

Four à vapeur

BS 270/271-6..

BS 280/281-6..

Sommaire

Consignes importantes de sécurité	4	Minuterie	29
Sécurité anti-incendie	4	Appeler le menu minuterie	29
Prévention des brûlures	4	Réveil	29
Sécurité pour les enfants	4	Chronomètre	30
Sécurité lors de la cuisson normale et de la cuisson à la vapeur	5	Durée de cuisson automatique	31
Sécurité concernant les ustensiles de cuisine	5	Heure d'arrêt	32
Procédez à une installation et à une maintenance correctes	5	Mode Sabbat	33
Mise en service	6	Comment faire le réglage	33
Éviter d'endommager l'appareil et les meubles	6	Remarques	33
Four à vapeur et façades de meubles	6	Programmation de recettes	34
Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson	6	Appeler le menu programmation	34
Voici votre nouveau four à vapeur	7	Mettre les réglages en mémoire	34
Four à vapeur	7	Remarque	34
Afficheur et commandes	8	Lancer la programmation	35
Touches	8	Remarque	35
Accessoires	9	Sécurité enfants	36
Modes	10	Activer la sécurité enfants	36
Premiers réglages après le branchement	11	Désactiver la sécurité enfants	36
Remarques	11	Remarques	36
Choisir le format horaire	11	Arrêt de sécurité	37
Choix de la langue	11	Modifier les réglages de base	38
Mise à l'heure	11	Remarques	38
Régler la date	12	Exemple : modifier l'affichage de veille	38
Unité de température °C ou °F	12	Réglages de base	39
Réglage de la dureté de l'eau	12	Entretien et nettoyage manuel	42
Quitter le menu et mémoriser les réglages	12	Fonction nettoyage	43
Étalonnage	13	Procédez de la manière suivante	43
Étalonnage du four à vapeur	13	Remarque	43
Remarque	13	Fonction séchage	44
Activation du four à vapeur	14	Procédez de la manière suivante	44
Veille	14	Remarque	44
Activation du four à vapeur	14	Détartrage	45
Réglage du four à vapeur	15	Procédez de la manière suivante	45
Régler la température et choisir le mode	15	Incidents	46
Remarque	15	Messages d'erreur	46
Consulter la température actuelle	16	Panne d'électricité	47
Après chaque utilisation	16	Mode de démonstration	47
Vaporisation d'humidité	16	L'appareil n'est pas alimenté en eau	47
Réduction de la vapeur	16		
Sonde thermométrique	17		
Programmer la température à cœur	17		
Remarques	18		
Nettoyage	18		
Valeurs indicatives de température à cœur	18		
Tableau de cuisson	19		



Consignes importantes de sécurité

Sécurité anti-incendie

Lisez et conservez ces instructions.

N'utilisez pas de papier en aluminium ni de doublure de protection pour recouvrir une partie quelconque de l'appareil, notamment la surface de cuisson, les cuvettes de propreté ou la sole du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Si des matériaux dans un four ou un tiroir chauffe-plats devaient s'enflammer, maintenir la porte fermée. Mettre l'appareil hors service et couper le circuit au niveau du boîtier de disjoncteur.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu tel que décrit dans le présent manuel. N'utilisez par exemple jamais cet appareil pour tempérer ou chauffer la pièce. N'utilisez jamais cet appareil pour un stockage quelconque.

Ayez toujours un détecteur de fumée en état de marche à proximité de la cuisine.

Dans le cas où vos vêtements ou vos cheveux prendraient feu, mettez-vous à terre et roulez-vous immédiatement au sol pour éteindre les flammes.

Étouffer au bicarbonate de soude les aliments enflammés autre que les feux de friture. N'utilisez jamais d'eau pour les incendies de cuisson.

Ayez un extincteur adapté, parfaitement visible et facilement accessible à proximité du four.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants sont susceptibles d'être brûlants même si leur couleur est noire. La chaleur des surfaces intérieures d'un four est suffisante pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas un vêtement, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces de cuisson ou les zones adjacentes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. La chaleur des autres surfaces de l'appareil peut être suffisante pour causer des brûlures. Ces surfaces incluent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces à proximité de ces ouvertures et les portes du four.

Faire très attention lors de l'ouverture de l'appareil. Ouvrez la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement, en vous tenant sur le côté, pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Ne mettez pas le visage près de l'ouverture et assurez-vous qu'il ne se trouve ni enfants, ni animaux familiers à proximité de l'unité. Après avoir laissé l'air chaud

et/ou la vapeur s'échapper, poursuivre la cuisson. Maintenez la porte fermée, sauf quand l'ouverture est nécessaire pour la cuisson ou à des fins de nettoyage. Ne laissez pas les portes ouvertes sans surveillance.

Ne faites pas chauffer ou réchauffer des récipients fermés. La pression qui se formerait à l'intérieur pourrait provoquer leur explosion et provoquer des blessures.

Positionnez toujours les grilles du four à l'endroit voulu lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, Ne laissez pas de manique entrer en contact avec des éléments de cuisson chauds.

Utilisez toujours des maniques sèches. L'usage de maniques humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas de manique entrer en contact avec des éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas de serviettes ni de gros tissus.

Sécurité pour les enfants

Lorsque les enfants arrivent en âge d'utiliser l'appareil, c'est aux parents ou aux tuteurs légaux qu'incombe la responsabilité de veiller à ce que les instructions de bonne pratique leurs soient transmises par des personnes qualifiées.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher sur une partie quelconque d'un appareil, notamment une porte, un tiroir chauffe-plats ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil qui peut basculer en provoquant des blessures potentiellement graves.

Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil s'ils ne sont pas étroitement surveillés par un adulte. Des enfants ou des animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone dans laquelle l'appareil est en service. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité immédiate de l'appareil, qu'il soit en service ou non.

ATTENTION – N'entrez pas des objets intéressants les enfants sur un appareil, dans des placards montés au-dessus de l'appareil ou à l'arrière de celui-ci. Si les enfants grimpent sur l'appareil pour attraper les objets, il peut en résulter des blessures graves.



Consignes importantes de sécurité

Sécurité lors de la cuisson normale et de la cuisson à la vapeur

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir de l'appareil en service. Ne pas toucher aux orifices d'aération.

Attention ! De la vapeur chaude peut sortir lors de l'ouverture de la porte du four. De l'eau très chaude peut goutter de la porte. Tenir les enfants à distance.

Conseil : utilisez la fonction de réduction de la vapeur avant d'ouvrir la porte de l'enceinte. Lorsque vous ouvrirez ensuite la porte, la sortie de vapeur sera minime.

Attention ! Sortir les bacs de cuisson chauds seulement avec des gants ou des maniques. Lors de la sortie des bacs de cuisson, du liquide très chaud peut être projeté.

Sécurité concernant les ustensiles de cuisine

Ne pas placer la nourriture directement sur le fond du four.

Respecter les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de grillade.

Procédez à une installation et à une maintenance correctes

AVERTISSEMENT : Monté dans les règles de l'art, votre appareil a été conçu pour fonctionner de manière fiable et en toute sécurité. Lisez soigneusement les instructions avant de l'utiliser. En prenant ces précautions, vous réduirez le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de blessures corporelles. Des précautions élémentaires de sécurité s'imposent pour utiliser des appareils de cuisine, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

Demandez à l'installateur vous montrer l'endroit où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifiez-le pour faciliter son repérage.

Cet appareil doit être convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Pour les détails, reportez-vous aux instructions d'installation.

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique normal. Il n'est pas agréé pour un usage en extérieur (voir les clauses de garantie). Pour toute question, prenez contact avec le fabricant.

Ne stockez pas ou n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs chaudes, de produits inflammables ou non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil qui est spécifiquement conçu pour réchauffer ou faire cuire des aliments. L'usage de produits chimiques corrosifs pendant la mise en température ou le nettoyage de l'appareil l'endommagerait et pourrait provoquer des blessures.

Ne vous servez pas de cet appareil s'il ne fonctionne pas convenablement ou bien s'il a été endommagé. Prenez contact avec un service technique compétent.

Ne pas boucher les ventilations du four.

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez toutes les interventions à un service technique d'usine compétent.

L'écran clignote en cas d'erreur. Si cela se produit pendant l'auto-nettoyage, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et faire appel à un technicien qualifié.

L'écran clignote en cas d'erreur. Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et faire appel à un technicien qualifié.

Mise en service

Déballer l'appareil et éliminer les éléments d'emballage selon la réglementation locale.
Remarque : l'emballage contient des accessoires.
Ne pas laisser les emballages et films plastiques à la portée des enfants.

Après le déballage, vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne pas brancher l'appareil s'il est endommagé.

Le branchement de l'appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. La garantie expire si l'appareil est endommagé à cause d'un branchement non-conforme. Respecter la notice de pose.

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Cela permet d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Avant l'utilisation, suspendez le filtre à graisse joint à la paroi latérale du four. Pour ce faire, vous devez d'abord retirer la grille gauche :

- desserrer l'écrou moleté situé à l'avant,
- extraire la grille vers l'avant.



Cet appareil comporte un marquage conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des équipements en fin de vie dans l'ensemble de l'Union Européenne.

Éviter d'endommager l'appareil et les meubles

Four à vapeur et façades de meubles

Ne pas couvrir les fentes d'aération du four à vapeur.

Ne pas enlever le joint de la porte. Lorsque le joint de la porte est endommagé, il faut le changer.

Après enlèvement du mets à cuire, laisser la porte fermée jusqu'au refroidissement complet. Ne pas laisser la porte de l'enceinte à demi-ouverte, car cela pourrait détériorer les éléments voisins. La soufflerie de refroidissement continue à fonctionner après l'arrêt du four, puis s'arrête automatiquement.

Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson de votre nouveau four à vapeur est en acier inox de haute qualité. Toutefois, un traitement incorrect peut générer l'apparition de corrosion dans l'enceinte.

Pour prévenir l'apparition de corrosion dans l'enceinte, veuillez respecter les instructions suivantes. Le non-respect de ces instructions entraîne la perte de tout droit à garantie.

- Après refroidissement, nettoyez l'enceinte de cuisson. Après le nettoyage, séchez l'enceinte au moyen de la fonction séchage.
- Les nettoyants agressifs amplifient le risque de corrosion. Nettoyez l'enceinte seulement à l'eau de vaisselle et utilisez la fonction nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de produits de nettoyage agressifs ou chlorés.
- Les sels contenus dans l'évaporateur sont agressifs. S'ils se déposent dans l'enceinte de cuisson, cela peut provoquer de la corrosion ponctuelle. Éliminez toujours sans tarder les résidus.
- Les sauces épicées (ketchup, moutarde) ou les mets salés (rôti saumuré par exemple) contiennent des chlorures et des acides qui attaquent la surface de l'inox. Après utilisation, nettoyez l'enceinte de cuisson.
- Utilisez dans l'enceinte de cuisson seulement les accessoires d'origine. L'utilisation d'ustensiles qui rouillent (plats, couverts) dans l'enceinte peut provoquer l'apparition de corrosion.
- Utilisez seulement des petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-en de nouvelles auprès de notre service pièces de rechange.

