vous permet d'appeler chaque mode de fonctionnement. Le menu Minuterie n'est pas disponible lorsque vous tournez le sélecteur de fonction sur S dans les réglages de base.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche le menu Minuterie.




8.3 Quitter le menu Minuterie

- ▶ Appuyez sur **X**.
 - ✓ Le menu Minuterie est fermé.
 - ✓ Les réglages non enregistrés seront perdus.
- Remarque :** Vous pouvez quitter à tout moment le menu Minuterie.




8.4 Minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez programmer au maximum 90 minutes.


Régler le minuteur

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction « Minuteur » **Σ**.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Démarrez à l'aide de .
- ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ L'écran affiche **Σ** et la durée qui s'écoule.
- ✓ Un signal retentit une fois le temps écoulé.
4. Appuyez sur .
- ✓ Le signal s'arrête.

Arrêter le minuteur

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction « Minuteur » **Σ**.
2. Appuyez sur **II**.
- ✓ La minuteur s'arrête.
- ✓ L'écran affiche .
3. Pour que le minuteur continue à s'écouler, appuyez sur .

Arrêter le minuteur prématurément

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction « Minuteur » **Σ**.
2. Appuyez sur **C**.

¹ Non disponible en mode à faible consommation d'électricité.

8.5 Chronomètre

Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Le chronomètre compte de façon croissante, de 0 seconde à 90 minutes.

Le chronomètre a une fonction Pause. Elle permet d'arrêter le chronomètre en cours de fonctionnement.

Démarrer le chronomètre

1. Appuyez sur **0**.
 2. Avec **>**, sélectionnez la fonction « Chronomètre » **0**.
 3. Démarrez à l'aide de **▶**.
- ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie.
 - ✓ Le temps s'écoule.
 - ✓ L'écran affiche **0** et la durée qui s'écoule.

Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur **0**.
 2. Avec **>**, sélectionnez la fonction « Chronomètre » **0**.
 3. Appuyez sur **II**.
- ✓ Le temps s'arrête.
 - ✓ L'écran affiche **▶**.
4. Pour continuer à faire fonctionner le chronomètre, appuyez sur **▶**.
- ✓ Le temps continue à s'écouler.
 - ✓ Lorsque les 90 minutes sont atteintes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **✓**.
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur **0**.
2. Avec **>**, sélectionnez la fonction « Chronomètre » **0**.
3. Appuyez sur **C**.

8.6 Temps de cuisson

Lorsque vous réglez le temps de cuisson de vos mets, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de ce temps. Vous pouvez régler un temps de cuisson allant de 1 minute à 23h59.

Pendant le temps de cuisson, vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température.

Régler le temps de cuisson

Conditions

- Le plat se trouve dans le compartiment de cuisson.
 - Vous avez réglé le mode de cuisson et la température.
1. Appuyez sur **0**.
 2. Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » **0**.
 3. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
 4. Démarrez à l'aide de **▶**.
- ✓ L'appareil démarre le temps de cuisson.
 - ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie.
 - ✓ L'écran affiche la température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson.
 - ✓ Une minute avant l'écoulement du temps de cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson agrandi.
 - ✓ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson.
 - ✓ **0** clignote et un signal retentit.

5. Appuyez sur **✓**, ouvrez la porte de l'appareil ou tournez le sélecteur de fonction sur **0**.

✓ Le signal sonore s'arrête.

Modifier le temps de cuisson

1. Appuyez sur **0**.
2. Sélectionnez la fonction « Temps de cuisson » **0** au moyen de **>**.
3. Modifiez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de **▶**.

Annuler le temps de cuisson

1. Appuyez sur **0**.
2. Sélectionnez la fonction « Temps de cuisson » **0** au moyen de **>**.
3. Supprimez le temps de cuisson avec **C**.
4. Utilisez **X** pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Annuler tout le processus

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

8.7 Fin de cuisson

Vous pouvez reporter la fin de la cuisson à un moment ultérieur.

Exemple : il est 14 heures. Ce mets nécessite un temps de cuisson de 40 minutes. Il doit être prêt à 15h30.

Vous saisissez le temps de cuisson de 40 minutes et déplacez la fin de cuisson à 15h30. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement à 14h50 et s'éteint à 15h30.

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

Différer la fin de cuisson

Conditions

- Le plat se trouve dans le compartiment de cuisson.
 - Vous avez réglé le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
1. Appuyez sur **0**.
 2. Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » **0**.
 3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Si **0** clignote, réglez d'abord le temps de cuisson.
4. Démarrez à l'aide de **▶**.
- ✓ L'appareil se met en position d'attente.
 - ✓ L'écran affiche le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson.
 - ✓ L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
 - ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, **0** clignote et un signal retentit.
5. Appuyez sur **✓**, ouvrez la porte de l'appareil ou tournez le sélecteur de fonction sur **0**.
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Modifier la fin de cuisson

1. Appuyez sur **0**.
2. Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » **0**.

3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de ►.

Annuler tout le processus

- Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

9 Programme spécial 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 conserver les mets au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil. Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

9.1 Démarrer le programme spécial longue durée

Condition : Le programme spécial longue durée est réglé sur « disponible » dans les réglages de base → *Page 25*.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la valeur de référence 24h à 85 °C.
3. Appuyez sur et réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
4. Appuyez sur ► et réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.

5. Appuyez sur ►, réglez la date de fin souhaitée à l'aide du bouton rotatif, puis confirmez avec ✓.
6. À l'aide du bouton rotatif, réglez la température souhaitée.
7. Démarrez à l'aide de ►.
- ✓ L'appareil démarre le programme spécial longue durée.
- ✓ L'écran affiche et la température.
- ✓ L'éclairage du compartiment de cuisson et l'éclairage de l'écran sont désactivés.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé.
- ✓ Si vous effleurez le bandeau de commande, aucune tonalité touches ne retentit.
- ✓ Une fois le temps écoulé, l'appareil ne chauffe plus et l'écran s'éteint.
8. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

9.2 Arrêter le programme spécial longue durée

- Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

10 Sécurité enfants

Activez la sécurité enfants afin d'empêcher les enfants d'allumer accidentellement l'appareil ou de modifier les réglages.

Si la sécurité enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, la sécurité enfants peut être désactivée lorsque le courant revient.

10.1 Activer la sécurité enfants

Conditions

- Vous pouvez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base → *Page 25*.

- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.
- Maintenez enfoncé pendant environ 6 secondes.
- ✓ L'affichage en mode à faible consommation d'électricité et apparaissent.
- ✓ La sécurité enfants est activée.

10.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

1. Maintenez enfoncé pendant environ 6 secondes.
- ✓ La sécurité enfants est désactivée.
2. Réglez l'appareil comme d'habitude.

11 Programmes automatiques

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

11.1 Remarques concernant les réglages des programmes automatiques

Respectez les indications concernant les réglages des programmes automatiques.






- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, ainsi que de la taille et du type d'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.

- Les mets sont divisés en catégories. Pour chaque catégorie, vous trouverez un ou plusieurs mets. L'écran affiche la dernière catégorie sélectionnée en haut.
- Le programme automatique propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson pour les mets sélectionnés.
- Pour certains mets, l'appareil vous invite à saisir le poids. Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour certains mets, l'appareil vous invite à saisir le niveau de coloration souhaité, l'épaisseur des mets, le niveau de cuisson de la viande ou des légumes.
- Pour certains mets, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide. Enfouissez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.

- L'appareil affiche vos réglages préférés sous forme de suggestion la prochaine fois.
- Vous aurez besoin de la sonde thermométrique pour certaines recettes. Utilisez la sonde thermométrique pour ces recettes. → *Page 20*
- Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si le compartiment de cuisson est trop chaud, l'écran affiche un message correspondant. Laissez refroidir l'appareil, puis redémarrez.

11.2 Régler des plats

Remarque : L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage. Suivez les instructions affichées.



1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
3. Validez avec .
4. Sélectionnez la catégorie à l'aide du bouton rotatif.
5. Sélectionnez les plats souhaités à l'aide du bouton rotatif.
Pour de nombreux plats, vous pouvez adapter les réglages à votre convenance.
Pour certains plats, vous devez ajuster le poids.
- ✓ L'écran affiche les réglages possibles.
6. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.
7. Confirmez les réglages souhaités avec .
8. Suivez les indications affichées.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- ✓ L'appareil cesse de chauffer.
- ✓ L'appareil procède à une élimination de la vapeur.


Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'un programme automatique est en cours, vous influencerez le résultat de la cuisson. N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement. L'appareil interrompt le programme automatique et continue de fonctionner après que vous avez fermé la porte de l'appareil.

Poursuivre la cuisson

Si vous n'êtes toujours pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de certains plats une fois la durée écoulée.

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

1. Validez à l'aide de .
2. Choisissez une durée simple ou double selon vos besoins.
3. Démarrez à l'aide de .
4. Si la poursuite de la cuisson est terminée, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Si vous appuyez sur , pendant la cuisson, l'appareil lance l'élimination de la vapeur et met fin à la cuisson.

Modifier et annuler un programme





Remarque : Une fois que vous avez démarré le programme, vous ne pouvez plus modifier les réglages.

- Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
- ✓ L'appareil met fin au programme.

11.3 Appeler les derniers programmes automatiques

L'appareil mémorise les 5 derniers mets avec les réglages que vous avez sélectionnés. Vous pouvez enregistrer ces mets avec les réglages sélectionnés comme des recettes personnelles.

Remarque : Si vous enregistrez les réglages de la recette individuelle à l'aide de la fonction « Derniers programmes automatiques », vous ne pourrez plus modifier les réglages des recettes individuelles par la suite.
→ *"Recettes personnelles", Page 18*




1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
- ✓ L'écran affiche .
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez « Derniers programmes automatiques » à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Validez avec .
5. Sélectionnez les plats souhaités à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Saisissez un nom pour le mets et enregistrez-le.
→ *Page 19*



12 Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 50 recettes personnelles en les nommant afin de pouvoir accéder rapidement et facilement à la recette en cas de besoin. Vous pouvez enregistrer une recette.

12.1 Enregistrer une recette



Vous pouvez définir et enregistrer jusqu'à 5 phases l'une après l'autre.

1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez « Recettes personnelles » à l'aide du bouton rotatif.
4. Validez à l'aide de .
5. Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.











6. Appuyez sur .
7. Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson souhaité et le bouton rotatif, de régler la température.
- ✓ L'appareil enregistre le temps de cuisson.
8. Si nécessaire, insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson et saisissez la température à cœur pour une phase → *Page 19*.
9. Pour enregistrer une autre phase, placez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité et utilisez le bouton rotatif pour régler la température souhaitée.
- ✓ Une nouvelle phase commence.
10. Lorsque le plat a atteint le résultat de cuisson souhaité, appuyez sur .

11. Saisissez le nom sous « ABC ».
 - "Saisir des noms", Page 19
 L'appareil commence à enregistrer une phase uniquement lorsqu'il a atteint la température de consigne. Chaque phase doit durer au moins une minute. Pendant la première minute d'une phase, vous pouvez changer le mode de cuisson ou la température.

Saisir la température à cœur pour une phase




1. Insérez la sonde thermométrique → Page 20 dans la prise du compartiment de cuisson.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur .
4. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec .

12.2 Programmer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
3. À l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes personnelles » et confirmez avec .
4. Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur .
6. Saisissez le nom sous « ABC ».
 - "Saisir des noms", Page 19
7. Sélectionnez la première phase avec .
 - ✓ L'écran affiche le mode de cuisson et la température réglée au départ.
8. Si nécessaire, modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction, et la température à l'aide du bouton rotatif.
9. Si nécessaire, insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson et saisissez la température à cœur pour une phase → Page 19 ou sélectionnez avec  le réglage du temps.
 - Vous ne pouvez pas saisir le temps de cuisson pour les phases dont la température à cœur est programmée.
10. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
11. Lorsque la préparation est terminée, appuyez sur  pour terminer la saisie ou sur  pour sélectionner la phase suivante.
12. Enregistrez avec  ou annulez avec  et quittez le menu.











Saisir la température à cœur pour une phase

Remarque : Vous ne pouvez pas saisir le temps de cuisson pour les phases dont la température à cœur est programmée.





1. Pour sélectionner la phase suivante, appuyez sur .
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur .
4. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec .

12.3 Saisir des noms

1. Saisissez le nom de la recette sous « ABC ».








2. Sélectionnez les lettres à l'aide du sélecteur rotatif. Un nouveau mot commence toujours avec une majuscule. Les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres sont disponibles.
3. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur  .
4. Pour passer aux trémas et aux caractères spéciaux, appuyez longuement sur .
5. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur .
6. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur .
7. Pour passer aux caractères normaux, appuyez longuement sur .
8. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur .
9. Pour effacer une lettre, appuyez sur .
10. Enregistrez avec  ou annulez avec  et quittez le menu.