Voici votre nouveau four à vapeur

Four à vapeur

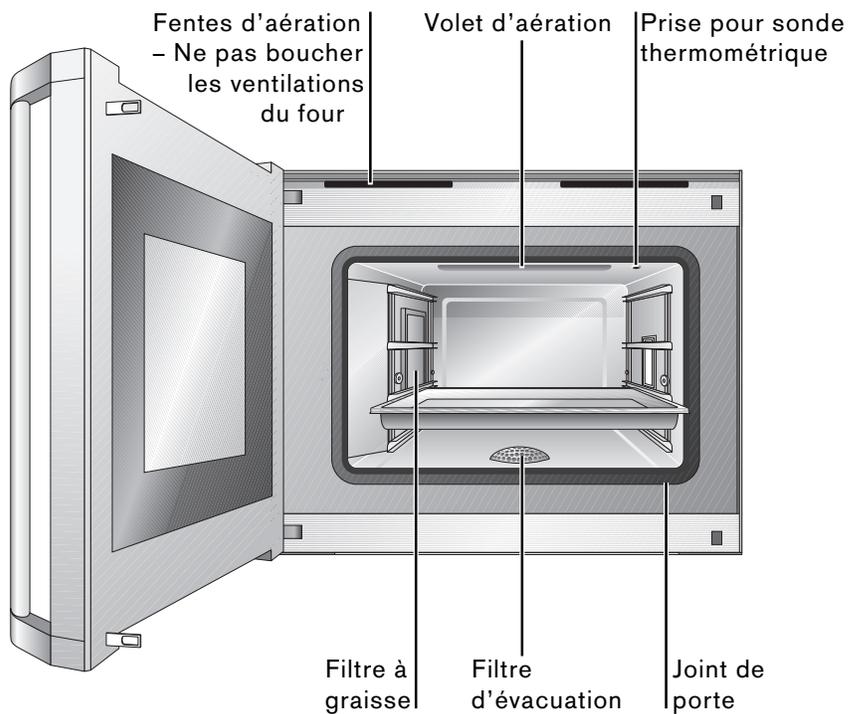
Cette notice s'applique aux différentes versions de l'appareil.

Les figures de la notice d'utilisation montrent la version BS 270/271.

Toutes les versions de l'appareil s'utilisent de façon identique.



Afficheur et commandes



Afficheur et commandes

Sélecteur de fonction

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir le mode avec lequel vous voulez préparer votre plat. Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche.

Sélecteur de température

Vous pouvez tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche.

Plage de température : 85 - 450°F.

Première position à droite : allumage de l'éclairage

Première position à gauche : Fonctions spéciales (nettoyage, séchage, recettes en mémoire)

Afficheur

Dans le tiers supérieur apparaît la barre d'affichage ou un menu que vous avez appelé. Dans la partie inférieure, s'affichent les paramètres de réglage.



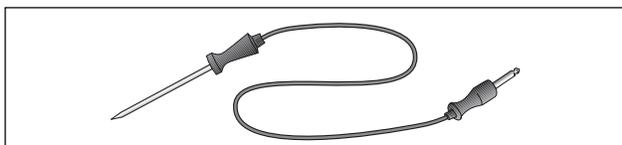
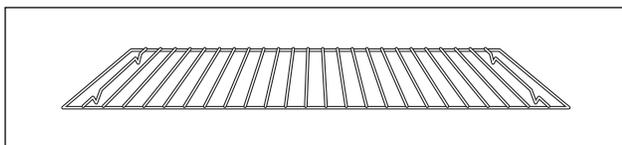
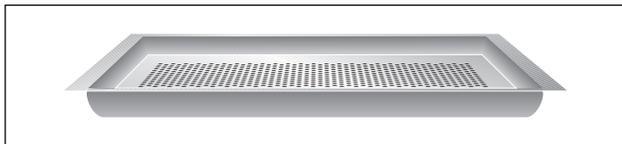
Touches

Les touches situées à gauche et à droite de l'afficheur s'utilisent par effleurement. Selon le réglage, ces touches ont des fonctions variables. Le symbole visible à côté de la touche indique sa fonction actuelle.

Touches

Symbole	Fonction de la touche
>	Aller vers la droite
<	Aller vers la gauche
↵	Valider les valeurs choisies / démarrer
C	Effacer
+	Augmenter une valeur
-	Abaissier une valeur
🕒	Appeler le menu minuterie
🔧	Appeler le menu réglages de base
i	Affichage de la température régnant dans l'enceinte du four
👶	Activer la sécurité enfants
🚫👶	Supprimer la sécurité enfants
🕒	Minuterie longue durée
⏸	Arrêter le chronomètre
▶	Démarrer le chronomètre
✓	Mettre un programme en mémoire
💧	Vaporisation d'humidité
👤	Réduction de la vapeur

Accessoires



L'appareil est équipé en série des accessoires suivants :

- Bac de cuisson en inox GN 2/3
- Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé
- Grille
- Sonde de température à cœur
- Flexible d'arrivée d'eau
- Flexible d'évacuation

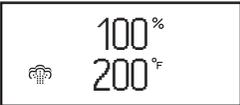
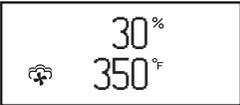
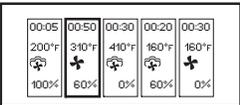
Vous pouvez de plus commander les accessoires spéciaux suivants :

- **KB 220-000** : bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé
- **KB 220-324** : bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé
- **KB 220-114** : bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé
- **KB 220-124** : bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé
- **GR 220-046** : grille
- **GZ 010-011** : prolongateur pour évacuation et arrivée d'eau

▲ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de papier en aluminium ni de doublure de protection pour recouvrir une partie quelconque de l'appareil, notamment la surface de cuisson, les cuvettes de propreté ou la sole du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Ne pas placer la nourriture directement sur le fond du four.

Modes

Afficheur	Mode	Application
	Degré d'humidité 100 % Température 85 - 450°F	<p> Cuisson vapeur à 200 - 230°F : poisson, légumes, garnitures. Les aliments sont entièrement entourés par la vapeur.</p> <p> Cuisson vapeur à 230 - 450°F : pâte feuilletée, pain, petits pains.</p>
	Degré d'humidité 80 % Température 85 - 450°F	Mode combiné : pâte feuilletée, viandes, volailles.
	Degré d'humidité 60 % Température 85 - 450°F	Mode combiné : pâtisseries à la levure de boulanger, pain.
	Degré d'humidité 30 % Température 85 - 450°F	<p>Cuisson dans l'humidité de l'aliment : pâtisseries.</p> <p>Cuisson basse température : viande.</p> <p>Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération se ferme. Ainsi, l'humidité s'échappant du mets à cuire reste dans l'enceinte du four et empêche le mets de se dessécher.</p>
	Degré d'humidité 0 % Température 85 - 450°F	Chaleur tournante : gâteaux, petits fours, soufflés.
	Fermentation Température 85 - 120°F	Pour faire lever les pâtes à la levure de boulanger, le meilleur réglage de température est 100°F. Grâce à l'humidité, la chaleur se répartit très bien et la surface ne se dessèche pas.
	Décongélation Température 100 - 140°F	Pour décongeler de manière régulière et en douceur, les légumes, viandes, poissons, et fruits. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
	Régénération Température 140 - 280°F	Pour réchauffer en douceur les mets cuits. Grâce à l'humidité, les aliments ne se dessèchent pas. Régénération de mets dans l'assiette à 250°F, et de pâtisseries à 280°F.
	Fonction nettoyage, Fonction séchage,	La fonction nettoyage permet de ramollir les salissures avec la vapeur.
	Programme en mémoire	Pour mémoriser la cuisson de plats fréquents et la rappeler à tout moment.

Premiers réglages après le branchement

Lorsque votre nouveau four à vapeur est branché, le menu « Premiers réglages » apparaît sur l'afficheur. Paramétrez

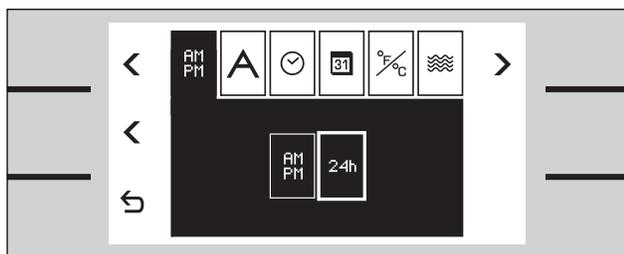
- le format horaire,
- la langue,
- l'heure,
- la date,
- l'unité de température,
- et la dureté de l'eau.

Remarque

Le menu Premiers réglages ne s'affiche que lors de la première mise en marche ou bien lorsque l'appareil n'a pas été alimenté en électricité pendant plusieurs jours.

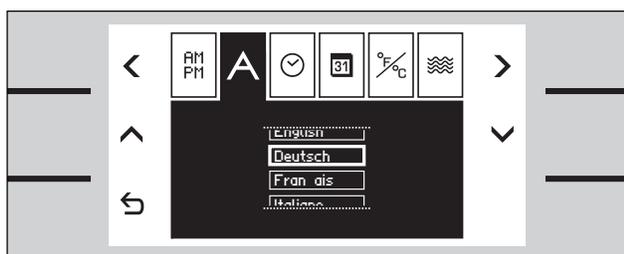
Dans le chapitre Réglages de base, vous pouvez retrouver comment modifier ces réglages à n'importe quel moment.

Choisir le format horaire



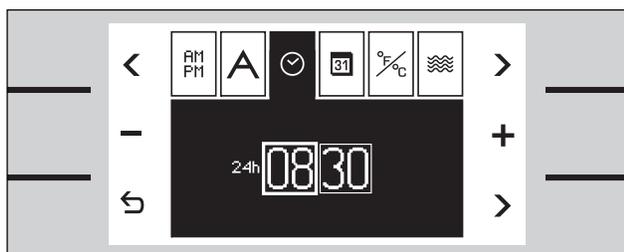
- 1 La fonction Format horaire s'affiche dans le menu.
Sur l'afficheur, les deux possibilités sont visibles, à savoir format 12 h et format 24 h. C'est le format 24 h qui est présélectionné.
- 2 Pour modifier le format horaire, appuyer sur la touche < du milieu.

Choix de la langue



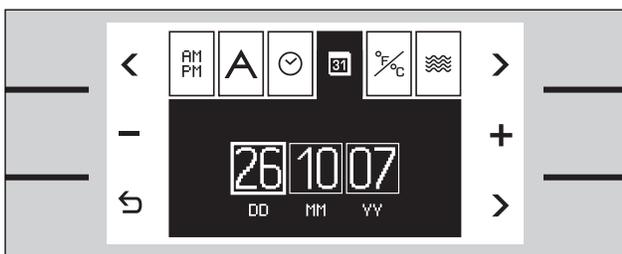
- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la langue. Les langues possibles pour l'affichage des textes apparaissent sur l'afficheur. La langue présélectionnée est l'allemand.
- 2 Si vous voulez changer de langue, faites votre choix au moyen des touches ^ ou v, ou bien sélectionnez l'option Pas de texte.

Mise à l'heure



- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction Heure ☉. 08.30 h apparaît sur l'afficheur.
- 2 Procéder à la mise à l'heure au moyen des touches + / -.

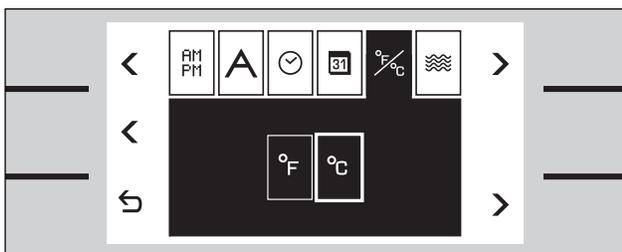
Pour passer des heures aux minutes, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.



Régler la date

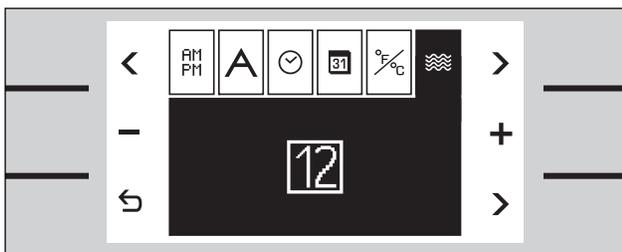
- 1 Avec la touche **>** du menu, sélectionner la fonction Date **31**.
26.10.07 apparaît sur l'afficheur.
- 2 Taper le jour, le mois et l'année au moyen des touches **+/-**.

Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée **>** en bas à droite.



Unité de température °C ou °F

- 1 Avec la touche **>** du menu, sélectionner l'unité de température **°C**. °C est présélectionné.
- 2 Pour modifier l'unité de température, appuyer sur la touche **<** du milieu.



Réglage de la dureté de l'eau

- 1 Déterminez la dureté de l'eau de votre logement en utilisant le kit de test fourni : remplir d'eau du robinet le petit tube de mesure jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution de l'indicateur jusqu'à ce que la couleur passe du violet au jaune. Valeur de dureté carbonatée :
1 goutte = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Important : compter le nombre de gouttes et après chaque goutte, agiter doucement le tube jusqu'au mélange complet.
- 3 Au moyen des touches **+/-**, entrer la valeur comprise entre 1 et 18. La valeur proposée est 12. L'appareil doit connaître le réglage de dureté de l'eau afin de calculer les périodicités de détartrage.

Quitter le menu et mémoriser les réglages

Effleurer la touche **↵**. Le menu se ferme. Tous les réglages sont mis en mémoire.

L'appareil est maintenant en mode « veille ». L'affichage de veille apparaît.

Étalonnage

Le point d'ébullition dépend de la pression atmosphérique. Étant donné que la pression atmosphérique diminue lorsque l'altitude augmente, le point d'ébullition diminue aussi.

Lorsque vous effectuez une cuisson vapeur pour la première fois avec le four, l'appareil procède à un étalonnage. Lors cette opération, le four s'adapte à la pression atmosphérique régnant sur le lieu où il est installé.

Étalonnage du four à vapeur

- 1 Sortir tous les accessoires de l'enceinte du four (bac de cuisson, grille). L'enceinte de cuisson doit être vide. Le four à vapeur doit être froid.
- 2 Régler le sélecteur de température sur 215°F et le sélecteur de fonction sur la position supérieure, cuisson vapeur 100 % d'humidité.

Le four à vapeur commence l'étalonnage.

Pendant l'étalonnage, il est possible qu'une quantité de vapeur importante sorte de l'appareil. L'étalonnage dure environ 15 minutes.

Remarque

Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, CAL s'affiche à côté de la température actuelle si l'appareil n'est pas encore étalonné.

Il ne faut pas interrompre l'étalonnage. Pendant l'étalonnage, ne pas ouvrir la porte de l'enceinte du four.

Si l'étalonnage effectué lors de la première mise en service est interrompu par ouverture de la porte ou arrêt de l'appareil, le four ne peut pas fonctionner de manière optimale. Lors du redémarrage suivant, l'appareil relancera l'étalonnage jusqu'à ce que l'opération soit terminée.

Après une panne d'électricité, il n'est pas nécessaire de refaire l'étalonnage.

Si vous déménagez à un endroit situé à une altitude différente, vous devrez refaire l'étalonnage :

- Ramenez d'abord toutes les valeurs à l'état initial. Consultez à cet effet le chapitre Réglages de base.
- Il est maintenant possible de refaire l'étalonnage.



Activation du four à vapeur



Veille

Le four à vapeur est en mode veille lorsque aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée ou bien que la sécurité enfants est activée.

Les touches n'ont pas de fonction. L'afficheur n'est pas éclairé.

Remarque :

Pour le mode veille, plusieurs affichages sont possibles. Par défaut, le logo GAGGENAU et l'heure sont visibles. Mais vous pouvez choisir un autre affichage, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque :

Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez ajuster l'afficheur au moyen du réglage de contraste, dans les réglages de base.

Activation du four à vapeur

Pour quitter le mode veille

- effleurez une touche,
- ouvrez ou fermez la porte de l'enceinte de cuisson,
- tournez le sélecteur de température,
- tournez le sélecteur de fonction.

Vous pouvez maintenant procéder au réglage. Pour savoir quelle est la meilleure façon d'activer le four à vapeur, consultez les chapitres concernés.

Remarque :

L'affichage du mode veille réapparaît lorsque aucune action n'a lieu au bout d'une minute après l'activation.

Réglage du four à vapeur

Les deux sélecteurs permettent de sélectionner très facilement toutes les fonctions principales du four à vapeur. Le sélecteur de droite vous permet de régler la température. Tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite pour allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez régler les températures suivantes :

cuisson vapeur, chaleur tournante	85 - 450°F
fermentation	85 - 120°F
décongélation	100 - 140°F
régénération	140 - 280°F

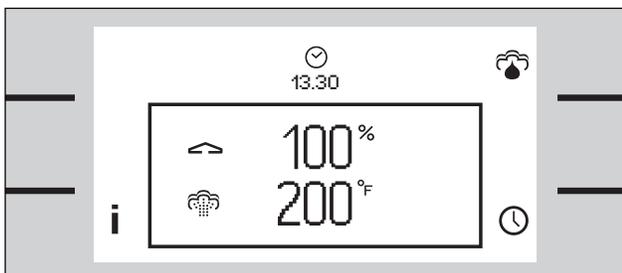
Lorsque la température est réglée à moins de 140°F, la lumière reste éteinte dans l'enceinte du four.

Le sélecteur de gauche vous permet de choisir un mode. La position supérieure correspond à la cuisson vapeur avec 100% d'humidité.

Régler la température et choisir le mode



- 1 Tourner le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le mode recherché soit visible sur l'afficheur.
- 2 Mettre le sélecteur de température sur la valeur souhaitée. La température, le degré d'humidité et le symbole du mode sélectionné apparaissent sur l'afficheur. La lampe de l'enceinte de cuisson s'allume.



Le symbole de chauffe  s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il se rallume dès que le four se remet à chauffer.

Lorsque la température choisie est atteinte, un signal retentit. Vous pouvez désactiver le signal en appuyant sur n'importe quelle touche.
Remarque : vous pouvez désactiver le signal de chauffage dans les Réglages de base.

Vous pouvez modifier à tout moment la température et le mode.

Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le four à vapeur au moyen du sélecteur de température. La lampe de l'enceinte de cuisson s'éteint. L'affichage de veille apparaît.

Remarque

L'appareil effectue un bref rinçage lors de la mise en marche.

Si le symbole  apparaît en haut à gauche de l'afficheur et si la température est remplacée par trois barres : il n'y a plus d'eau fraîche. Vérifier l'alimentation en eau.

Si la température est remplacée par trois barres sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de température et le sélecteur de fonction sont sur des positions correctes.



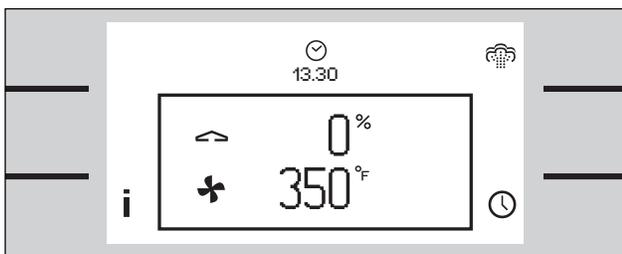
Consulter la température actuelle

Pour visualiser pendant quelques secondes sur l'afficheur la température régnant actuellement dans l'enceinte de cuisson, appuyez sur la touche Info **i**. Appuyez sur la touche ↶ pour revenir à l'affichage normal.

Remarque :
en fonctionnement continu après le préchauffage, de légères fluctuations de température sont normales (selon le mode).

Après chaque utilisation

Séchez l'enceinte avec un chiffon doux ou utilisez la fonction séchage.

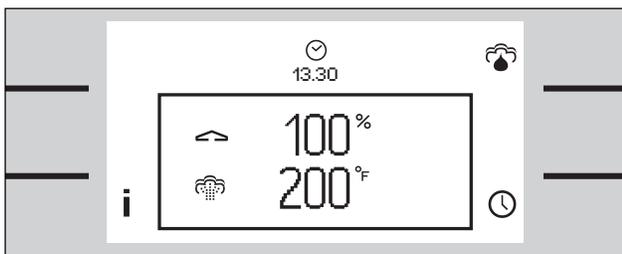


Vaporisation d'humidité

Cette fonction consiste à faire entrer de la vapeur de manière ciblée dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire du pain et des petits pains avec suffisamment d'humidité.

La vaporisation d'humidité ne fonctionne qu'en mode chaleur tournante (0% d'humidité) et cuisson à la vapeur avec 30 % d'humidité.

Effleurez la touche  aussi longtemps que vous voulez ajouter de la vapeur, avec un maximum de 8 secondes. Pour de nouveau vaporiser de l'humidité, attendez au moins une seconde, puis effleurez à nouveau la touche .



Réduction de la vapeur

L'opération consiste en un apport d'eau froide dans l'enceinte de cuisson, ce qui la fait refroidir et fait condenser la vapeur sur les parois. Lorsque vous ouvrez ensuite la porte, la sortie de vapeur sera minime.

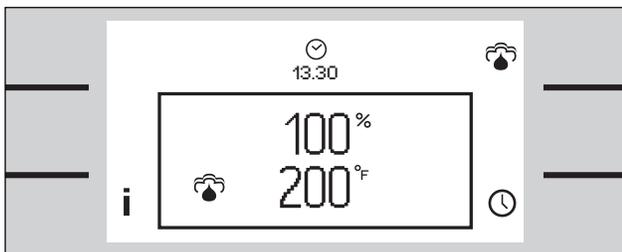
Attention ! Après ouverture, de l'eau très chaude peut goutter de la porte.

La réduction de vapeur fonctionne seulement à une température maximale de 250°F et avec les degrés d'humidité de 100 %, 80 % et 60 %.

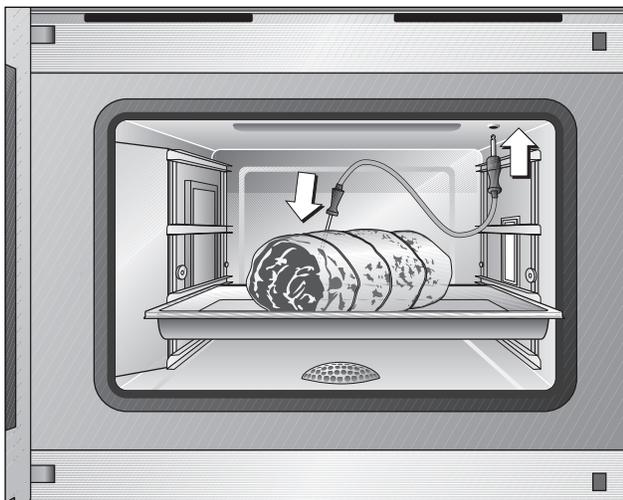
Effleurez pendant au moins une seconde la touche de réduction de vapeur . L'opération commence. Le symbole  s'affiche.