12.4 Démarrer une recette




1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
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. Si la recette contient une température à cœur mémorisée, insérez la sonde thermométrique → Page 20.
6. Démarrez à l'aide de .
 - La durée s'écoule seulement lorsque l'appareil a atteint la température réglée.
 - Vous pouvez modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif, pendant que la recette se déroule. La modification de la température ne modifie pas la recette enregistrée.
 - ✓ Le fonctionnement démarre.
 - ✓ La durée s'écoule de manière visible.
 - ✓ L'écran affiche les réglages des phases dans la barre d'affichage.

12.5 Modifier une recette

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

1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
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. Appuyez sur .
6. Sélectionnez la phase souhaitée avec .
 - ✓ L'écran affiche les mode de cuisson, température et temps de cuisson programmés.
7. Si nécessaire, modifiez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou de fonction.
8. Enregistrez avec  ou annulez avec  et quittez le menu.

12.6 Supprimer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonction sur .
2. Appuyez sur .
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. Validez avec **✓**.

13 Sonde thermométrique

La sonde thermométrique permet d'obtenir une cuisson exacte et précise. La sonde thermométrique mesure la température à l'intérieur des aliments sur 3 points de mesure. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement et garantit que tous les aliments sont cuits à la perfection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson et la sonde thermométrique deviennent très chauds.

- ▶ Utilisez des gants de cuisine pour brancher et débrancher la sonde thermométrique.

ATTENTION

Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.

- ▶ Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 230 °C.
- ▶ N'utilisez pas la sonde thermométrique avec les modes de cuisson gril grande surface ou gril compact.
- ▶ Avant d'utiliser le gril grande surface ou le gril compact, retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'utilisation du mode de cuisson gril grande surface et chaleur ventilée, réglez la température de la sonde thermométrique à 250 °C maximum.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION

L'humidité peut endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde thermométrique est pointue.

- ▶ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique fournie. La sonde thermométrique est disponible comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Si vous utilisez la sonde thermométrique, n'insérez jamais les aliments au niveau d'enfournement le plus haut.

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

Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation.

13.1 Évaluer le temps de cuisson

Lorsqu'une température supérieure à 100°C est réglée et que la sonde thermométrique est insérée, l'écran af-

fiche une estimation du temps de cuisson d'environ 5 à 20 minutes après le préchauffage. L'appareil met constamment à jour l'évaluation du temps de cuisson. 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'écran affiche l'évaluation du temps de cuisson en mode normal et en mode automatique.

Pour afficher la température à cœur actuelle, appuyez sur **i**.

Pour afficher la température à cœur actuelle au lieu de l'estimation du temps de cuisson, modifiez les réglages dans les réglages de base → *Page 25*.

L'écran affiche « <15 °C » pour la température à cœur actuelle au début du temps de cuisson pendant environ 3 à 4 minutes.

La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 99 °C. En dehors de la plage de mesure, l'écran affiche « <15 °C » ou « --°C » 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 la minuterie du temps de cuisson, la programmation arrête l'appareil dès que la première des deux valeurs réglées est atteinte.

13.2 Valeurs indicatives pour la température à cœur

La vue d'ensemble ci-après vous donne des valeurs indicatives pour la température à cœur. Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des plats.

Utilisez uniquement des aliments frais et aucun aliment surgelé. Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que les aliments sensibles, tels que le poisson et le gibier atteignent une température à cœur comprise à minima entre 62 °C et 70 °C et entre 80 °C et 85 °C pour la volaille et la viande hachée.

Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, très saignant	45-47
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, saignant	50-52
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rôsé	58-60
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, bien cuit	70-75

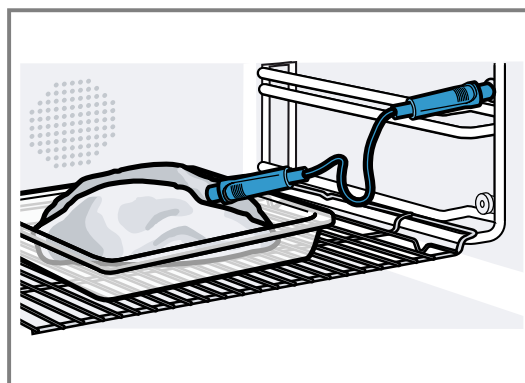
Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
Rôti de bœuf	80-85
Porc	
Rôti de porc	72-80
Longe de porc, rosée	65-70
Longe de porc, bien cuite	75
Pain de viande hachée	85
Filet mignon de porc	65-70
Veau	
Rôti de veau, bien cuit	75-80
Poitrine de veau, farcie	75-80
Selle de veau, rosée	58-60
Selle de veau, bien cuite	65-70
Filet de veau, saignant	50-52
Filet de veau, rosé	58-60
Filet de veau, bien cuit	70-75
Gibier	
Selle de chevreuil	60-70
Cuissot de chevreuil	70-75
Steaks de longe de cerf	65-70
Râble de lièvre, râble de lapin	65-70
Volaille	
Poulet	90
Pintade	80-85
Oie, dinde, canard	85-90
Magret de canard, rosé	55-60
Magret de canard, bien cuit	70-80
Steak d'autruche	60-65
Agneau	
Gigot d'agneau, rosé	60-65
Gigot d'agneau, bien cuit	70-80
Selle d'agneau, rosée	55-60
Selle d'agneau, bien cuite	65-75
Mouton	
Gigot de mouton, rosé	70-75
Gigot de mouton, bien cuit	80-85
Selle de mouton, rosée	70-75
Selle de mouton, bien cuite	80
Poisson	
Filet	62-65
Entier	65
Terrine	62-65
Divers	
Pain	96
Vol-au-vent	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Réchauffer des plats	75

13.3 Insérer la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

1. Introduisez entièrement la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire.
2. N'insérez pas la sonde thermométrique dans la graisse.
3. Assurez-vous que la sonde thermométrique ne touche pas la vaisselle ni un os.
4. Enfournerez les mets dans le compartiment de cuisson.

Insérer la sonde thermométrique dans de la viande

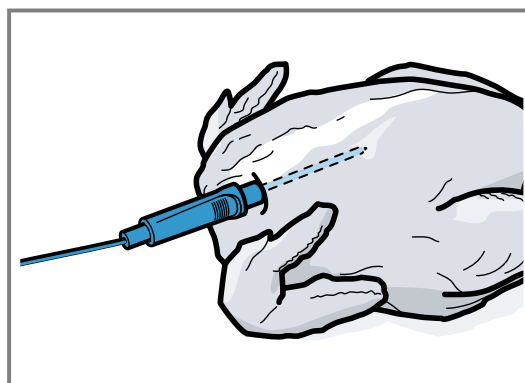
1. Insérez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.



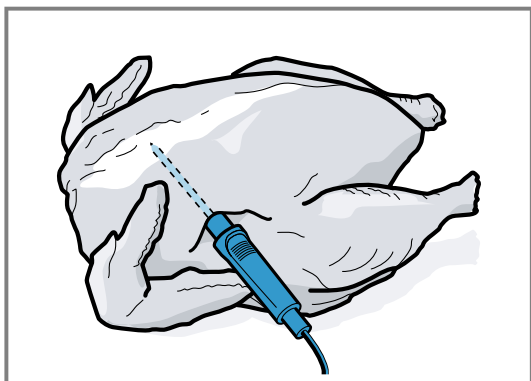
2. Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

Insérer la sonde thermométrique dans de la volaille

1. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, en l'enfonçant le plus possible.



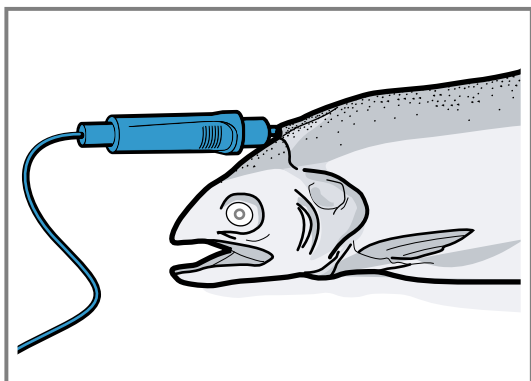
2. Selon la nature de la volaille, insérez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



3. Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique.

Insérer la sonde thermométrique dans du poisson

1. Insérez la sonde thermométrique derrière la tête, vers l'arête centrale, en l'enfonçant le plus possible.



2. Placez le poisson entier sur la grille en position « à la nage » à l'aide d'une moitié de pomme de terre.

13.4 Retourner l'aliment à cuire




1. Ne retirez pas la sonde thermométrique lorsque vous retournez l'aliment à cuire.
Si vous retirez la sonde thermométrique en cours de fonctionnement, l'appareil réinitialise tous les réglages. Vous devez alors définir à nouveau les réglages.
2. Retournez l'aliment à cuire.
3. Après avoir retourné l'aliment à cuire, vérifiez que la sonde thermométrique est bien positionnée.

13.5 Régler la sonde thermométrique



ATTENTION

La chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.


- ▶ Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson. Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.
- ▶ Ne coinciez 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.
 2. Insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson.
 3. Fermez la porte de l'appareil.
 4. Positionnez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson souhaité.
 5. Réglez la température dans le compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
 6. Appuyez sur .
 7. Indiquez la température à cœur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif et validez avec .
 - ▶ Assurez-vous que la température à cœur programmée est supérieure à la température à cœur actuelle.
- Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur réglée.
- ✓ L'appareil chauffe avec le mode de cuisson réglé.
 - ✓ L'écran affiche la température à cœur actuelle et la température à cœur réglée apparaît juste en-dessous.
 - ✓ Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire.
 - ✓ L'appareil met automatiquement fin à la cuisson.
8. Validez avec .
 9. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier la température à cœur programmée

1. Appuyez sur .
2. 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

1. Appuyez sur .
 2. Supprimez la température à cœur programmée à l'aide du symbole **C**.
- ✓ L'appareil continue à chauffer en mode de cuisson normal.

14 Home Connect


Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus

amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil via l'appli Home Connect, vous devez d'abord activer la fonction de commande à distance dans les réglages Home Connect. Cette fonction a été conçue pour votre sécurité. Tournez le sélecteur de fonction de l'appareil sur la position  pour activer la fonction de télécommande.

14.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.












Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.

2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

14.2 Réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre appareil, vous pouvez ajuster les réglages et les paramètres réseau pour Home Connect.

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Symbole	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.
	Connexion	Connecter Déconnecter	Vous pouvez connecter ou déconnecter la connexion réseau selon vos besoins. Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Après l'activation, patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau. Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.
	Connecter avec l'appli		Démarrez le processus de connexion entre l'appli 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 avec  .
	Télécommande	Activer Désactiver	L'appli Home Connect vous permet d'accéder aux fonctions de l'appareil. Si la télécommande est désactivée, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont visibles dans l'appli. La télécommande est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage  . L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
	Démarrage à distance permanent	Activer Désactiver	Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et d'utiliser votre appareil à tout moment sans validation préalable sur l'appareil. Le démarrage à distance permanent est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage  .

Symbole	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
			L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
⊗	Supprimer les paramètres réseau		Vous pouvez supprimer tous les paramètres réseau de l'appareil à tout moment.
📄	Infos sur l'appareil		<p>L'écran affiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adresse MAC module COM ▪ Numéro de série de l'appareil ▪ Version logicielle <p>Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.</p>

14.3 Utiliser l'appareil avec l'appli Home Connect




L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.







Conditions

- L'appareil est allumé.
 - L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
 - Pour pouvoir régler l'appareil via l'appli, le démarrage à distance permanent ou manuel doit être sélectionné dans le réglage de base Niveau de démarrage à distance.
1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
 2. Pour activer le démarrage à distance, appuyez sur .
 - ✓ À côté de **i** s'affiche .
 3. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil dans les 15 minutes après l'activation du démarrage à distance ou après la fin du fonctionnement, le démarrage à distance manuel est désactivé.
- Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez modifier les réglages via l'appli Home Connect ou démarrer un nouveau programme.

14.4 Désactiver la connexion réseau

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
 2. Sélectionnez « Réglages de base » à l'aide du bouton rotatif.
 3. Appuyer sur .
 4. Sélectionnez  à l'aide du bouton rotatif.
 5. Appuyer sur .
 6. Sélectionnez  à l'aide du bouton rotatif.
 7. Appuyer sur .
 8. Réglez « Déconnecter » à l'aide du bouton rotatif.
 9. Enregistrer à l'aide de .
 10. Pour quitter le menu de réglage de base, tournez le bouton rotatif sur 0.
- ✓ Les modifications sont enregistrées.

14.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
 - La première étape est celle du téléchargement.
 - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

14.6 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites 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.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com.

14.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet

les catégories de données suivantes au serveur

Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.

- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.









Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

15 Réglages de base












Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base











Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Réglez la luminosité de l'écran.
	Affichage en mode à faible consommation d'électricité	Marche ¹ Arrêt <ul style="list-style-type: none"> ■ heures ■ Heure + logo GAGGENAU¹ ■ Date ■ Date + logo GAGGENAU ■ Heure + date ■ Heure + date + logo GAGGENAU 	Aperçu de l'affichage en mode à faible consommation d'électricité Arrêt : aucun affichage. Ce réglage permet de réduire la consommation de votre appareil en mode à faible consommation d'électricité. Marche : plusieurs affichages sont réglables. Confirmez la marche avec ✓ et sélectionnez l'affichage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
	Affichage	Réduit ¹ Standard	"Réduit" : après une courte durée, l'écran affiche uniquement les informations les plus importantes.
	Couleur du champ tactile	Gris ¹ Blanc	Sélectionnez la couleur des symboles sur les champs tactiles.
	Tonalité du champ tactile	Tonalité 1 ¹ Tonalité 2 Arrêt	Pour sélectionner un signal sonore, appuyez sur un champ tactile.
	Volume son du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Réglez le volume du son du champ tactile.
	Signal de chauffe	Marche ¹ Arrêt	Le signal sonore retentit lorsque l'appareil atteint la température souhaitée pendant le chauffage.
	Volume du signal sonore	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Réglez le volume du signal sonore.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Format de l'heure	AM/PM 24h ¹	Réglez le format 24 heures ou 12 heures.
	Heure	Heure actuelle	Réglez l'heure.
	Changement d'heure	Commande manuelle ¹ Automatique	Changement d'heure automatique lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Réglez le format de la date.
	Date	Date actuelle	Réglez la date. Appuyez sur ➤ pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
	Unité de température	°C ¹ °F	Réglez l'unité de température.
	Unité de poids	kg ¹ oz.	Réglez l'unité de poids.
	Langue	Allemand ¹ Français [...] Anglais	Réglez la langue pour l'affichage de texte. Le système redémarre lorsque la langue est modifiée. Le redémarrage prend quelques secondes. Après le redémarrage, l'appareil ferme le menu des réglages de base.
	Réglages d'usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmez la question : « Effacer tous les réglages personnels et réinitialiser l'appareil aux réglages usine ? » avec ✓ ou annulez avec ✗. Lors de sa réinitialisation aux réglages usine, l'appareil supprime les recettes personnelles. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé ¹ Arrêt	Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage « Arrêt » doit être activé pour le mode normal. Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes après raccord de l'appareil.
	Programme spécial longue durée	Non disponible ¹ Disponible	Disponible : vous pouvez régler le Programme spécial longue durée → Page 17.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Afficher l'évaluation du temps de cuisson avec la sonde thermométrique	Marche ¹ Arrêt	Marche : si vous utilisez la sonde thermométrique, l'écran affiche l'évaluation du temps de cuisson.
	Sécurité enfants	Non disponible ¹ Disponible	Disponible : vous pouvez activer la sécurité enfants → Page 17.
	Réseau domestique	LAN / WLAN Type de connexion  Connexion  Connecter avec l'appli  Mise à jour du logiciel  Télécommande  Démarrage à distance permanent  Supprimer les paramètres réseau  Info sur l'appareil	Sélectionnez les réglages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles. Selon l'état de connexion, l'écran affiche différentes options de réglages.

15.2 Modifier les réglages de base

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez « Réglages de base » à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyez sur ✓.
4. Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide du bouton rotatif.

5. Appuyez sur _.
 6. Réglez le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.
 7. Enregistrez avec ✓ ou annulez avec X et quittez le réglage de base actuel.
 8. Pour quitter le menu de réglage de base, tournez le sélecteur de fonction sur 0.
- ✓ Les modifications sont enregistrées.

16 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

16.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

ATTENTION

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

L'utilisation d'un nettoyeur pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage les surfaces émaillées.

- ▶ Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Conseils
Vitre de porte	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyant pour vitres 	N'utilisez pas de racloir à verre. Nettoyez avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrés.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récuriez pas. N'utilisez pas de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyer.
Affichage	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage 	Essuyez avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Conseils
Parois intérieures du compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Des nettoyeurs pour acier inoxydable adaptés à l'appareil sont en vente auprès du service après-vente ou sur Internet. Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. De la corrosion peut se former sous de telles salissures. 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 inappropriés. Ils rayent la surface. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. → "Fonction séchage", Page 30 Remarque : Des résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches indélébiles lors de la chauffe. Éliminez soigneusement à l'eau claire les restes de produit de nettoyage ou d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson.
Compartiment de cuisson très encrassé	<ul style="list-style-type: none"> Gel nettoyant en spray pour les fours 	Le gel nettoyant en spray pour les fours est en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. <ul style="list-style-type: none"> Ne le vaporisez pas dans les ouvertures de sortie de vapeur à l'arrière du compartiment de cuisson. Ne l'appliquez pas sur les joints de porte ni sur la lampe. Laissez-le agir au maximum 12 heures. Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes. Rincez-le soigneusement à l'eau. Respectez les indications du fabricant.
Surface de gril en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage pour vitrocéramique 	Nettoyez-la régulièrement avec un produit de nettoyage pour vitrocéramique. N'utilisez pas de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette.
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Lave-vaisselle 	Pour éliminer les restes de produit à vaisselle après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire. Si nécessaire, nettoyez-le au lave-vaisselle. Retirez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle. Remarque : Avant de mettre le couvercle en place, assurez-vous que le tuyau d'aspiration est exempt de résidus. → "Contrôler le réservoir d'eau", Page 34

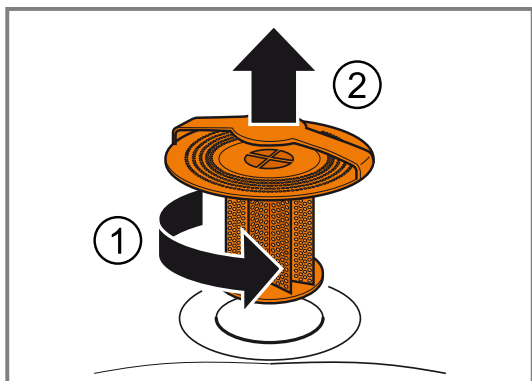
Surface	Produits de nettoyage appropriés	Conseils
		Après le nettoyage, laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.
Grilles d'insertion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Remarque : Si nécessaire, décrochez les grilles d'introduction pour les nettoyer. → "Retirer les grilles d'insertion", Page 31</p> <p>En cas de fort encrassement, faites tremper et utilisez une brosse.</p>
Récipient de cuisson, grille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse.</p> <p>Les taches claires sur l'acier inoxydable proviennent de résidus de protéines. Retirez ces taches avec du jus de citron. Rincez abondamment à l'eau claire.</p>
Sonde thermométrique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Essuyez avec un chiffon humide</p> <p>Ne la passez pas au lave-vaisselle.</p>
Filtre à graisse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Décrochez le filtre à graisse de la paroi arrière du compartiment de cuisson pour le nettoyer.</p> <p>Ne rayez pas la paroi arrière du compartiment de cuisson.</p>

16.2 Chiffon en microfibres

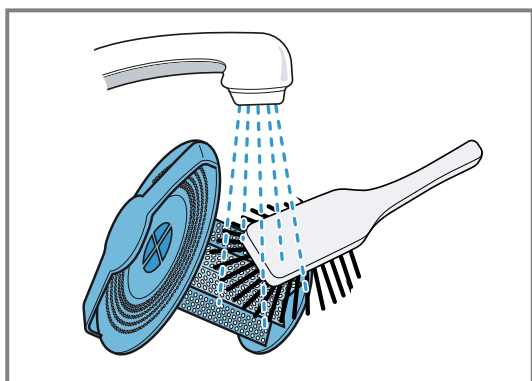
Le chiffon en microfibres à structure alvéolaire est idéal pour nettoyer des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses. Le chiffon en microfibres est disponible auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

16.3 Nettoyer le filtre à tamis

1. Si nécessaire, nettoyez le filtre à tamis.
Nous vous recommandons de le nettoyer après chaque préparation de poisson ou de viande.
2. Tournez le filtre à tamis situé dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche ① puis retirez-le ②.



3. Retirez les résidus d'aliments du filtre à tamis.



4. Rincez le filtre à tamis sous l'eau courante ou nettoyez-le au lave-vaisselle s'il est très sale.
5. Mettez le filtre à tamis en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite.

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




16.4 Aide au nettoyage

L'aide au nettoyage décolle les salissures tenaces dans le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage. Laissez toujours le programme d'aide au nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Vous ne pouvez pas interrompre l'aide au nettoyage.

Préparer l'aide au nettoyage

1. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les grilles d'insertion du compartiment de cuisson. → Page 31
3. Retirez le filtre à graisse → Page 7 du compartiment de cuisson.
4. Vaporisez le compartiment de cuisson refroidi avec du gel nettoyant en spray.
Vous pouvez vous procurer du gel nettoyant en spray sur notre boutique en ligne ou auprès du service après-vente.
5. Fermez la porte de l'appareil.

Démarrer l'aide au nettoyage

1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
✓ L'écran affiche .
2. Validez avec .
- ✓ L'appareil affiche la durée du nettoyage.
3. Démarrez à l'aide de .
- ✓ La durée de nettoyage s'écoule.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Un signal retentit une fois la durée de nettoyage écoulée.
- ✓ L'écran affiche un message.
4. Essuyez le compartiment de cuisson.
5. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

6. Séchez complètement le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction séchage → *Page 30*.
7. Avant la prochaine cuisson, retirez tous les résidus de détergent du compartiment de cuisson.

Accrocher le filtre à graisse

- ▶ Accrochez le filtre à graisse → *Page 7* fourni sur les deux boulons de la paroi arrière du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne rayez pas la paroi arrière du compartiment de cuisson.

16.5 Fonction séchage

La fonction séchage vous permet de sécher le compartiment de cuisson après un nettoyage ou une cuisson à la vapeur.





La fonction séchage dure 20 minutes.

ATTENTION

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Démarrer la fonction séchage

1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez la fonction séchage à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'écran affiche .
3. Validez avec .
- ✓ L'écran affiche 20 minutes pour la durée de séchage.
4. Démarrez à l'aide de .
- ✓ L'écran affiche la durée de séchage en cours.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Un signal retentit au bout de 20 minutes.
- ✓ L'écran affiche un message.
5. Validez avec .
- ✓ La fonction séchage est terminée.
6. Laissez l'appareil refroidir.
7. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre de la porte à l'aide d'un chiffon doux.

16.6 Programme de détartrage

Le programme de détartrage vous permet de détartrer et de rincer l'appareil de manière entièrement automatique à l'aide de pastilles de détartrage.

ATTENTION

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrez régulièrement l'appareil.

De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage.
- ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
- ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès du service après-vente, sur notre site Web ou dans la boutique en ligne.

Si vous détartrez votre appareil régulièrement, vous préserverez son bon état.

Un message sur l'écran vous invite à exécuter le programme de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation de l'appareil.

Pour éviter d'endommager l'appareil, ce dernier bloque les modes de fonctionnement avec vapeur après des messages répétés. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil avec des modes de fonctionnement sans vapeur. Vous ne pourrez utiliser l'appareil sans restriction qu'après avoir effectué le programme de détartrage.

Le programme de détartrage complet dure 1 heure et 45 minutes. Après 1 heure 30 minutes, vous devez vider le réservoir d'eau, le nettoyer et le remplir.

Même si vous utilisez un système d'adoucisseur, un détartrage peut être nécessaire selon le type d'eau et l'utilisation de la machine.

Préparer le programme de détartrage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !



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.
- ▶ Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

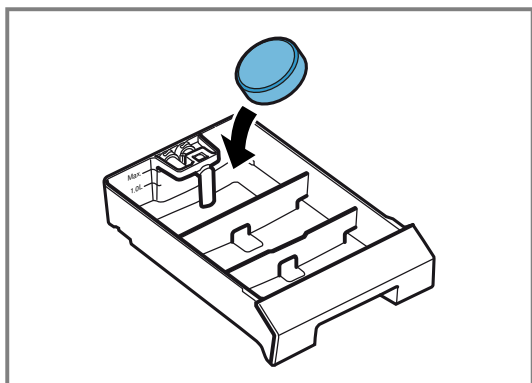
ATTENTION

De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.

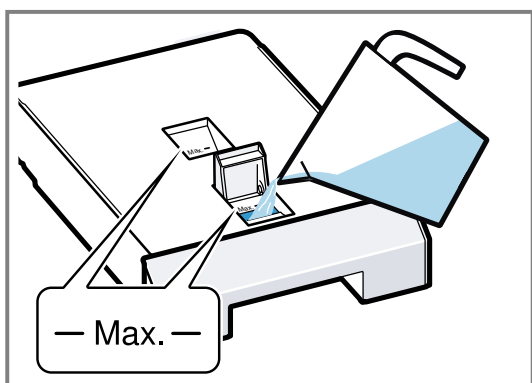
- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez le programme de détartrage à l'aide du sélecteur rotatif.
Vous ne pouvez pas annuler le programme de détartrage. Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin.
- ✓ L'écran affiche .
3. Validez avec .
4. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
5. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil ainsi que son couvercle.
6. Retirez la pastille de détartrage de son emballage en plastique.