La réduction de vapeur dure environ 20 secondes. Pendant ce laps de temps, le chauffage est coupé.

Pour arrêter la réduction de vapeur avant la fin : ouvrez la porte ou effleurez de nouveau la touche .



Sonde thermométrique



La sonde thermométrique permet une cuisson d'une très grande précision.

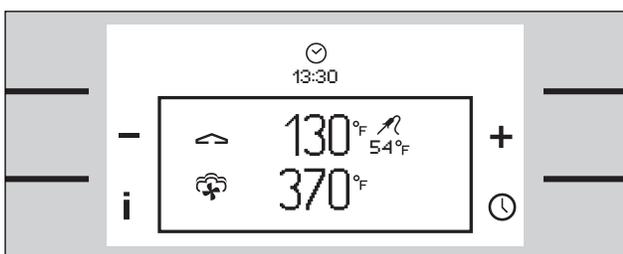
La sonde permet de mesurer avec exactitude entre 33°F et 210°F la température régnant à l'intérieur du mets à cuire pendant la cuisson.

Enfoncez entièrement la pointe à l'endroit le plus épais de la viande. Il ne faut pas que la pointe soit enfoncée dans la graisse ni qu'elle soit en contact avec des ustensiles, des os ou des tissus gras.

Pour les volailles, n'enfoncez pas la pointe de la sonde au milieu (espace creux), mais entre la poitrine et la cuisse.

Lorsque la sonde thermométrique est branchée, le symbole  apparaît sur l'afficheur.

La température à cœur mesurée apparaît sur le petit afficheur du haut.



Programmer la température à cœur

Vous pouvez programmer une température à cœur pour votre mets. Dès que la température programmée sera atteinte dans le mets, le four s'arrêtera.

- 1 Enfoncez la sonde dans la viande.
- 2 Brancher la sonde.
- 3 Régler la température voulue au moyen des touches **+**/**-**. La valeur proposée est 140°F.

La température programmée apparaît sur le grand afficheur du haut, la température actuelle sur le petit afficheur. La température programmée doit être supérieure à la température à cœur actuelle du mets.



Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, l'afficheur indique pendant quelques secondes la température actuelle de l'enceinte du four ainsi que la température à cœur mesurée. Appuyez sur la touche  pour revenir à l'affichage normal.

Lorsque la température programmée est atteinte, un signal retentit. L'appareil s'arrête de chauffer.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et débranchez la sonde thermométrique. Enlevez la sonde thermométrique avant de sortir le mets du four.

▲ Attention, risque de brûlure ! Utilisez pour ce faire un gant car la sonde thermométrique chauffe beaucoup.

Remarques

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, débranchez la sonde thermométrique.

Si vous faites une programmation en même temps avec la sonde thermométrique et la minuterie, le four s'arrêtera lorsque la première valeur programmée sera atteinte.

Utilisez seulement la sonde thermométrique d'origine fournie avec le four. Vous pouvez commander la sonde en pièce de rechange.

Lorsque vous n'utilisez pas la sonde thermométrique, sortez-la de l'enceinte de cuisson.

Nettoyage

Nettoyez la sonde thermométrique seulement avec un tissu humide. La sonde thermométrique n'est pas compatible avec un lavage au lave-vaisselle.

Valeurs indicatives de température à cœur

Bœuf		
rosbif / filet de boeuf / entrecôte		
	bleu	113-117 °F
	saignant	122-126 °F
	à point	136-140 °F
	bien cuit	158-167 °F
rôti		176-185 °F
Porc		
rôti		162-176 °F
longe	à point	149-158 °F
	bien cuit	176 °F
chair		185 °F
filet de porc		149-158 °F
Veau		
filet de veau	saignant	122-126 °F
	à point	136-140 °F
	bien cuit	158-167 °F
rôti	bien cuit	167-176 °F
poitrine, farcie		167-176 °F
longe	à point	136-140 °F
	bien cuit	149-158 °F
Gibier		
carré de chevreuil		140-158 °F
cuissot de chevreuil		158-167 °F
steaks de cerf		149-158 °F
râble de lièvre		149-158 °F
Volaille		
poulet		185 °F
pintade		167-176 °F
oie, dindon, canard		176-185 °F
magret	à point	131-140 °F
	bien cuit	158-176 °F
steak d'autruche		140-149 °F
Agneau		
gigot	à point	140-149 °F
	bien cuit	158-176 °F
carré	à point	131-140 °F
	bien cuit	149-167 °F
Mouton		
gigot	à point	158-167 °F
	bien cuit	176-185 °F
carré	à point	158-167 °F
	bien cuit	176 °F
Poisson		
filet		144-149 °F
entier		149 °F
terrines		144-149 °F
Autre		
pain		195 °F
pâté		162-167 °F
terrines		140-158 °F
foie gras		113 °F

Tableau de cuisson

Remarques importantes

- Faites toujours préchauffer l'appareil afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.
- Les temps de cuisson indiqués sont valables si le four a été préchauffé. Si vous n'avez pas fait préchauffer le four, ajoutez environ 5 minutes aux temps de cuisson indiqués.
- Veillez à ne pas ouvrir longtemps la porte du four pendant la cuisson et à charger rapidement l'appareil.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, placer ce dernier au deuxième niveau en partant du bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux (niveaux 2, 3 et 4 en partant du bas). Aucune transmission de goût d'un mets à l'autre ne se produit.
- Pour les cuissons, utilisez toujours un seul niveau à la fois. Utilisez dans ce cas le niveau 2 en partant du bas.
- Les temps de cuisson mentionnés ne sont qu'indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité des produits utilisés, de leur poids et de la hauteur du mets à cuire.
- Si vous souhaitez préparer une plus grande quantité que ce qui est indiqué, prévoyez une cuisson plus longue.
- Ne pas placer le mets à cuire contre la paroi de l'enceinte, contre le filtre à graisse ou contre la plaque latérale.
- La porte du four à vapeur doit être bien fermée. Pensez donc toujours à garder propres les joints de la porte.
- Ne placez pas les grilles et récipients trop près les uns des autres afin de garantir une circulation optimale de la vapeur.
- Laissez le filtre à graisse dans l'appareil quelle que soit l'utilisation que vous en faites.

Légumes

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
épinards (1 lb, détaillés)	perforé	210	100	2 - 5
chou-fleur (1 tête, entiers)	perforé	210	100	30 - 40
chou-fleur (2 lb, en bouquets)	perforé	210	100	10 - 20
brocoli (2 lb, en bouquets)	perforé	210	100	10 - 15
petits pois (2 lb)	perforé	210	100	5 - 10
poivrons farcis un	non perforé	360 - 390	80 - 100	15 - 20
courgettes farcies	non perforé	320 - 360	80 - 100	15 - 35
haricots verts (2 lb, entiers)	perforé	210	100	20 - 25
chou-rave (2 lb, sémincé)	perforé	210	100	15 - 25
poireau (2 lb, sémincé)	perforé	210	100	5 - 10
carottes (2 lb, émincé)	perforé	210	100	15 - 25
pommes de terre en robe des champs (2 lb, taille moyenne)	perforé	210	100	35 - 45
pommes de terre (2 lb, épluchées, en cubes)	perforé	210	100	20 - 35

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
chou de Bruxelles (2 lb)	perforé	210	100	20 - 25
asperges, vertes (2 lb, entière)	perforé	210	100	10 - 15
asperges, violettes (2 lb, entière)	perforé	210	100	15 - 20
tomates pelées (entières)	perforé	210	100	3 - 4

Conseils

- Peler les tomates : entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur.
- Vous pouvez utiliser le jus des légumes qui s'est accumulé dans le bac non perforé pour faire des sauces ou un bouillon de légumes.
- Légumes farcis : faire revenir au préalable la farce de viande.

Légumineuses / riz

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
riz long grain (1/2 lb + 2 cups d'eau)	non perforé	210	100	30 - 35
riz basmati (1/2 lb + 2 cups d'eau)	non perforé	210	100	25 - 30
lentilles (1/2 lb + 3 cups d'eau)	non perforé	250	100	30 - 40
haricots blancs, prétrempés s (1/2 lb + 4 cups d'eau)	non perforé	250	100	55 - 65

Conseil

- Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

Poissons

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
filets de daurade (8 oz chaque)	non perforé	450	0	9 - 11
terrines de poisson (en terrine)	grille	165	80	40 - 50
filets de cabillaud (10 oz chaque), dans le bouillon	non perforé	210	100	10 - 15
filets de saumon (12 oz chaque)	perforé + non perforé	210	100	12 - 15
moules (3 lb)*	perforé + non perforé	210 - 250	100	8 - 12
filets de sébaste (5 oz chaque)	non perforé	210	100	6 - 8

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
rouleaux de sole, garnis	non perforé	300	80	8 - 10
filets de sandre (10 oz chaque), dans le bouillon	non perforé	300	0	15 - 20

* Les moules sont cuites dès que leur coque s'ouvre.

Viandes

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
filet en pâte feuilletée	perforé avec papier de cuisson	360 - 390	80 - 100	température à cœur*
rôti avec croûte (rôti de porc avec couenne)	grille + non perforé	1) 210 2) 320 - 340 3) 410	100 60 - 80 0	20 - 30 50 - 60 température à cœur*
rôti de bœuf	grille + non perforé	320 - 370	80	température à cœur*
rôti de porc (échine ou palette)	grille + non perforé	320 - 370	60	température à cœur*

* Vous trouverez au chapitre „Sonde thermométrique“ des indications concernant l'utilisation de la sonde et les températures optimales de cuisson pour les différentes viandes.

Volaille

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
canard (entier, 4 - 6 lb)	grille + non perforé	320	60 - 80	55 - 85
		390*	60 - 80	15
magret de canard	non perforé	320	0 - 30	15 - 20
poulet (entière, 2 - 3 lb)	grille + non perforé	390	1) 100	25 - 35
		390	2) 0	20
cuisses de poulet (4 à 6)	grille + non perforé	360	1) 100	10 - 25
		360	2) 0	10

* Environ 15 minutes avant la fin du temps de cuisson, réglez sur la température plus élevée.

Conseil

– Vous pouvez aussi utiliser la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre „Sonde thermométrique“ des indications concernant l'utilisation correcte de la sonde et les températures optimales de cuisson pour les différentes volailles.

Cuisson basse température / cuisson vapeur basse température

Les poissons et les viandes revenus à feu fort mijotent pendant une période prolongée à basse température. Le mets reste ainsi très juteux et presque toutes les substances nutritives sont préservées.

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
magret de canard	non perforé	160 - 180	0 - 30	55 - 75
gigot d'agneau (3 - 5 lb)	non perforé	160 - 180	0 - 30	180 - 240
rosbif (3 - 5 lb)	non perforé	160	0 - 30	150 - 240
médallions de porc	non perforé	160 - 180	0 - 30	45 - 60
tafelspitz (2 lb)	non perforé	190	100	70 - 90
daurade (entière, 1 1/2 lb)	non perforé	190	100	35 - 40
truite (entière, 12 oz)	non perforé	180 - 190	100	20 - 25
carpe, bleue (entière, 3 lb), dans le bouillon	non perforé	85 - 190	100	50 - 60
filets de sole (3 oz chaque), dans le bouillon	non perforé	180 - 190	100	6 - 9
lieu noir (entier, 1 lb 12 oz)	non perforé	190	100	25 - 30

Conseils

- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Faites brièvement revenir la viande de tous les côtés (sauf le tafelspitz) à feu fort dans une poêle sur la table de cuisson.
Remarque : Plus vous faites revenir longtemps, plus de temps de cuisson dans le four sera court.
- Placez les poissons dans le four à vapeur sans les faire revenir au préalable.
- Vous pouvez aussi utiliser la sonde thermométrique. Vous trouverez dans le tableau du chapitre „Sonde thermométrique“ les températures à cœur correspondant à l'état de cuisson souhaité. Veuillez noter qu'il est impossible d'atteindre des températures à cœur supérieures à la température réglée pour l'enceinte du four.
- Vers la fin du temps de cuisson, vous pouvez réduire la température à 140°F. Vous pourrez prolonger le temps de cuisson (par exemple si vos invités sont en retard).
- Servez dans des assiettes préchauffées.
- 30% d'humidité correspond à „Cuisson dans l'humidité contenue dans l'aliment“. Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.

Dessert

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
crème brûlée	grille	320	60	10 - 15
dampfnudeln / boulettes à la levure de boulanger	non perforé	210	100	15 - 25
gratins sucrés*	non perforé	360 - 390	0 - 60	20 - 40
riz au lait (10 oz de riz + 2 cups de lait)	non perforé	210	100	35 - 40
compote	non perforé	210	100	15 - 25

* Gratins sucrés : exemple : semoule, fromage blanc ou riz au lait précuit.

Autres

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
flan de légumes (dans moule en verre, 3 lb)	grille	210	100	60 - 70
gratin de pommes de terre	non perforé	360 - 390	0	35 - 50
boulettes	perforé	210	100	15 - 25
lasagne	non perforé	350 - 390	0	35 - 45
soufflé (en ramequins)	grille	350 - 390	60 - 100	10 - 20
garnitures de potage aux œufs	non perforé	180	100	10 - 20
garnitures de potage à la semoule	perforé	190 - 200	100	8 - 10
œufs (5)	perforé	210	100	8 - 15
décristallisation du miel	grille	110	100	180 - 240
désinfection de biberons	grille	210	100	15

Pâtisseries

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
tarte aux pommes	grille	370 - 390	30	30 - 45
bagels	non perforé	370 - 410	80 - 100	20 - 25
biscuit roulé	non perforé	370 - 410	0 - 30	8 - 11
petits fours à pâte feuilletée	non perforé	360 - 390	80 - 100	15 - 25
pain (2 lb)	non perforé	1) 390 2) 330	80 - 100 80 - 100	15 35 - 40
petits pains (4 oz chacun)	non perforé	360 - 390	80 - 100	15 - 25
petits pains (précuits)	grille	340 - 360	60	7 - 10
brioche (5 cups de farine)	non perforé	320 - 340	60 - 80	25 - 35
macarons	non perforé	300 - 320	0	15 - 20
gâteau à la levure de boulanger	grille	320 - 350	30 - 60	45 - 50
gâteau aux fruits sur pâte à la levure de boulanger	non perforé	320 - 350	0	40 - 55
petits fours	non perforé	300 - 350	0	10 - 20
quiche	grille	370 - 410	0	45 - 60
gâteau à pâte à biscuit	grille	320 - 350	0 - 30	50 - 60
choux	non perforé	360 - 370	0 - 30	40 - 45
tarte à l'oignon	non perforé	340 - 360	60 - 80	40 - 50

Conseils

- Faites toujours préchauffer le four à vapeur.
- Dans le four à vapeur, vous pouvez cuire sur un niveau seulement ; dans ce cas, utilisez le 2ème niveau en partant du bas.
- Lors des cuissons, laissez le filtre à graisse dans l'appareil.
- Vous pouvez aussi très bien faire cuire du pain et des petits pains en procédant de la manière suivante : préchauffez à 430°F avec 30 % d'humidité. Après avoir mis le mets à cuire dans le four, vaporisez d'humidité 1 à 2 fois, puis au bout de 5 minutes, ramenez à 0 % et 370°F.

Régénérer (réchauffer)

Pour réchauffer des aliments cuits, sans perte de qualité. Utilisez pour ce faire le mode „Régénération“.

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Temps de cuisson (min.)
plats dans l'assiette	grille	250	7 - 15
nouilles, pommes de terre (dans l'assiette)	grille	250	5 - 10
légumes (dans l'assiette)	grille	190 - 210	7 - 15
petits pains (de la veille)	grille	280	3 - 5
baguette (congelée)	grille	280	8 - 10

Conseil

- Vous pouvez aussi régénérer de grandes quantités dans le bac de cuisson non perforé.
- Produits de boulangerie congelés : vous pouvez aussi les réchauffer en choisissant le réglage 30% et en prévoyant deux vaporisations d'humidité.

Fermentation

Pour faire lever les pâtes et préparations à base de pâte sans dessèchement et sans devoir couvrir la jatte. Utilisez pour ce faire le mode „Fermentation“.

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Temps de cuisson (min.)
pâte à la levure de boulanger, ferment de cuisson, levain (dans une jatte)	grille	100	25 - 35

Conseil

- Le temps de cuisson inscrit n'est qu'indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'au doublement approximatif du volume.

Décongélation

Utilisez pour ce faire le mode „Décongélation“.

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Temps de cuisson (min.)
baies (1/2 lb)	perforé	110 - 120	8 - 10
rôtis (2 lb)	perforé	110 - 120	70 - 80
filets de poisson (1 lb)	perforé	110 - 120	15 - 20
légumes (1 lb)	perforé	110 - 120	20 - 30
goulasch (1 lb 4 oz)	perforé	110 - 120	40 - 50
poulet (2 lb)	perforé	110 - 120	60 - 70
cuisse de poulet (1 lb)	perforé	110 - 120	30 - 35

Une fois la durée de décongélation terminée, laissez l'aliment encore 10 à 15 minutes dans l'appareil éteint afin qu'il se décongèle bien en profondeur.

Conseils

- Important ! Placez impérativement un bac de cuisson non perforé sous l'aliment. Jetez ensuite le liquide de décongélation des viandes et volailles. Laissez écouler beaucoup d'eau. Nettoyez le bac de cuisson à l'eau de vaisselle chaud ou au lave-vaisselle.
- La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme de l'aliment surgelé. Surgélez les aliments à plat et séparément. Cela réduira la durée de décongélation.
- Ne décongelez pas plus d'aliments que vous ne pouvez en utiliser tout de suite.
- N'oubliez pas : les aliments décongelés risquent de ne plus pouvoir être conservés et ils s'abîment plus vite que les aliments frais. Utilisez donc sans attendre les aliments décongelés et faites-les cuire entièrement.
- Décongélation de volailles : avant de décongeler des volailles, sortez-les de l'emballage.

Stérilisation

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
fruits, légumes (en bocaux fermés)	grille	200	100	35

Conseils

- Stérilisez les produits alimentaires autant que possible juste après les avoir achetés ou récoltés. Un stockage prolongé entraîne une perte de vitamines et favorise la fermentation.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état..
- Vérifiez et nettoyez les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Avant la stérilisation, désinfectez dans le four à vapeur les bocaux lavés à 210°F pendant 15 minutes.
- À la fin du temps de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil.
- Ne sortez pas les bocaux de l'enceinte du four avant qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

Extraction de jus

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
baies	perforé	210	100	60 - 120

Conseils

- Placez les fruits ou les baies dans le bac de cuisson perforé et mettez ce dernier au 3ème niveau en partant du bas. Placez le bac de cuisson non perforé un niveau plus bas afin de recueillir le liquide.
- Laissez les fruits dans l'appareil jusqu'à ce que le jus ne coule plus.
- Vous pouvez ensuite comprimer les fruits dans un torchon à vaisselle afin d'en extraire les derniers jus.

Blanchiment

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
légumes (par exemple épinards, brocoli, haricots)	perforé	210	100	1 - 2

Conseils

- Le blanchiment permet de conserver la couleur naturelle des légumes.
- Le blanchiment est particulièrement indiqué pour les légumes à congeler.
- Il faut absolument faire préchauffer l'appareil. Ne mettez pas les légumes dans le four avant que le symbole de préchauffage ne soit éteint.
- Après les avoir sortis de l'appareil, plongez directement les légumes dans de l'eau glacée.
- Avant de les congeler, faites bien égoutter les légumes blanchis.

Préparation de yaourts

Aliments	Bac de cuisson	Température (°F)	Humidité (%)	Temps de cuisson (min.)
préparation (en pots en verre fermés)	grille	110	80	240 - 360

Conseils

- Chauffer le lait (pas de lait UHT) à 190°F sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt.
- Important ! Faire refroidir le lait au bain-marie à 100°F afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez le yaourt nature avec le lait (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour chaque 1/2 cup).
- Versez le yaourt dans des pots en verre rincés.
- Avant de les remplir, vous pouvez également désinfecter les pots en verre propres dans votre four à vapeur à 210°F pendant 15 minutes.
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, lisez les instructions de l'emballage (remarque : si vous fabriquez le yaourt avec du lait froid, la fermentation sera plus longue).
- Une fois que le yaourt est fini, mettez-le au réfrigérateur.
- Pour obtenir un yaourt consistant, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant le chauffage (1 à 2 cuillères à soupe pour 4 cups).

Conseils d'économie d'énergie et de préservation de l'environnement

- L'appareil monte vite en température. Il fonctionne donc avec un minimum d'énergie et sans perte de temps.
- Demandez-vous si vous pouvez faire cuire ensemble des aliments différents de façon à mieux utiliser votre four et à gagner du temps et de l'énergie !
- Vous pouvez souvent utiliser plusieurs niveaux en même temps (pour la cuisson vapeur à 210°F, pas pour la cuisson classique).
- Évitez d'ouvrir trop souvent et trop longtemps la porte du four. Sinon, il faut remplacer la vapeur et la chaleur qui s'échappent de l'enceinte. Cela coûte de l'énergie et le temps de cuisson sera d'autant plus long.

Minuterie

Dans le menu de la minuterie, sélectionnez :

- ⌚ réveil
- 🕒 chronomètre
- 🕒 durée de cuisson automatique (sauf en mode veille)
- 🕒 heure de fin de cuisson (sauf en mode veille)

Appeler le menu minuterie

Appelez le menu minuterie au moyen de la touche 🕒.

Si l'appareil est en mode veille, effleurez une touche quelconque. L'afficheur est activé. Les touches Info **i** et minuterie 🕒 s'affichent.

Effleurez la touche située près du symbole 🕒. Le menu minuterie apparaît.