- Placez la pastille de détartrage dans le compartiment arrière du réservoir d'eau.



- Posez le couvercle sur le réservoir d'eau et encliquez-le.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « Max. » avec 1,7 l. d'eau froide.



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

Démarrer le programme de détartrage

- Fermez la porte de l'appareil.
- Validez avec ✓.
- L'écran affiche la durée de détartrage.
- Démarrez à l'aide de ►.
- La durée de détartrage s'écoule à l'écran.
- La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- Après environ 1 heure 30 minutes, un message apparaît.

Poursuivre le programme de détartrage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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.
- Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.
- Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

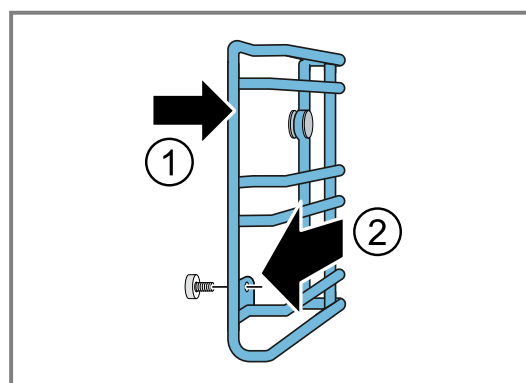
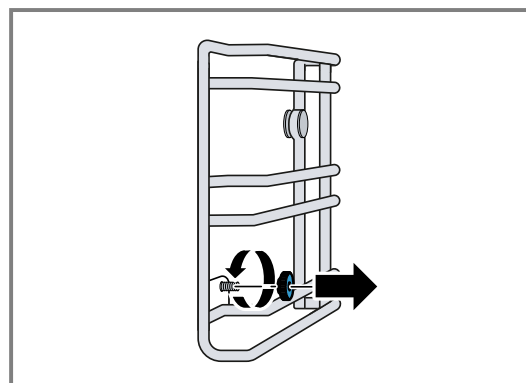
- Enlevez le réservoir d'eau et videz-le.
- Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec 1,7 l d'eau et introduisez-le dans l'appareil.
- Validez avec ✓.
- Démarrez le processus de rinçage avec ►.

Sécher le compartiment de cuisson

- Après le détartrage, séchez le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction séchage → Page 30.
- Retirez le réservoir.
- Séchez le réservoir à l'aide d'un chiffon doux.

16.7 Retirer les grilles d'insertion

- Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'inox contre les rayures.
- Desserrer les écrous moletés.



- Nettoyez la grille d'insertion avec du produit de nettoyage chaud ou au lave-vaisselle.

16.8 Accrocher les grilles d'enfournement

ATTENTION

Des pièces de rechange incorrectes entraînent la corrosion du compartiment de cuisson.

- Utilisez uniquement les écrous moletés d'origine.

- Poussez les grilles d'insertion à l'arrière sur les boulons, puis suspendez-les à l'avant.
- Serrer les écrous moletés.

Remarque : En cas de perte d'un écrou moleté, il est possible de le commander comme pièce détachée auprès de notre service après-vente.

17 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.



- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 54

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**


Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <p>▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.</p> <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <p>▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.</p> <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <p>▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.</p> <p>Manipulation incorrecte.</p> <p>▶ Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après environ 60 secondes.</p>
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche « Appareil verrouillé. Détartrage nécessaire ».	<p>L'appareil est entartré.</p> <p>▶ Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 30</i>.</p>
Alors qu'un détartrage a été effectué, l'écran affiche « Veuillez détartrer ».	<p>L'appareil est entartré, mauvais détartrant utilisé.</p> <p>1. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.</p> <p>2. Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 30</i>.</p>
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	<p>La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée.</p> <p>▶ Fermez la porte de l'appareil.</p>
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	<p>L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect.</p> <p>▶ Démarrez la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → "Configurer Home Connect", Page 23</p> <p>L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée.</p> <p>▶ Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect. → "Réglages Home Connect", Page 23</p> <p>Le sélecteur de fonction ne se trouve pas sur la position éclairage.</p> <p>▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position éclairage.</p>
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche E182.	<p>L'appareil ne reçoit pas d'eau.</p> <p>1. Vérifiez le réservoir d'eau. → <i>Page 34</i></p> <p>2. Si l'écran affiche à nouveau le message d'erreur, contactez le service après-vente → <i>Page 54</i>.</p>
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage ne réagit pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité enfants  .	<p>La sécurité enfants est active.</p> <p>▶ Désactivez la sécurité enfants. → <i>Page 17</i></p>
L'appareil s'éteint automatiquement.	<p>Interrupteur de sécurité : pas de fonctionnement pendant plus de 12 heures.</p> <p>1. Confirmez le message avec .</p> <p>2. Éteignez l'appareil.</p>

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne chauffe pas, l'écran affiche le symbole du mode démonstration  .	L'appareil est en mode démonstration. ► Désactivez le mode démonstration dans les réglages de base → <i>Page 25</i> .
Il est impossible de démarrer l'appareil, l'écran affiche un message.	Absence d'eau dans l'appareil. ► Vérifiez le raccordement à l'eau.
La sonde thermométrique est connectée, l'écran affiche 99 °C.	Humidité sur la fiche de la sonde thermométrique ou la prise du compartiment de cuisson. ► Débrancher et réinsérer plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson.
La sonde thermométrique est connectée, mais l'écran n'affiche pas le symbole de la sonde thermométrique  .	Humidité sur la prise du compartiment de cuisson. ► Débrancher et réinsérer plusieurs fois la fiche de la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson.
Aucune vapeur visible.	La vapeur d'eau au-dessus de 100 °C n'est pas visible. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
L'« élimination de la vapeur » ne fonctionne pas.	L'élimination de la vapeur est uniquement possible si la température du compartiment de cuisson est inférieure à 130 °C. ► C'est normal.
Forte sortie de vapeur en haut de la porte.	Vous avez modifié le mode de fonctionnement. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Forte sortie de vapeur sur les côtés de la porte.	Le joint de porte est encrassé ou défectueux. 1. Nettoyez le joint de porte. 2. Placez le joint dans la rainure.
Bruit de ronflement lors de la mise en marche.	La pompe des eaux usées se met en marche. ► Bruit de fonctionnement normal Aucune action nécessaire. L'appareil était éteint pendant quelques jours. Rinçage automatique à la mise en service. ► C'est normal : rinçage automatique à la mise en service. Aucune action nécessaire.
Un sifflement se produit lors du chauffage.	Des bruits peuvent se produire lors de la génération de vapeur. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Un « plop » se fait entendre pendant la cuisson.	Tension de dilatation en cas de grande différence de température. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
La cuisson à la vapeur est impossible.	L'appareil est entartré. L'appareil doit être détartré afin d'éviter des dommages sur l'appareil. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 30</i> .
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur.	L'appareil est entartré. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 30</i> .
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. ► Appelez le . → <i>"Service après-vente", Page 54</i>
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	Une erreur s'est produite. 1. Si l'écran affiche un message d'erreur, tournez le sélecteur de fonction sur 0 . ✓ Si l'écran n'affiche plus le message d'erreur, il s'agissait d'un problème ponctuel. 2. Si l'écran continue à afficher le message d'erreur ou l'affiche de nouveau, contactez le service après-vente → <i>Page 54</i> et communiquez-lui 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.

Défaut	Cause et dépannage
Une odeur désagréable se dégage pendant le chauffage.	<p>L'appareil est neuf.</p> <p>► Chauffez l'appareil pendant une heure à 60 % d'humidité  et 200 °C avant la première utilisation.</p> <p>→ "Faire chauffer l'appareil", Page 14</p>


17.2 Panne de courant

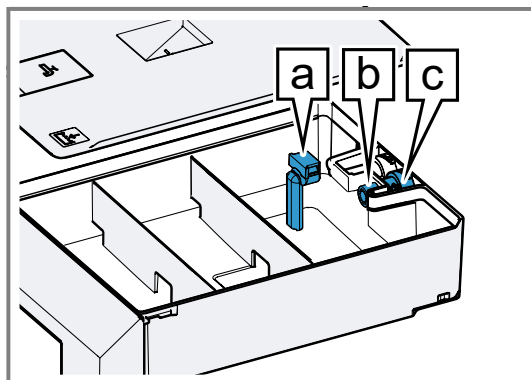
Votre appareil peut surmonter une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue. Si la panne de courant était plus longue et que l'appareil était en fonctionnement, l'écran affiche un message. Le fonctionnement est interrompu.




Remettre l'appareil en service après une panne de courant

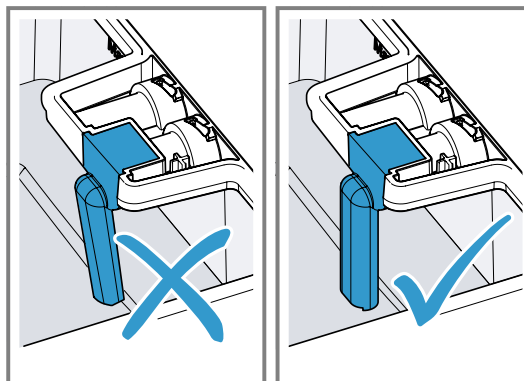
1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service comme d'habitude.

17.3 Contrôler le réservoir d'eau

1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Retirez le réservoir d'eau.
3. Retirez le couvercle du réservoir.
4. Retirez  le tuyau d'aspiration et nettoyez-le à l'eau courante.




5. Vérifiez que le tuyau d'aspiration est exempt de résidus.
6. Vérifiez que le filtre  de la vanne de sortie  est exempt de résidus.
7. Poussez complètement le tuyau d'aspiration .
 - Assurez-vous que le tuyau d'aspiration n'est pas plié.



8. Posez le couvercle du réservoir.

17.4 Mode démonstration

Si l'écran affiche , le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Désactiver le mode démonstration

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles.
2. Dans les réglages de base → Page 25, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

18 Mise au rebut

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

19 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

19.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour 4 personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Si vous avez peu d'expérience avec un plat, commencez par le temps le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Si vous n'utilisez qu'un seul bac de cuisson, enfournez celui-ci au niveau deux à partir du bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, jusqu'à trois niveaux d'enfournement peuvent être utilisés simultanément (niveaux d'enfournement 1, 2 et 3). Il n'y aura pas de transfert de goût. Vous pouvez ainsi préparer du poisson, des légumes et un dessert en même temps. Les temps de cuisson indiqués peuvent s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.
- En cas de cuisson uniquement sur un niveau, utilisez le niveau 2. Pour faire cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le compartiment de cuisson, le filtre à graisse ni la tôle arrière.
- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Veillez à maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Pour garantir une circulation optimale de la vapeur, ne garnissez pas trop les grilles et les récipients.










- En cas de plats très froids et de températures élevées, le récipient de cuisson peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Cette déformation disparaît dès que le récipient de cuisson a refroidi.
- Si la température de l'appareil est supérieure à 100 °C, laissez-le refroidir avant d'utiliser la vapeur. Sinon, les plats vont se dessécher à cause de la température élevée.
- Pour la cuisson à la vapeur, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures allant jusqu'à 100 °C. Placez le plat dans le compartiment de cuisson froid et allumez ensuite l'appareil.





















19.2 Légumes

Suivez les recommandations de réglage pour les 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.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utilisez le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur. Enfourez le récipient de cuisson perforé au niveau deux à partir du bas. Enfourez le récipient non perforé au niveau au-dessous. Le fond de légumes récupéré peut être utilisé comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Faites blanchir pour 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.

Légumes

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	60-65	
Artichauts, petits	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	45-50	
Chou-fleur, entier	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Chou-fleur, en bouquets	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-25	
Haricots, verts	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-50	
Brocoli, en bouquets, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90-100	 100%	100	20-25	
Endives	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Petits pois, frais	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	recouvrir d'eau
Fenouil, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Terrine de légumes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Moule à terrine	90	 100%	100	50-60	
Petits pois, surgelés, selon EN60350-1, 3 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-45	
Carottes, en rondelles 0,5 cm	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	30-35	
Chou-rave, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-35	
Poireau, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-30	
Poireau, entier	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-45	
Poivrons, farcis, végétariens	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	180-200	 100% OU  80%	100 ou 80	20-25	Préchauffer. Dorer la farce avant de farcir la viande.
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 50 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	30-35	
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 100 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-40	
Choux de Bruxelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Betteraves rouges, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	65-75	
Asperges, vertes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Asperges, blanches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-35	
Épinards	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	8-12	Ensuite, faites-les éteindre dans la casserole avec des oignons et de l'ail.
Patates douces, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Émonder les tomates	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	3-4	Préchauffez. Entaillez les tomates, après la cuisson à la vapeur, plongez-les dans l'eau glacée.
Courgettes, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Pois mange-tout	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	10-15	

19.3 Poisson

Suivez les recommandations de réglage pour le poisson.