Réveil

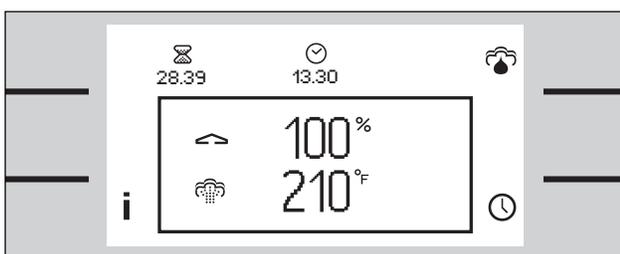
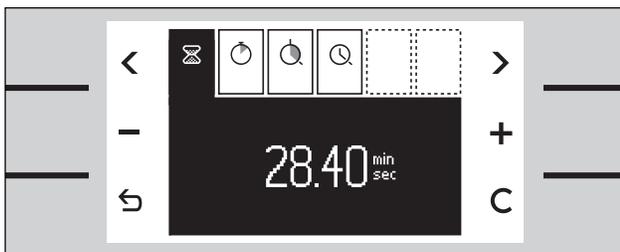
Le réveil fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez régler une durée de 90 minutes maximum.

Régler le réveil

- 1 Appeler le menu minuterie. La fonction Réveil ⌚ s'affiche.
- 2 Régler la durée souhaitée au moyen des touches + ou -.
- 3 Lancer le réveil avec la touche ⏪.

Le menu minuterie se ferme.

Une fois le temps programmé exprimé, un signal retentit. Pour arrêter le signal, effleurez la touche 🕒.



Remarques

Pour arrêter le réveil avant la fin de la durée programmée :

Appeler le menu minuterie, choisir la fonction réveil ⌚ et effleurer la touche **C**.

Chronomètre

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

Il comporte une fonction pause. Vous pouvez donc toujours arrêter l'écoulement du temps.

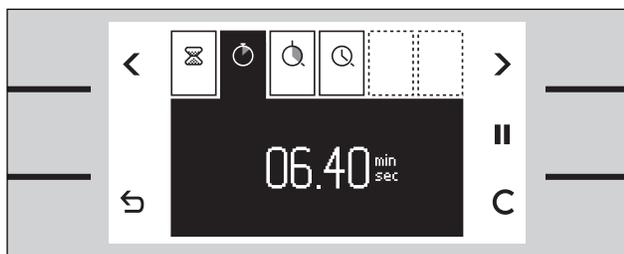
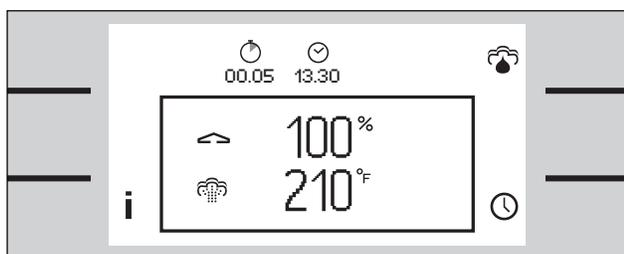
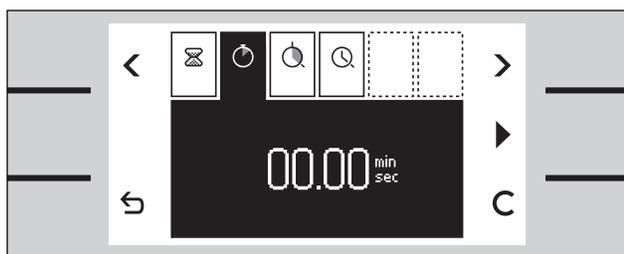
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Lancer le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre ⌚ au moyen des touches < ou >.
- 3 Lancer le chronomètre avec la touche ▶.

Le menu minuterie se ferme au bout de quelques secondes.

Le menu minuterie se ferme dès que vous effleurez la touche ↵.



Arrêter le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction chronomètre ⌚ au moyen des touches < ou >.
- 3 Effleurer la touche pause ||. Le temps s'arrête de défiler. La touche revient vers démarrage ▶.
- 4 Relancer le chronomètre avec la touche ▶. Le temps recommence à défiler.

Après les 90 minutes, le temps revient à 00:00 minutes. Le symbole ⌚ s'éteint dans la barre d'affichage. L'opération est terminée.

Remarques

Arrêter le chronomètre : appeler le menu minuterie, choisir la fonction chronomètre ⌚, effleurer la touche C.

Durée de cuisson automatique

Lorsque vous utilisez le mode de durée de cuisson automatique, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée est écoulée.

Vous pouvez ainsi sortir de votre cuisine.

La durée de cuisson est réglable entre 1 minute et 23 heures 59 minutes.

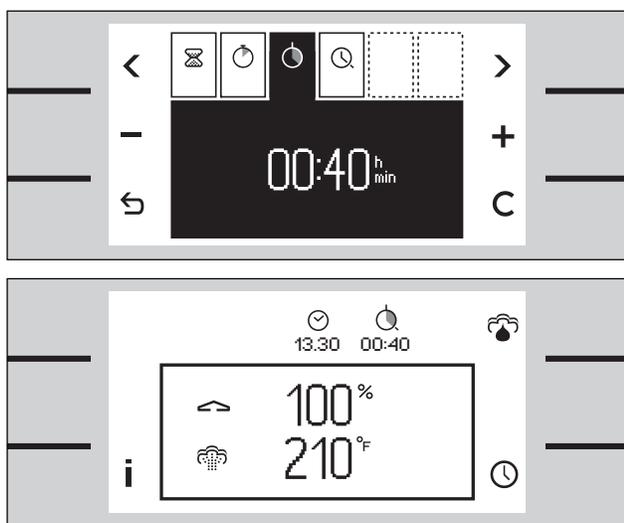
Réglez la température et choisissez un mode, puis placez votre plat dans le four.

Réglage de la durée automatique de cuisson

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Choisir la fonction durée de cuisson automatique  au moyen des touches **<** ou **>**.
- 3 Régler la durée de cuisson souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 4 Lancer le programme au moyen de la touche .

Le menu minuterie se ferme. La température et le mode apparaissent sur l'afficheur.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche , ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.



Remarques

A noter que les temps indiqués dans le tableau de cuisson sont valables pour le four préchauffé. Ajoutez environ 5 minutes aux temps indiqués.

Mettre fin à la durée automatique de cuisson : appeler le menu minuterie. Effleurer la touche **C** et confirmer avec la touche .

Modifier le temps de cuisson : appeler le menu minuterie. Modifier avec **+** ou **-** et confirmer avec .

Interrompre toute l'opération : arrêter le sélecteur de température .

Heure d'arrêt

Vous pouvez décaler l'heure d'arrêt du four.
Exemple : il est 13:30 h. Votre plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez qu'il soit prêt à 15:30 h.

Entrez la durée de cuisson et décalez l'heure d'arrêt à 15:30 h. L'électronique calcule automatiquement l'heure de début. L'appareil va démarrer à 14:50 h automatiquement puis s'arrêter à 15:30 h.

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

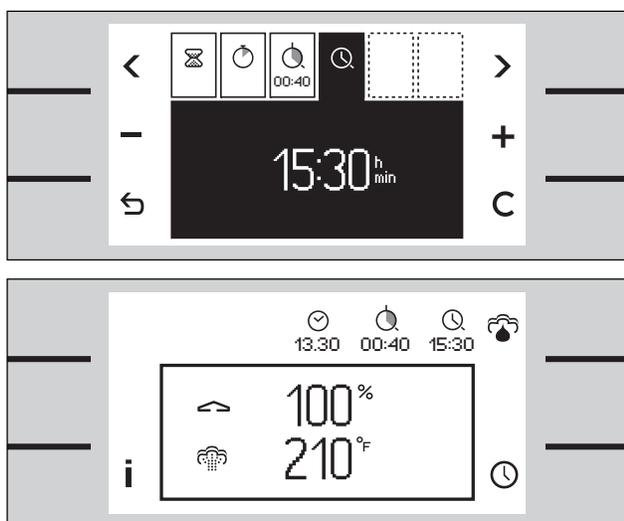
Condition :
réglez d'abord la température, puis le mode, puis la durée de cuisson. Ensuite seulement, vous pourrez décaler l'heure d'arrêt.

Décaler l'heure d'arrêt

- 1 Régler la durée de cuisson.
- 2 Avec la touche **>** du menu, sélectionner la fonction heure d'arrêt **🕒**. L'heure à laquelle le plat sera prêt s'affiche.
- 3 Décaler l'heure d'arrêt au moyen de la touche **+**.
- 4 Confirmer au moyen de la touche **b**. Le menu minuterie se ferme.

L'afficheur passe à la température et au mode. L'appareil est en position d'attente. Il démarre à l'heure calculée et s'arrête une fois que la durée de cuisson est terminée.

Une fois la durée expirée, l'appareil s'arrête. Un signal retentit. Pour arrêter le signal avant la fin, effleurez la touche **🕒**, ouvrez la porte ou bien mettez le sélecteur de température en position zéro.



Remarques

Annuler l'heure d'arrêt :
Appeler le menu minuterie. Effleurer la touche **C** et confirmer avec la touche **↵**. L'heure d'arrêt et la durée de cuisson s'effacent.

Interrompre toute l'opération :
arrêter le sélecteur de température.

Lorsque le symbole **🕒** clignote :
vous n'avez pas réglé de durée de cuisson. Réglez toujours une durée de cuisson en premier.

Mode Sabbat

Cette fonction maintient le four à vapeur à une température de 185°F en mode chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des mets au chaud de 24 à 74 heures sans devoir ni allumer ni arrêter le four.

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

Condition :

La touche minuterie longue durée  est disponible. Pour ce faire, activez la touche une fois dans le menu Réglages de base. Voir le chapitre Réglages de base.

Comment faire le réglage

- 1 Tourner le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.
- 2 Effleurer la touche située près du symbole . La valeur 28 h est proposée sur l'afficheur.
- 3 Régler la durée souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.
- 4 Lancer la fonction avec la touche .

Le mode et la température apparaissent. L'éclairage du four ne s'allume pas. Les touches sont bloquées. L'éclairage de l'afficheur est éteint. L'effleurement des touches ne s'accompagne pas d'un signal sonore.

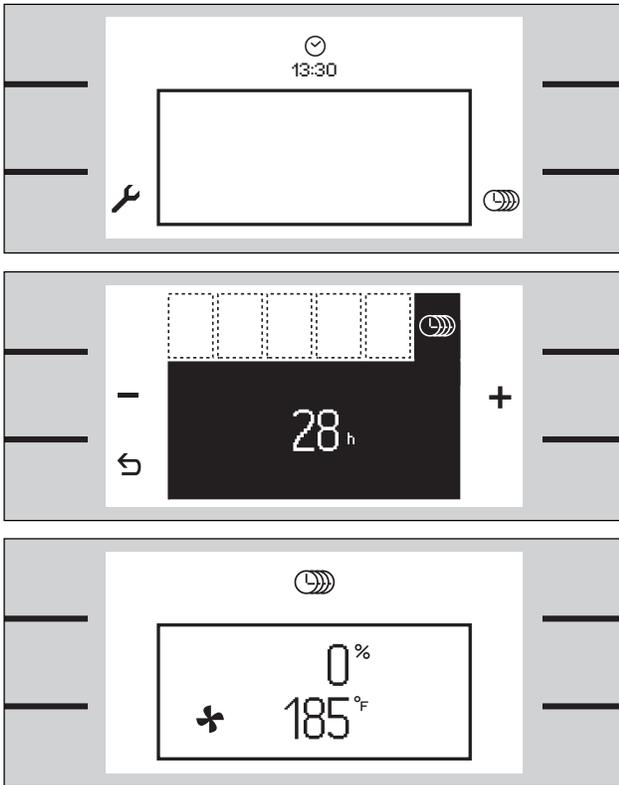
Une fois la durée expirée, l'appareil ne chauffe plus. L'afficheur est vide. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarques

Si vous ne pouvez pas trouver la touche  : Il est nécessaire de rendre la touche de mode Sabbat disponible. Cf. des chapitres de paramètres de base – mode Sabbat.