- La cuisson à la vapeur est un type de préparation non gras qui permet de ne pas dessécher le poisson.
- Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que la température à cœur du poisson soit d'au moins 62 à 65 °C

après la cuisson. Cette température est également le point de cuisson idéal.

- Pour préserver la saveur naturelle et extraire moins d'eau du poisson, ne salez le poisson qu'après la cuisson.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé : si le poisson adhère trop, graissez le récipient.

- Pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson, enfournez le récipient de cuisson non perforé au premier niveau à partir du bas.
- Pour les filets avec la peau : afin de mieux conserver ses arômes et sa structure, posez le poisson avec le côté peau sur le dessus.

Poisson - cuire à la vapeur du poisson

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

















19.4 Poisson - cuire à la vapeur à basse température

Utilisez la cuisson vapeur basse température pour préparer du poisson.

- Lors de la cuisson à la vapeur entre 70 et 90°C, le poisson ne cuit pas trop et ne se défait pas si facilement. La cuisson à la vapeur à ces températures est particulièrement intéressante pour les poissons délicats.

- Les indications pour les différents types de poissons se réfèrent aux filets.
- Pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson, enfournez le récipient de cuisson non perforé au premier niveau à partir du bas.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour la cuisson vapeur basse température. Placez le plat dans le four froid et allumez ensuite l'appareil.

Poisson

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

























19.5 Viande - cuire à des températures plus élevées


Suivez les recommandations de réglage pour la cuisson à des températures plus élevées.

- 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 est hermétiquement fermé et l'humidité supprime l'effet desséchant de la chaleur tournante conventionnelle. Le contrôle de l'humidité variable permet d'obtenir les conditions optimales pour chaque aliment.
- 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, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique → Page 20.

- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé ou de la grille, glissez un récipient de cuisson non perforé en dessous. Pour éviter de brûler les aliments, versez un peu d'eau dans le récipient de cuisson non perforé. Pour obtenir une délicieuse base de sauce, vous pouvez en outre remplir le récipient de cuisson non perforé de légumes, de vin, d'épices et d'herbes.
- Pour cuire de la viande saignante ou rosée : 5°C avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrez la porte et attendez que la température cible soit atteinte. En ouvrant la porte, vous évitez que la viande ne soit trop cuite et vous lui permettez de se reposer.
- Viande au repos : laissez encore reposer la viande 5 min. sur une grille. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et la perte de jus est moindre lors de la découpe de la viande.

Viande


Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, rosée, de 350 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	170-180	 30%	30	10-20	
Filet, saisi, rosé, en pâte feuilletée, 600 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Chemisez le bac de cuisson de papier sulfurisé.
Tourte viande	Moule à quiche	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Jarret de veau, 1 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Selle de veau, saisie, rosée, 1 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	160-180	 30% ou  60%	30 ou 60	20-30	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.
Kassler, cuit, en tranches	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	15-20	
Rôti avec couenne, rôti de porc avec couenne, bien cuit, de 1,5 kg	1. Grille 2. Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  100%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Taillez la croûte en croix avant de la cuisson. Utiliser la sonde thermométrique : lors de la première étape de cuisson, cuisez jusqu'à une température à cœur d'environ 65 - 70°C, à la deuxième étape, cuisez jusqu'à une température à cœur de 70° à 75°C.
Selle d'agneau, saisie, rosée, de 150 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	160-170	 0% ou  30%	0 ou 30	12-15	
Gigot d'agneau, saisi, rosé, 1,5 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 200 2. 140	1.  100% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled pork, 1 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	150	 100%	100	110	
Selle de chevreuil, saisie, rosée, de 500 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	160-170	 0% ou  30%	0 ou 30	12-18	
Rôti de bœuf, bien cuit, 1,5 kg	1. Grille 2. Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé, 30 % d'humidité suffisent.
Rosbif, saisi, rosé, 1 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	170-180	 30%	30	50-60	
Rôti de porc, collier ou épaule, bien cuit, 1 à 1,5 kg	1. Grille 2. Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	1. 200-220 2. 160-180	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	En cas d'ajout de liquide dans le bac de cuisson non perforé,

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Saucisse, ébouillante, réchauffer	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	85-90	 100%	100	10-20	30 % d'humidité suffisent. par exemple cervelas, boudin blanc





19.6 Viande et volaille - cuire à basse température






Suivez les recommandations de réglage pour la viande et la volaille pour la cuisson vapeur 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. Ce mode de cuisson convient principalement aux plats de viande et de poisson. Les propriétés sensorielles des aliments, telles que la tendreté et la jutosité, sont préservées avec ce mode de cuisson. Grâce à la chaleur douce, la viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse. Il n'est pas nécessaire de retourner la viande 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, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique → Page 20.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, saisissez brièvement la viande dans la poêle de tous les côtés et à feu vif 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.
- Avec la cuisson basse température, la saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de fonctionnement « Cuisson basse température » . L'humidité s'échappant des aliments reste ainsi dans le compartiment de cuisson et empêche les mets de se dessécher.
- 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 : sélectionnez une température du compartiment de cuisson supérieure de 10 à 15 °C à la température à cœur souhaitée.
- Si vos invités arrivent en retard, vous pouvez réduire la température à 60 °C vers la fin de la cuisson pour prolonger le temps de cuisson. Pour arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Les gros morceaux peuvent rester dans le compartiment de cuisson pendant 1 heure à 1 heure et demie et les petits morceaux pendant 30 à 45 minutes.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Viande/volaille

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur 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	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		-	40-70	
Filet de veau, bien cuit, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	80-90		-	150-200	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé, 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		-	180-240	avant de le cuire, enduisez-le d'huile, d'ail et de fines herbes









Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de bœuf, rosé, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		-	120-180	
Steaks de bœuf, rosés, de 175 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		-	30-60	
Rosbif, rosé 1 - 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		-	150-210	
Filet mignon de porc, bien cuit, de 70 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	90		-	90-115	
Médallions de porc, bien cuits, de 70 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	80		-	50-70	







19.7 Volaille

Suivez les recommandations de réglage pour la volaille.

- En cuisson mixte, l'humidité évite le dessèchement, ce qui est justement important pour la volaille. Simultanément, la température élevée permet d'obtenir en 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 des aliments. La vapeur chaude permet de faire dorer le poulet et de le rendre croustillant alors que le blanc reste tendre et fondant.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. N'insérez pas la sonde thermométrique au centre ou dans une cavité, mais dans le blanc de poulet. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique → *Page 20*.
- Si la volaille est essentiellement assaisonnée avec des épices et peu ou pas d'huile, la peau sera plus croustillante.

Volaille

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier, 3 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Faire cuire avec les magrets vers le bas. Retourner le canard après la moitié du temps de cuisson. La fragile viande des magrets ne se dessèchera alors pas autant.
Magret de canard, rosé, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	160		0	25-30	
Foie gras	Moule à terrine	65		100	50	
Poulet, entier, 1,5 kg	1. Récipient de cuisson à la vapeur non perforé 2. Grille	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Faire cuire avec les cuisses liées et les blancs vers le haut.
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur, de 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	25-30	Conseil recette : farcir d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	17-25	

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Coquelet, caille, à la vapeur, de 150 - 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	20-25	
Coquelet, caille, à la vapeur, de 150 - 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	180-200	 ou 	60 ou 80	15-20	Conseil recette : badi-geonner d'huile et d'herbes de Provence.
Pigeon, à la vapeur, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	25-35	
Pigeon, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	180-200	 ou 	60 ou 80	25-30	

19.8 Cuire sous vide

La cuisson sous-vide consiste à cuire les plats « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C et avec 100 % de vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

En raison des températures de cuisson faibles lors de la cuisson sous vide, il existe un risque pour la santé si vous ne tenez pas compte des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes.

- ▶ Utiliser uniquement des aliments de bonne qualité.
- ▶ Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Toujours laver soigneusement les légumes et les fruits et les éplucher si nécessaire.
- ▶ Maintenir les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents aliments.
- ▶ Respecter la chaîne du froid. Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments. Conserver les plats sous vide au réfrigérateur jusqu'au processus de cuisson.
- ▶ Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommer les mets immédiatement et ne pas les stocker plus longtemps. Les mets ne doivent pas non plus être conservés au réfrigérateur. Les plats ne se prêtent pas au réchauffement.
- 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. Utilisez un appareil de mise sous vide pour fermer hermétiquement les plats dans un sac de cuisson thermorésistant spécial.
- Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. Grâce aux basses températures et au transfert direct de chaleur, vous pouvez atteindre n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les plats.
- Observez les tailles de portions indiquées dans le tableau de cuisson. Adaptez le temps de cuisson en cas de quantités et de morceaux plus importants. Les

portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité consommée par une personne. Les portions indiquées pour les légumes et le dessert correspondent à la quantité consommée par 4 personnes.

- Vous pouvez cuire sur deux niveaux maximum. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les récipients de cuisson aux niveaux 1 et 3. Si vous ne cuisinez que sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.
- Pour la cuisson sous vide, utilisez uniquement des sacs pour mise sous vide thermorésistants prévus à cet effet. Ne faites pas cuire les plats dans les sacs pour mise sous vide dans lesquels vous les avez achetés, par exemple le poisson en portions. Ces sacs ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson parfait, utilisez pour mettre les plats sous vide un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.

Mettre sous vide

Lorsque vous scellez des aliments sous vide, vous les enfermez hermétiquement dans un sac en plastique spécial.

Veillez également à respecter les points suivants :

- Le sac pour mise sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le point de soudure est impeccablement scellé.
- Le sac pour mise sous vide est exempt de trou. N'utilisez pas de sonde thermométrique.
- Les morceaux de viande et de poisson mis sous vide ensemble ne doivent pas être directement pressés les uns contre les autres.
- Vous avez mis sous vide les légumes et les desserts de manière à ce qu'ils soient le plus à plat possible.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sac est intact.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sac et remettez-le sous vide. Mettez les aliments sous vide au maximum un jour avant la cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments, par exemple les légumes, et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les plats ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Qualité des aliments

La qualité du produit de départ influence à 100 % la qualité du résultat de cuisson.

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 plats est intensifié. Remarque : les quantités habituelles d'arômes telles que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement plus sur le goût. Commencez d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

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

Ne placez pas les plats mis sous vide les uns au-dessus des autres ni trop près les uns des autres dans les bacs de cuisson. Pour assurer une répartition uniforme de la chaleur, veillez à ce que les aliments ne se touchent pas. Si vous utilisez plusieurs sacs pour mise sous vide, cuisez-les sur deux niveaux.

Après la cuisson, sortez les sacs avec précaution, car de l'eau chaude se dépose sur le sacs pour mise 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 :




- Légumes : saisissez-les brièvement dans une poêle ou sur le Teppan Yaki pour obtenir des arômes grillés. Vous pouvez facilement assaisonner les légumes ou les mélanger à d'autres ingrédients sans que les légumes ne refroidissent.
- Poisson : ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud. Étant donné que de nombreux types de poisson se défont facilement après la cuisson sous-vide, saisissez-les brièvement avant la cuisson 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.
- Viande : saisissez-la quelques secondes de chaque côté, brièvement et à feu vif. Vous obtiendrez ainsi une jolie croûte à la surface de la viande tout en développant un arôme toasté sans la surcuire. Le Teppan Yaki ou un gril permettent d'améliorer grandement le résultat.

Remarque : Important : essuyez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.




Servez les plats 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.

Sous-vide - viande




Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saignante, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58	100%	100	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Entrecôte, rosée, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	63	100%	90	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Entrecôte, bien cuite, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	70	100%	85	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Quasi de veau, de 160 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60	100%	80	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Steaks de bœuf, saignants, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58	100%	60	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement



Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
					l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Steaks de bœuf, rosés, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	63		50	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Steaks de bœuf, bien cuits, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	70		45	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisir brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. Cela permet d'obtenir une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.
Médallions de porc, de 80 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	63		75	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisissez brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. De cette façon, vous obtenez une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.

Sous-vide - volaille



Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58		70	Après le processus de cuisson, faire griller le côté peau dans une poêle chaude pour apporter du croustillant.
Foie gras, 1 bloc de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	80		30	Conseil recette : dénervé le foie de canard, mélanger avec d'autres ingrédients. Le rouler dans du film alimentaire et le percer en plusieurs endroits. Mettre le bloc sous vide et le laisser refroidir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire sous vide.
Blanc de poulet, de 250 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	65		60	

Sous-vide - poisson/fruits de mer


Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crevettes, de 125 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		30	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et de l'ail.
Coquilles St-Jacques, de 20-50	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		6-10	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	59		25	






Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de saumon, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58		30	Il est possible de le saisir brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		20	

Sous-vide - légumes

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Champignons, en quartiers, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		20	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux, 4 à 6 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		40	Conseil recette : couper les endives en deux. Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges blanches, entières, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		45	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.
Asperges vertes, entières, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		15-20	Conseil recette : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles 0,5 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		35-40	Conseil recette : mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, en cubes de 2 x 2 cm, 800 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		40	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par exemple en salade.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux, 800 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		50	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Laver soigneusement au préalable.
Tomates cerises, entières ou coupées en deux, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		15	Conseil recette : 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	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90		20-25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		30	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		5-10	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel.

Sous-vide - dessert





Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Ananas, en tranches de 1,5 cm, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		70	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm, 2 - 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85	 100%	10-15	Conseil recette : mettez sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, entières, 2 à 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	65	 100%	15-20	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles, 2 à 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85	 100%	30	Conseil recette : sucrez avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux, 12 à 16 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85	 100%	75	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Lavez à l'eau chaude, coupez en deux et épépinez.
Crème anglaise, 0,5 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	82	 100%	18-20	Conseil recette : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, 1 gousse de vanille.

19.9 Griller

Respectez les recommandations de réglage pour griller vos aliments.




Au total, trois fonctions Gril permettent selon les besoins de gratiner, griller (gril grande surface et chaleur ventilée) 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 le gril grande surface + chaleur ventilée à une température de 230 °C : également appelé surcuisson ou surcroûte. Dernière étape d'un processus de cuisson. Une croûte dorée se forme à la surface d'un plat. Dure seulement quelques minutes. Les ingrédients sont déjà précuits.
-  | Griller avec le gril grande surface + chaleur ventilée à une température de 180-200 °C : processus de cuisson complet durant lequel la surface est grillée. Ce processus de cuisson est plus long que pour gratiner. Les ingrédients ne doivent pas être précuits.
-  -  | Gratiner + gril avec gril grande surface niveau 1 + humidité et gril grande surface 2 + humi-

té : avec les deux fonctions, deux étapes sont effectuées avec un mode de cuisson. Grâce à la vapeur, le plat cuit, par exemple un gratin de pommes de terre, puis gratine dans une deuxième étape.

- Grillez uniquement avec la porte de l'appareil fermée.
- Un temps de préchauffage de 5 minutes est suffisant pour le gril grande surface et la chaleur ventilée. Il n'est pas nécessaire d'attendre que la température soit atteinte. Avec la fonction gril grande surface et chaleur ventilée, 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 on choisit toujours une température plus élevée que celle réellement nécessaire sur la surface des plats à dorer ou rôtir.
- Si vous utilisez la sonde thermométrique avec les fonctions gril grande surface et chaleur ventilée ou le gril grande surface avec humidité, veillez à ce que la sonde thermométrique soit au moins à 5 cm du gril. Sinon, la chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.

Griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau à la meringue, sur un gâteau ou en dessert	Grille combinée	2	230			3-8	
Toast garni	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	200			12-15	
Truite, entière	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	230			12 - 15 par côté	Conseil recette : garnir avec des tranches de citron et du persil.


Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Aubergine, grillée, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	200			20	
Légumes grillés, 700 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	230			20-25	par exemple courgettes
Gratin de légumes	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	190			30-35	par exemple avec du brocoli et du chou-fleur
Brochettes de légumes	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé ou Grille combinée	2	230			15 par côté	Le temps de cuisson dépend des types de légumes.
Cuisses de poulet, de 350 g	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g, selon EN60350-1	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	230			12 - 15 par côté	Préchauffez l'appareil 5 minutes.
Gratin de pommes de terre, 1 kg de pommes de terre	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	180			35-40	
Lasagnes	Grille combinée	2	180			40-45	
Patates douces, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	200			15	
Toasts selon EN60350-1	Grille combinée	1	230			5-7	Préchauffez l'appareil 5 minutes.
Gratins de courgettes, farcies, coupées en deux en longueur	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	180			30-40	









19.10 Garnitures

Respectez également les indications sur l'emballage.

Suivez les recommandations de réglage pour les garnitures.

Garnitures






Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Quenelles, de 90 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	95-100		100	20-25	






Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	
Riz complet, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml d'eau pour de la polenta al dente, 250 g + 1125 ml d'eau pour de la polenta fondante	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml de bouillon	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	
Haricots rouges	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	75-85	Faites-les tremper pendant une heure. Recouvrez d'eau.
Lentilles corail, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	7-12	
Lentilles, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	50-60	

19.11 Desserts

Suivez les recommandations de réglage pour les desserts.

Desserts











Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée, de 130 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90	 80%	80	55-65	
Petits pains blancs à la vapeur ou grosses brioches fourrées, de 100 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-30	Laissez lever les petits pains 30 minutes avant de les faire cuire à la vapeur. → "Faire lever la pâte - fermenter", Page 52
Flan ou crème caramel, de 130 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90	 100%	100	35-40	
Compote	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	par exemple pommes, poires, rhubarbe Conseil recette : ajoutez du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait, 200 g de riz + 800 ml de lait	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	55-60	Remuez et laissez refroidir pendant 10 minutes.

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
						Conseil recette : ajoutez des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Flan à l'orange	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	90	 100%	100	40-45	
Poire pochée	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	45-50	
Soufflé sucré	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	180-200	 0% ou  60%	0 ou 60	20-40	Préchauffer. par exemple de la semoule, du fromage blanc ou du riz au lait précuit
Soufflé sucré	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	160	 0%	0	30	Avec des fruits, du chocolat, de la vanille

19.12 Divers


Respectez les réglages recommandés.

Divers



Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfecter, par exemple, biberons, pots à confiture	Grille combinée	100	 100%	100	15-20	
Déshydratation ou séchage de fruits ou de légumes	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-100	 0%	0	180-300	par exemple de la tomate, des champignons, des courgettes, des pommes, des poires, etc. en fines tranches
Œufs, durs	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	13-15	Préchauffer.
Œufs, mollets	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	7	Préchauffer.
Œufs, à la coque	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	4	Préchauffer.
Œufs brouillés, 500 g	Plat en pyrex	90	 100%	100	20-25	
Serviettes chaudes	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	2-10	Humidifier les serviettes.
Gratin de pommes de terre, 1 kg de pommes de terre	Plat à gratin	180	 30%	30	45-65	
Soufflé, soufflé au fromage	Ramequins à soufflé	160	 0%	0	30	
Faire fondre du beurre	Réceptacle résistant à la chaleur	90	 30%	30	10-20	

19.13 Pâtisseries

Suivez les recommandations de réglage pour les pâtisseries.

- Grâce au four combi-vapeur, vous pouvez toujours préparer vos pains et pâtisseries avec l'humidité optimale :
 -  | Chaleur tournante + 0 % d'humidité : avec les tartes aux fruits et les quiches, l'humidité excédentaire peut s'échapper. Ce mode de fonctionnement


















correspond à la chaleur tournante dans un 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 - 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, l'appareil ajoute de l'humidité aux aliments. La vaporisation d'humidité est possible en mode air chaud (0 % d'humidité) et avec un taux d'humidité de 30 %. Utilisez cette fonction, par exemple pour la cuisson du pain ou des gâteaux à la levure, au début du processus de cuisson. Cette fonction augmente le volume et génère une croûte croustillante et brillante.

Pâtisseries


Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 20 cm	2	160		0	110	
Bagels	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	190-210	 ou 	80 ou 100	20-25	
Baguette, précuite	Grille combinée	2	190-210	 ou  ou  ou 	0, 30, 60 ou 80	10-15	
Génoise, haute, 6 œufs	Moule démontable	2	150		0	45	
Génoise, plate, 2 œufs	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	200		100	8-10	par exemple pour biscuit roulé
Pâtisserie en pâte feuilletée	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	190-210	 ou 	80 ou 100	10-18	par exemple avec des graines de pavot, du massé-pain ou salé avec du jambon, du fromage
Brioche, petits pains	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160		0	8-12	
Petits pains, de 50 - 100 g	1. Récipient de cuisson à la vapeur non perforé 2. Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Étape 2. 170 °C pour clairs ou 230 °C pour bien cuits
Petits pains, pré-cuits	Grille combinée	2	150-170		0	8-10	Vaporisation d'humidité au début.
Pain, 0,5 - 1 kg	1. Récipient de cuisson à la vapeur non perforé 2. Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Étape 2. 170 °C pour une cuisson légère ou 230 °C pour une cuisson bien dorée. Utilisez la sonde thermométrique → Page 20 pour contrôler avec précision le point de cuisson. Laissez refroidir sur la grille.

Plat	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau plat en pâte à cake	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160-165	 0%	0	35-40	
Kouglof, 1 kg de farine	Moule à kouglof	2	160-175	 30%	30	45-50	
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160-170	 0%,  30% ou  60%	0, 30 ou 60	30-45	Pour les gâteaux à la levure de boulanger avec garniture juteuse, par exemple, tarte aux quetsches ou aux oignons, à 0 % et en cas de garniture sèche, par exemple crumble, à 60 % d'humidité.
Brioche tressée, 500 g de farine	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160-170	 30%	30	25-35	Vaporisation d'humidité une fois au début
Muffins	Plaque à muffins	2	170	 30%	30	20-30	
Macarons	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	150-160	 0%	0	15-20	
Petits gâteaux secs	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, tarte plate garnie	Moule à quiche	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Cake	Moule à cake ou Moule démontable	2	165-170	 0% ou  30%	0 ou 30	50-75	
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160	 0%	0	25-30	
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	1+3	150	 0%	0	30-35	Utilisez les niveaux 1 et 3.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	140	 0%	0	50	
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	1+3	140	 0%	0	50	Utilisez les niveaux 1 et 3.
Tarte	Moule à tarte	2	190-200	 0% ou  30%	0 ou 30	30-45	par exemple avec des pommes, du chocolat, des abricots ou en version salée avec des asperges, des oignons, du fromage
Pain complet	Moule à cake	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Vaporisation d'humidité au début.
Biscuit à l'eau, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	150	 0%	0	40	

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Choux, éclairs	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	180-190	 0% ou  30%	0 ou 30	40-45	




19.14 Faire lever la pâte - fermenter

Votre appareil offre le climat idéal pour faire lever la pâte et les préparations à base de pâte ou encore les pâtons sans qu'ils ne se dessèchent.

- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Faire lever la pâte » .


- Vous n'avez pas besoin de recouvrir le bol d'un chiffon humide. Laisser lever la préparation dure moitié moins longtemps qu'avec la méthode conventionnelle.
- Le temps de cuisson fourni est purement indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'à ce que son volume double.

Faire lever la pâte

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte, pizza	Bol	38		-	25	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain
Pâte, pain	Bol	45		-	40	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain
Pâte, brioche	Bol	45		-	55	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain

19.15 Régénérer - maintenir au chaud

Chauffez doucement les plats avec la fonction vapeur. Les plats ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés. Vous pouvez également réchauffer des pâtisseries de la veille.


- Les conditions optimales pour réchauffer sans dessécher des plats cuits prêts peuvent être obtenues dans le four vapeur. Cela permet de conserver le goût et la qualité des plats 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 récipient de cuisson non perforé. Les temps indiqués sont alors prolongés.

19.16 Décongeler

Votre appareil permet de décongeler en douceur des produits surgelés plus uniformément et rapidement que dans le réfrigérateur, et plus uniformément qu'au micro-ondes.

AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !








Il existe un risque de salmonelle dans la viande et la volaille. La viande et la volaille peuvent transmettre des germes.

- ▶ Lorsque vous décongelez des aliments d'origine animale, retirez impérativement le liquide de décongélation. Ne laissez jamais le liquide de décongélation entrer en contact avec d'autres aliments.
- ▶ Enfouissez le récipient de cuisson non perforé en dessous du plat. Jetez le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyez l'évier à grande eau. Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle.
- ▶ Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes en mode Chaleur tournante à 180°C.
- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Décongeler » .
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme des aliments congelés. Pour réduire la durée de décongélation, congelez vos plats à plat et individuellement.
- Retirez les plats de leur emballage avant la décongélation.

- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- N'oubliez pas que les aliments décongelés ne se conservent pas aussi bien et se gâtent plus rapidement que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.

- À la moitié du temps de décongélation, retournez la viande ou le poisson ou séparez les aliments en morceaux à décongeler, tels que les baies ou les morceaux de viande. Le poisson ne doit pas être complètement décongelé. Lorsque la surface est suffisamment molle pour absorber les épices, le poisson est suffisamment décongelé.

Décongeler

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	6-8	
Rôti, 1 à 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	90-120	
Filet de poisson, de 150 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	15-20	
Légumes, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	10-12	
Goulasch, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	40-55	
Poulet, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	60-70	
Cuisses de poulet, de 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50		-	40-50	



19.17 Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes dans des bocaux de conserve.

- Vous pouvez conserver les fruits et légumes grâce à votre appareil sans trop d'efforts.
- Faites cuire les aliments immédiatement après les avoir achetés ou récoltés. Plus vous attendez, plus leur teneur en vitamines diminue et plus ils risquent de fermenter.
- Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.
- L'appareil ne convient pas pour la mise en conserve de la viande.

- Contrôlez et nettoyez minutieusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Désinfectez 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.
- Placez les bocaux fermés dans le récipient de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Retirez les bocaux du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'ils sont entièrement refroidis.