Interrompre la fonction :

Mettez le sélecteur de température en position zéro.



Programmation de recettes

La fonction de programmation vous permet de conserver les réglages correspondant à un plat et de les rappeler à tout moment. Vous disposez de six emplacements de programme.

Pour un plat donné, vous pouvez enregistrer jusqu'à cinq réglages différents. Un réglage doit être valable pour au moins 2 minutes.

Vous pouvez aussi enregistrer un réglage concernant la sonde thermométrique. Dans ce cas, c'est la température à cœur programmée qui sera conservée en mémoire, et non la durée de cuisson.

Appeler le menu programmation

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température.
- 2 Déplacer le sélecteur de fonctions d'un cran vers la gauche jusqu'à la position „Programmation“.

Le menu Programmation s'affiche avec les 6 emplacements disponibles. Les emplacements déjà occupés sont signalés en gris. Au moyen des touches de menu < ou >, choisir un emplacement. Si un emplacement de programme est occupé, les réglages mémorisés pour lui s'affichent.

Mettre les réglages en mémoire

- 1 Préparer le plat avec les réglages voulus.
- 2 À la fin du temps de cuisson, appeler le menu Programmation
- 3 Au moyen des touches de menu < ou >, choisir un emplacement.
- 4 Effleurer la touche ✓ pendant au moins 3 secondes.

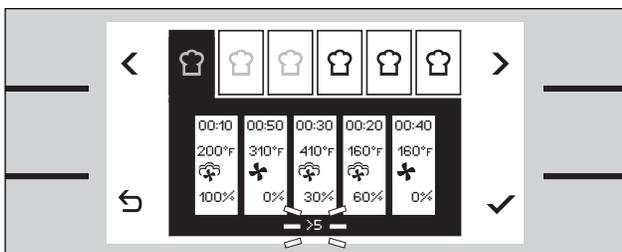
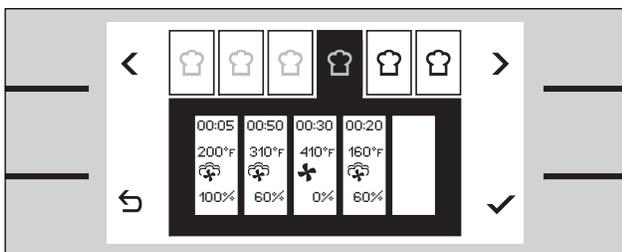
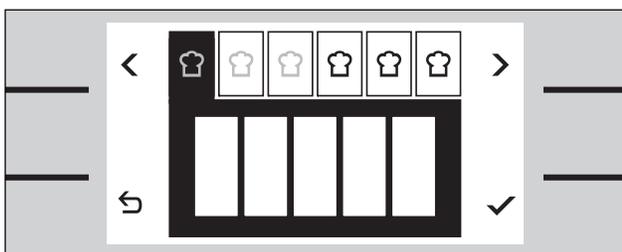
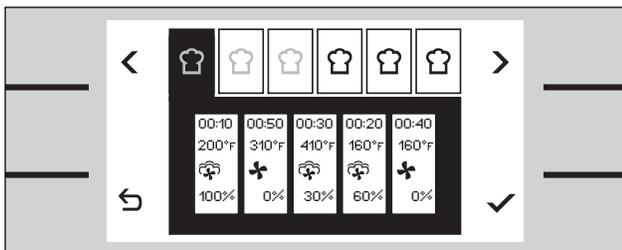
Tous les réglages du dernier plat préparé sont maintenant enregistrés en mémoire. Les réglages apparaissent sur l'afficheur.

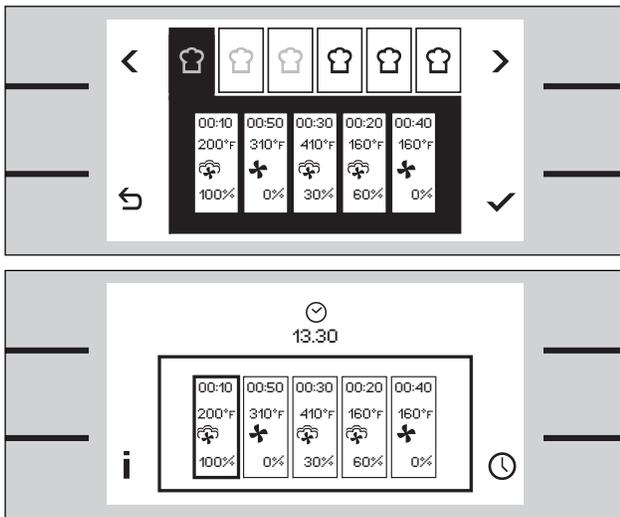
Remarque

Vous voulez affecter un programme à un emplacement déjà occupé :

Enregistrez les nouveaux réglages. Les anciens réglages seront remplacés par les nouveaux.

L'information >5 apparaît sur l'afficheur : le programme que vous souhaitez mémoriser comporte plus de 5 réglages. Seuls les 5 derniers réglages seront conservés en mémoire.





Lancer la programmation

- 1 Tourner d'un cran vers la gauche le sélecteur de température.
- 2 Déplacer le sélecteur de fonctions d'un cran vers la gauche jusqu'à la position „Programmation“.
- 3 Au moyen des touches de menu < ou >, choisir l'emplacement où est conservé le programme de votre plat.
- 4 Effleurer la touche ↶.

Les réglages apparaissent sur l'afficheur. Le four se met en marche. Le réglage en cours est entouré d'un trait épais.

Lorsque le programme est fini, mettez le sélecteur de température et le sélecteur de fonction en position zéro.

Remarque

Le symbole  clignote lorsque vous voulez lancer le programme :

le programme qui s'exécute contient une température à cœur. Enfoncez la sonde thermométrique avant de lancer le programme.

Sécurité enfants

Le four à vapeur est doté d'une fonction de sécurité pour les enfants. Lorsque la fonction est active, il est impossible de mettre le four en marche de manière inopinée.

Condition :
dans le menu Réglages de base, choisissez d'abord le paramètre „disponible“ pour la sécurité enfants. Voir le chapitre Réglages de base.

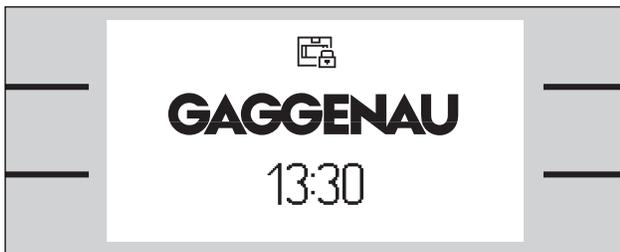
Activer la sécurité enfants

Condition :
le sélecteur de température est en position zéro.

- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.

La sécurité enfants est active, le panneau de commande est bloqué.

L'affichage de veille apparaît sur l'écran et le symbole  s'affiche.



Désactiver la sécurité enfants

- 1 Effleurer une touche quelconque. Le symbole  s'affiche près de la touche du milieu à gauche.
- 2 Effleurer la touche  pendant au moins 6 secondes.

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez vous servir de l'appareil comme à l'habitude.

Remarques

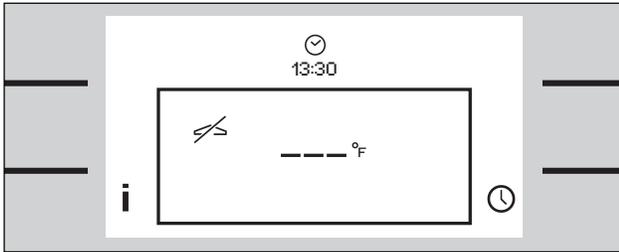
Si le symbole  n'apparaît pas près de la touche du milieu :

Appelez le menu Réglages de base, sélectionnez la fonction Sécurité enfants. Choisissez « Touche sécurité enfants disponible » .

Si vous n'avez plus besoin de la touche Sécurité enfants :

appelez le menu Réglages de base et choisissez la fonction Sécurité enfants au moyen des touches du menu. Choisissez « Touche sécurité enfants non disponible » .

Arrêt de sécurité



Pour votre protection, l'appareil comporte une fonction de sécurité. Au bout de 12 heures, il est mis fin automatiquement à tout processus de chauffe si pendant ce délai, aucune intervention n'a eu lieu.

Exception :
une programmation avec la minuterie longue durée.

Trois barres apparaissent sur l'afficheur. Mettez le sélecteur de température en position zéro. Ensuite, vous pouvez de nouveau vous servir du four.

Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte différents réglages de base.

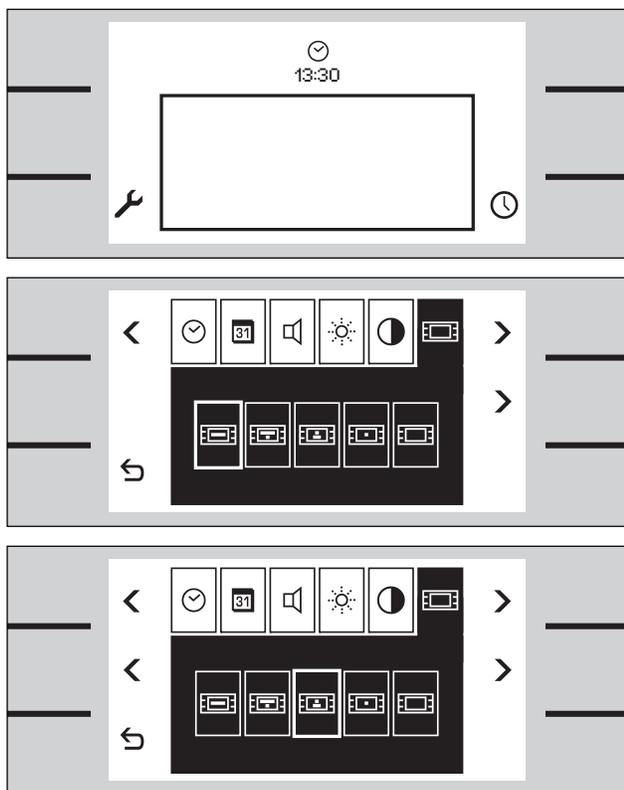
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes : Pour ce faire, tournez le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage.

- Au moyen de la touche , appelez le menu Réglages de base.
- Faites défiler le menu au moyen des touches supérieures < ou >.
- Pour modifier le réglage sélectionné, utilisez les touches du milieu. Vous pouvez modifier plusieurs réglages à la suite sans quitter le menu.
- Pour quitter le menu, utilisez la touche . Tous les réglages sont alors mis en mémoire.

Remarques

Dans la barre de menu, vous ne pouvez pas voir plus de six fonctions à la fois. Effleurez les touches de menu < ou > jusqu'à ce que la fonction recherchée soit visible sur l'afficheur. Vous pouvez faire défiler les fonctions au moyen des touches de menu.