Mettre en conserve

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits, légumes, en bocaux à conserve fermés de 0,75 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-40	
Haricots, petits pois en bocaux à conserve fermés de 0,75 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	120	

19.18 Extraire du jus - baies


Votre appareil permet d'extraire facilement et proprement le jus des baies.

- Placez les baies dans le récipient de cuisson perforé et enfournez-les au niveau 2 à partir du bas. Enfouir-

nez le récipient de cuisson non perforé pour récupérer le liquide à un niveau en-dessous.

- Laissez les baies dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne s'écoule plus.
- Pressez ensuite les baies dans un torchon pour obtenir les derniers restes de jus.

Extraire du jus (baies)

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	60-120	


19.19 Préparer des yaourts

Préparez des yaourts avec votre appareil.

- Votre appareil vous permet de préparer des yaourts.
- Pour ne pas détruire les cultures de yaourt, laissez refroidir le lait à 40°C au bain-marie.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait. Utilisez une à deux cuillères à café de yaourt pour 100 ml.
- Pour le yaourt fermenté, suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.

- Vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre appareil à 100 °C et 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir les pots et le compartiment de cuisson avant de verser le yaourt dans les pots stérilisés et de placer ces derniers dans l'appareil.
- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant de le chauffer. Utilisez une à deux cuillères à soupe de poudre de lait écrémé par litre de lait.

Préparer des yaourts

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Yaourt, dans des pots en verre fermés	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45	 100%	100	300	Conseil recette : aromatisez le yaourt avec de la purée de fruits, de la confiture, du miel, de la vanille ou du chocolat.

19.20 Préparer des aliments volumineux

Recommandation pour la préparation d'aliments volumineux.

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter la grille latérale amovible.
- 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 les aliments ou le faitout sur la grille. Ne placez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond du compartiment de cuisson.

Faites dorer légèrement les plats, sans trop les brunir.
Utilisez des aliments volumineux et épais. La préparation produit moins d'acrylamide.

Pain et pâtisserie

- Réglez la température avec chaleur tournante sur 180 °C maximum.

Petits gâteaux secs

- Badigeonnez les petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide. Répartissez-les uniformément sur la plaque.

Frites au four

- Répartissez les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Cuisez au moins 400 g de frites par plaque afin qu'elles ne se dessèchent pas.

19.21 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

Généralités

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.

20 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre ser-

vice après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en

ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

20.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

21 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.gaggenau.com sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 50 mW



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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

22 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



mm



22.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus

long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

L'appareil est lourd.

- ▶ 2 personnes sont nécessaires pour déplacer l'appareil.
- ▶ Utilisez exclusivement des moyens appropriés.

Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Porter des gants de protection.

- Lisez attentivement cette notice.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Pour l'installation, observez les normes de construction actuelles en vigueur, ainsi que les prescriptions du distributeur d'électricité local.
- Installez l'appareil conformément au schéma de montage. Respectez les distances minimales.
- Montage derrière des portes de meuble : la fermeture de ce type de portes pendant le fonctionnement doit être exclu en prenant des mesures appropriées. Il existe un risque de surchauffe lorsque la porte ne reste pas ouverte pendant le fonctionnement ou lors du refroidissement (mode ventilateur).
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Mesures des figures en mm.

22.2 Conseils d'installation

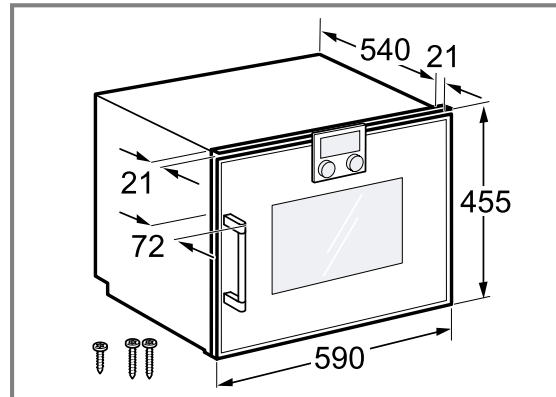
Respectez les conseils d'installation suivants avant d'encastrer l'appareil.

- La charnière de la porte est non réversible.
- La distance entre le corps du meuble et la surface d'habillage de la porte est de 21 mm.
- La distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée de la porte est de 72 mm.
- Faire attention au débordement de la façade incluant la poignée de porte pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

- Lorsque vous envisagez une solution d'angle, pensez à un angle d'ouverture de porte d'au moins 110°.
- N'installez aucun autre appareil électrique au-dessus de cet appareil dans l'armoire.
- Cet appareil est prévu pour une installation encastrée. Même lorsque la façade du meuble dépasse légèrement de l'appareil, il existe un risque d'endommagement du meuble par la vapeur qui s'échappe.

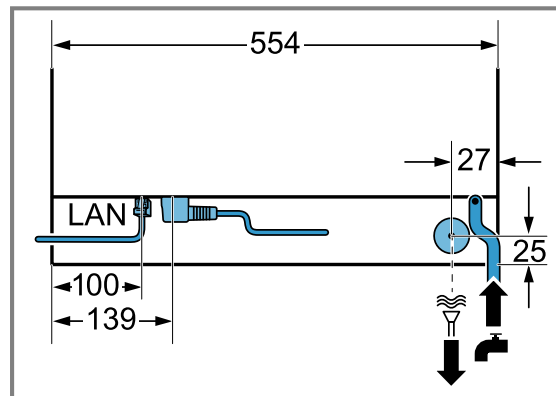
22.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



22.4 Position des raccordements

Vous trouverez ici la position des raccordements de l'appareil.



22.5 Préparer le meuble

Condition : Les meubles d'encastrement doivent résister à une température allant jusqu'à 90 °C, et la façade des meubles voisins, jusqu'à 70 °C.

1. Assurez-vous que la prise de raccordement se trouve à l'extérieur de la niche d'encastrement.
2. Effectuez les travaux de découpe sur le meuble, puis insérez l'appareil.
3. Retirez les copeaux après les travaux de découpe. Les copeaux sont susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.
4. Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce.
5. Installez l'appareil uniquement à une hauteur qui permette au client de retirer facilement les accessoires.

22.6 Branchement électrique

Respectez ces consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Branchez complètement le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Un cordon d'alimentation secteur est en vente auprès du service après-vente.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Cordon d'alimentation secteur avec fiche avec terre

Pour un appareil avec une fiche de contact de sécurité, respectez ces consignes.

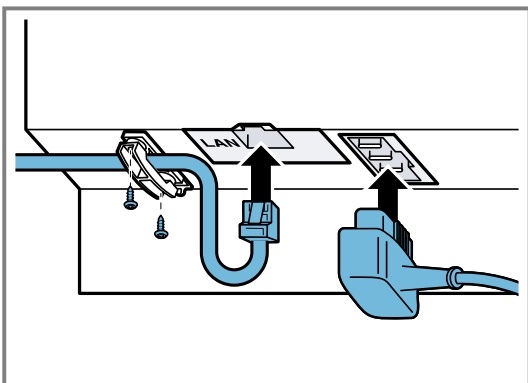
- Branchez uniquement l'appareil à une prise de contact à la terre correctement installée.
- Si la fiche de contact de terre n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.

22.7 Raccordement LAN au réseau domestique

Cet appareil peut être mis en réseau. Vous pouvez raccorder l'appareil avec un câble LAN au réseau domestique. Aucun câble LAN n'est inclus dans la livraison.

Rétablir le raccordement LAN

1. Avant d'installer l'appareil, branchez un câble LAN dans la prise située à l'arrière de l'appareil.
2. Sécurisez le câble LAN à l'aide de la décharge de traction.



3. Connectez le câble LAN à une connexion au réseau.

22.8 Raccordement à l'eau

L'appareil dispose d'un raccordement à l'eau testé par VDE qui élimine le risque de rétro-aspiration. Aucun dispositif anti-retour n'est nécessaire sur un accessoire de raccordement.

- Respectez les consignes de l'entreprise de distribution d'eau locale.
- Raccordez l'appareil au réseau d'eau uniquement à l'aide du kit de raccordement à l'eau fourni. Ne réutilisez pas un kit de raccordement à l'eau provenant d'un autre appareil.
- Pour réduire la fréquence des opérations de détartrage lorsque l'eau est très dure, installez un adoucisseur d'eau approprié dans votre foyer ou un filtre à eau en amont de l'appareil. Vous pouvez obtenir le filtre à eau GF111100 auprès du service après-vente.

Raccorder à l'eau

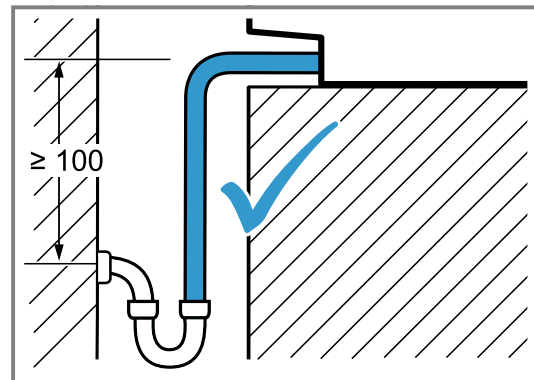
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à un raccordement à l'eau froide toujours accessible et non situé directement derrière l'appareil.
 - ▶ Tuyau d'arrivée : filetage de raccordement ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Pression d'eau : 2 - 10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Débit : au moins 10 litres/minute

22.9 Raccordement des eaux usées

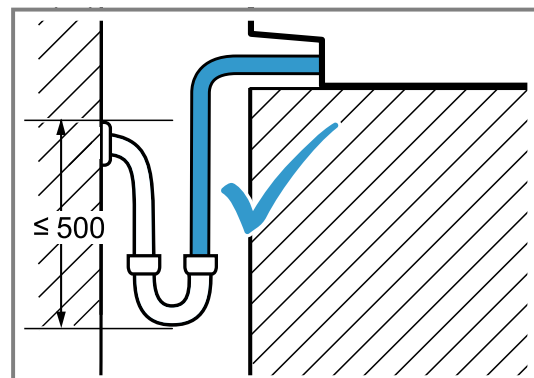
L'appareil dispose d'un tuyau d'évacuation. Le diamètre intérieur du tuyau d'évacuation est de 38 mm.

Réaliser le raccordement des eaux usées

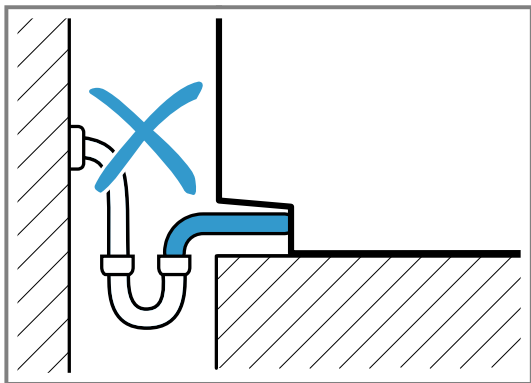
1. Prévoyez un siphon au niveau du raccordement des eaux usées. Assurez-vous que le raccordement au siphon reste toujours accessible et ne se trouve pas directement derrière l'appareil.
2. Assurez-vous que le raccordement des eaux usées se trouve au moins 100 mm au-dessous du tuyau d'évacuation de l'appareil.



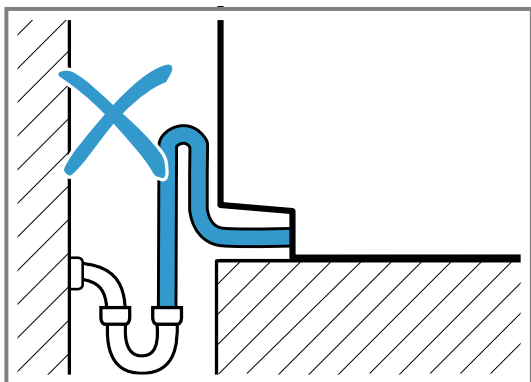
3. Ne posez pas le tuyau d'évacuation à un endroit situé à plus de 500 mm du raccordement des eaux usées de l'appareil.



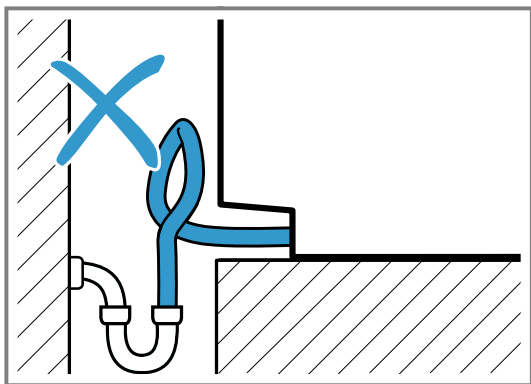
4. Le raccordement des eaux usées ne doit pas se situer plus haut que de l'appareil.



5. Ne posez jamais le tuyau d'évacuation plus haut que le bord inférieur de l'appareil.



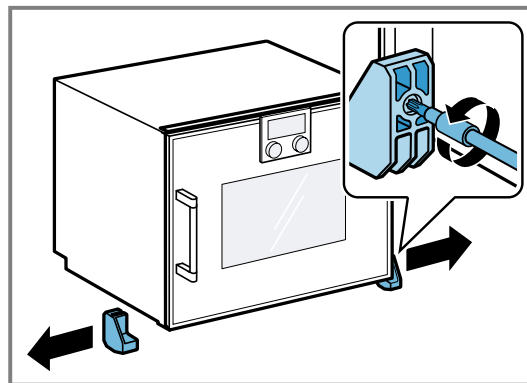
6. Ne pliez pas le tuyau d'évacuation.



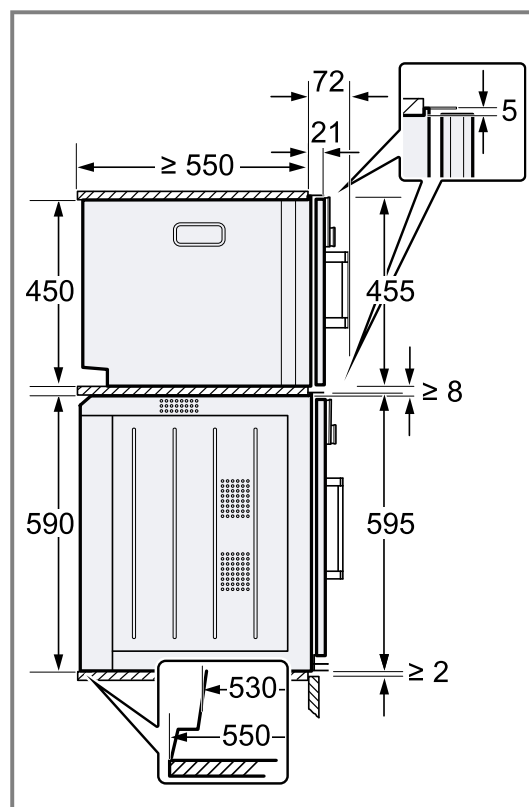
22.10 Installer l'appareil dans un meuble haut

1. Retirez la sécurité de transport en plastique rouge du loquet de la porte supérieure.
- Desserrez les vis par l'arrière.

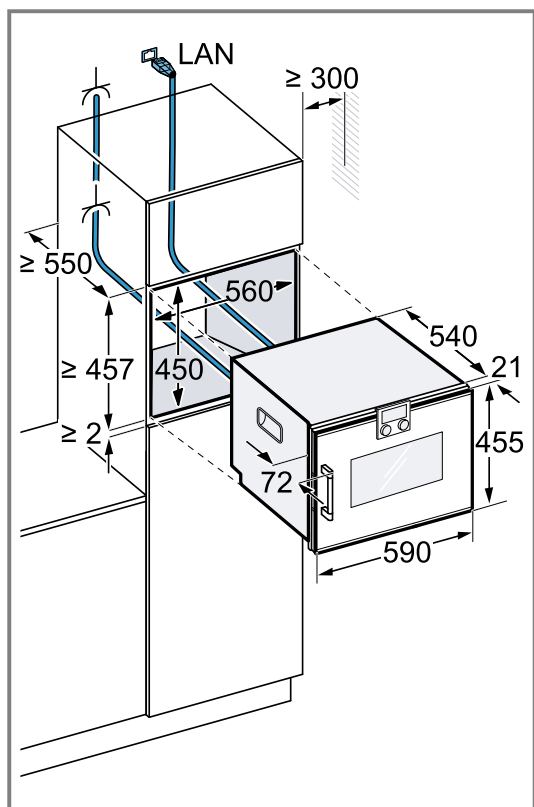
- Retirez les cales de transport.



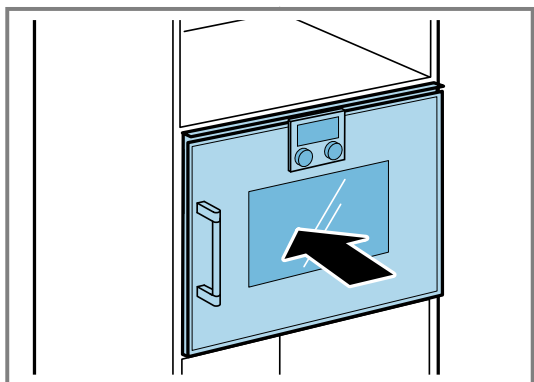
2. Retirez les supports de transport pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation.
3. Lorsque vous installez 2 appareils côte à côte, alignez les deux poignées de porte vers le centre.
4. Lors du montage des 2 appareils superposés, respectez les distances.



5. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.

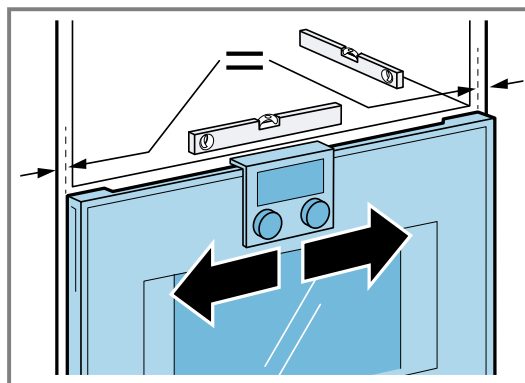


6. En l'absence de plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans l'armoire pour l'empêcher de basculer. Fixez 2 supports disponibles dans le commerce sur les deux côtés de l'armoire à 450 mm de profondeur, 5 mm au-dessus de la hauteur de l'appareil.
7. Conduisez le câble de raccordement et les tuyaux d'arrivée et d'évacuation vers les raccords situés à l'arrière gauche du placard encastrable.
8. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrement.
- ▶ Ne pliez et ne pincez pas le câble de raccordement, le tuyau d'arrivée et le tuyau d'évacuation.



9. Centrez l'appareil.

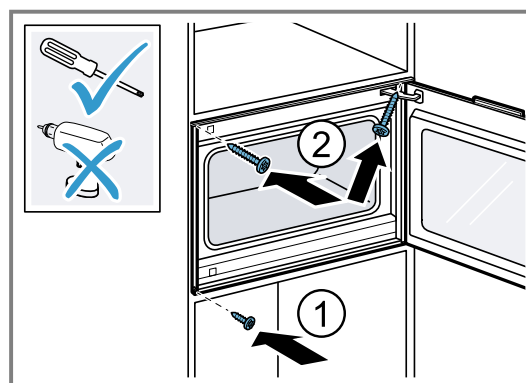
10. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.



11. Ouvrez la porte de l'appareil.

12. Fixez l'appareil de chaque côté au moyen des vis incluses.

- ▶ Fixez d'abord l'appareil dans le meuble avec la vis du bas ①.
- ▶ Fixez ensuite les deux vis du haut ②.

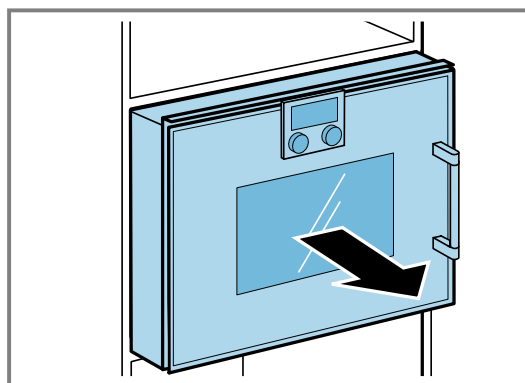


22.11 Régler la porte de l'appareil

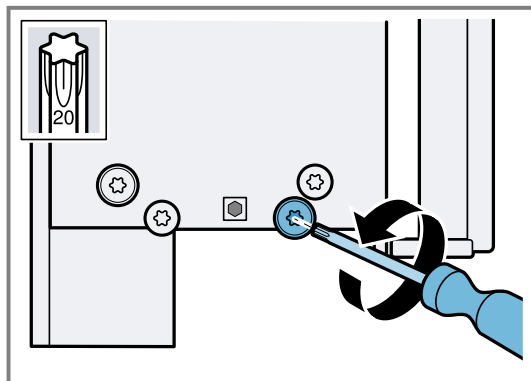
La porte de l'appareil est ajustée à la livraison. Il n'est normalement pas nécessaire d'ajuster la porte. L'orientation de la porte de l'appareil peut être ajustée si nécessaire au niveau de la charnière afin d'obtenir la mesure d'intervalle exacte. Vous ne pouvez pas régler la hauteur de la porte de l'appareil.

Ajuster la porte de l'appareil

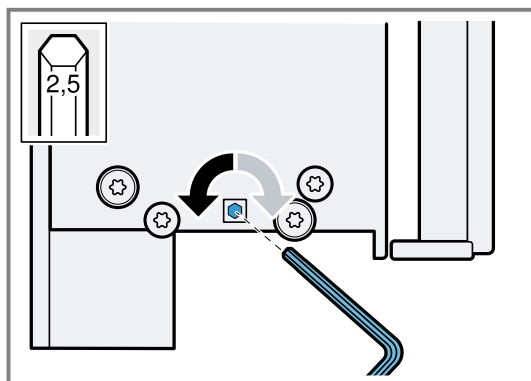
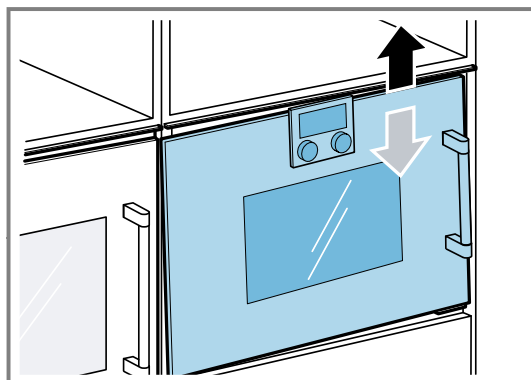
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.



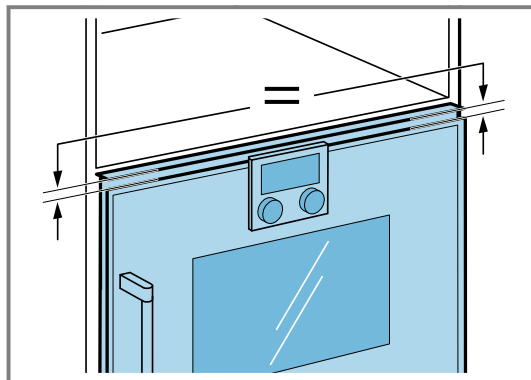
2. Desserrez les vis latérales.



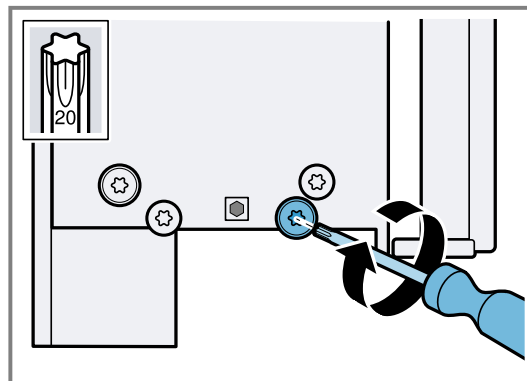
3. Réglez la porte de l'appareil à l'aide de la vis sans tête, si nécessaire ouvrez la porte de l'appareil et refermez-la.



4. Vérifiez l'horizontalité.



5. Resserrez fermement la vis latérales.



6. Insérez l'appareil dans la niche d'encastrement.

22.12 Combiner un appareil avec un four

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Installez d'abord le four combi-vapeur, puis le four.
3. Lors d'un encastrement à côté d'un four assurez-vous que les poignées de porte des deux appareils se trouvent au milieu.
4. Pour permettre une profondeur d'encastrement de 550 mm, placez le câble de raccordement et les tuyaux d'eau au niveau du coin biseauté.
5. L'arrière du four BO 2.. possède un coin biseauté. Faites passer le tuyau d'arrivée et le tuyau d'évacuation du four combi-vapeur à l'arrière gauche du placard encastrable vers le bas jusqu'aux raccords.
6. Si les tuyaux ne sont pas acheminés dans le coin arrière gauche du placard encastrable, tirez le corps de l'armoire vers l'avant d'au moins 35 mm si l'appareil est installé au-dessus d'un four et utilisez un panneau latéral ou un capot.

22.13 Combiner un appareil avec un tiroir chauffant

ATTENTION

Les arêtes vives de l'appareil peuvent endommager le bandeau frontal du tiroir culinaire & chauffant.

- En introduisant l'appareil, veillez à ne pas endommager le bandeau frontal du tiroir culinaire & chauffant.
- Avant d'installer un autre appareil, ouvrez le tiroir culinaire & chauffant, posez un torchon sur le bandeau frontal et fermez le tiroir culinaire & chauffant afin de protéger le bandeau frontal de ce dernier.

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Montez d'abord le tiroir chauffant.
3. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
4. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant.

22.14 Déposer l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001698539 (050415) REG25
fr