Si vous n'effleurez pas de touche pendant les 60 secondes qui suivent, vous sortirez automatiquement du menu. L'affichage de veille apparaît. Tous les réglages sont mis en mémoire.

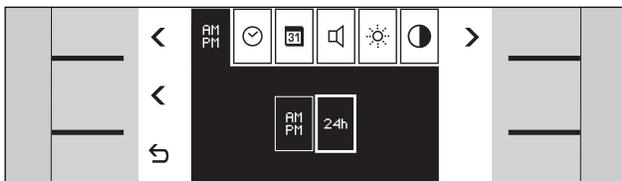


Exemple : modifier l'affichage de veille

- 1 Appeler le menu Réglages de base : Pour ce faire, tourner le sélecteur de température d'un cran vers la droite jusqu'à la position éclairage. Effleurer la touche située près du symbole . Le menu s'affiche.
- 2 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction affichage de veille .
- 3 Au moyen des touches du milieu < ou >, sélectionner l'affichage recherché. La sélection s'affiche brièvement.

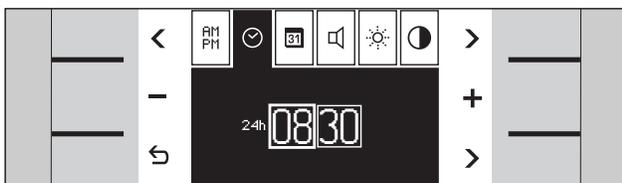
Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages ou quitter le menu au moyen de la touche .

Réglages de base



Format horaire

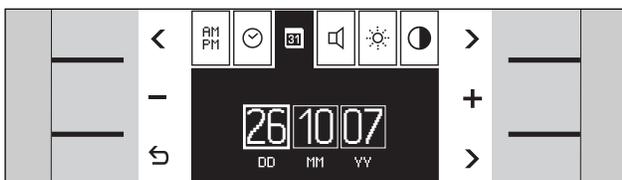
- Format 12 h ou format 24 heures



Heure

- heures / minutes

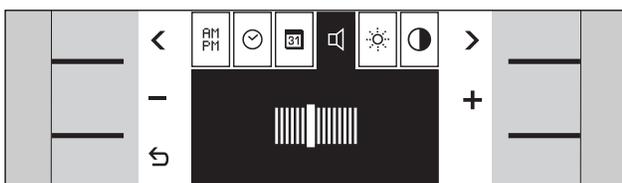
Passer des heures aux minutes au moyen de la touche fléchée > en bas à droite.



Date

- jour / mois / année

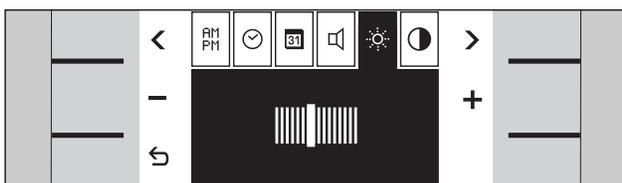
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.



Volume du son des touches

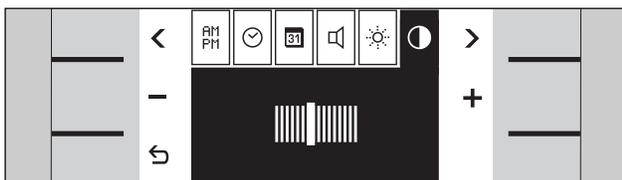
- Réglage possible sur 8 niveaux.

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



Luminosité de l'afficheur

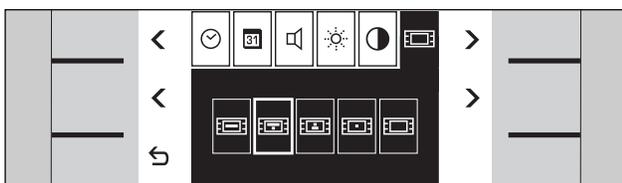
- Réglage possible sur 8 niveaux.



Contraste de l'afficheur

- Réglage possible sur 8 niveaux.

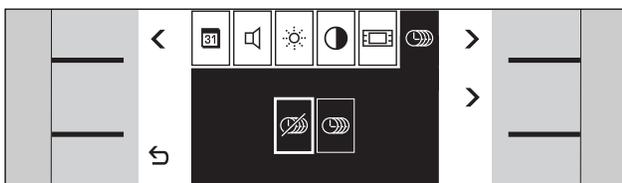
Le contraste dépend de l'angle de vision.



Affichage de veille

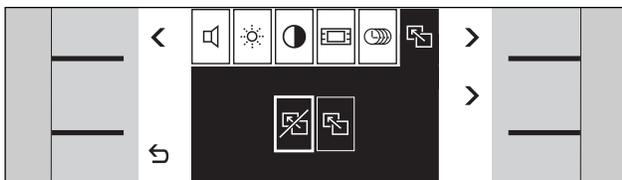
- Gaggenau / Gaggenau et heure / heure et date / heure / afficheur vide

Chaque sélection possible s'affiche brièvement.



Mode Sabbath

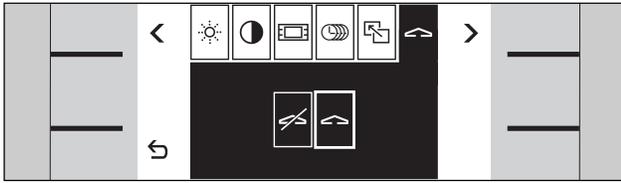
- Touche de mode Sabbath indisponible / disponible



Revenir aux réglages de la livraison.

- Non / oui

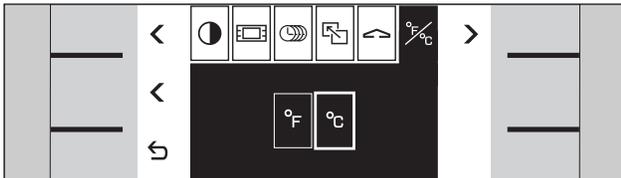
Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↵.



Mode de démonstration

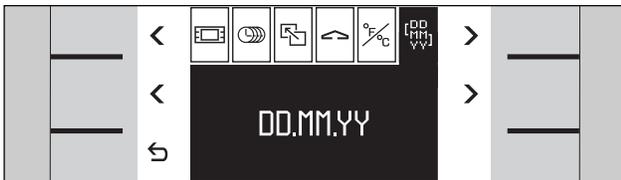
Il faut que le réglage ↵ „pas de mode de démonstration“ soit activé et il ne faut pas le modifier. En mode de démonstration ✂, l'appareil ne chauffe pas.

Vous ne pouvez modifier ce réglage que dans les 3 minutes suivant le raccordement de l'appareil au secteur électrique.



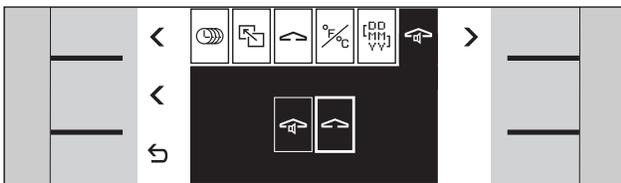
Unité de température

- °F ou °C



Format de la date

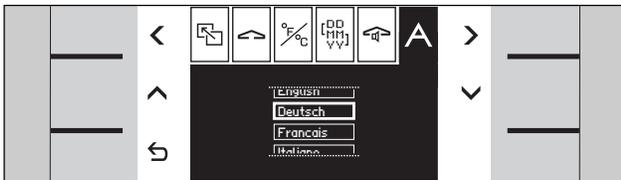
- jour.mois.année ou bien
jour/mois/année ou bien
mois/jour/année



Préchauffage avec / sans signal

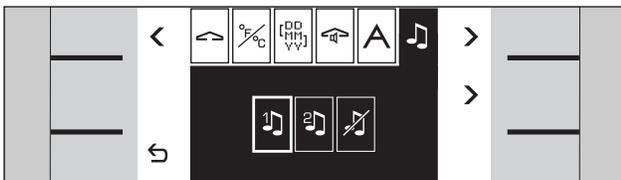
- Préchauffage avec signal / sans signal

Le signal retentit dès que le préchauffage est terminé.



Langue

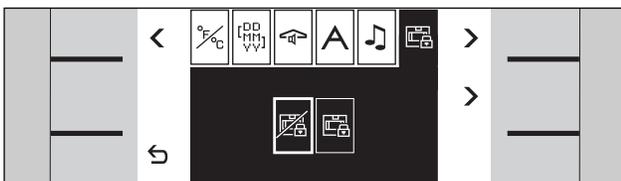
- Choisir la langue d'affichage des textes ou désactiver l'affichage des textes.



Son des touches

- son 1 (bip) / son 2 (clic) / son des touches désactivé

Ce réglage ne concerne que le son des touches. Il est impossible de modifier les sons de signalisation.



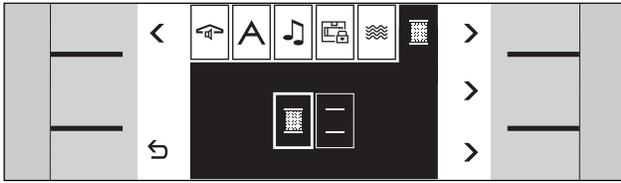
Présélectionner la touche Sécurité enfants.

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible



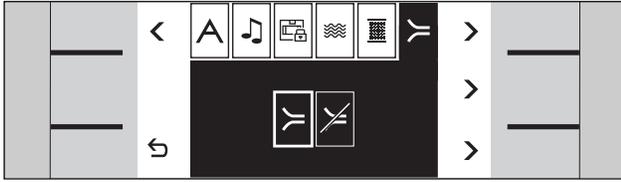
Réglage de la dureté de l'eau

- Dureté de l'eau mesurée entre 1 à 18.



Filtre à eau

- Filtre présent / absent



Réinitialiser le symbole de détartrage / indicateur de capacité du filtre

- Non / oui

Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↶.

Consignes de sécurité

⚠ Attention ! Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur.

⚠ Attention, risque de brûlure ! Laisser le four refroidir avant le nettoyage.

Enceinte de cuisson

Essuyer l'enceinte de cuisson avec une lavette et un peu d'eau de vaisselle chaude. Ne pas laisser brûler les résidus. Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte pour le séchage ou bien utiliser la fonction de séchage.

Ne pas enlever les résidus brûlés en grattant, mais les ramollir avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.

Si le four est très encrassé, le mieux est d'utiliser la fonction de nettoyage.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats.

- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- acide acétique
- aérosol pour four
- nettoyeurs chlorés
- éponges à gratter ou objets

Bacs de cuisson

Nettoyer les bacs de cuisson à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Ramollir les résidus brûlés et les enlever à la brosse.

Grilles

Pour nettoyer les grilles, vous pouvez les sortir du four. Pour ce faire, desserrer les écrous à molette et sortir les grilles vers l'avant.

Nettoyez les grilles au lave-vaisselle.

Filtre à graisse

Pour nettoyer le filtre à graisse, sortez-le par le haut.

Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle.

Vitre de la porte

Nettoyer la vitre avec un chiffon doux et un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas humidifier trop en essuyant la vitre, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou à récurer, ni de grattoirs métalliques. Ils peuvent rayer la surface et détruire le verre.

Nettoyer l'afficheur seulement avec un chiffon doux. Toujours nettoyer l'afficheur à sec, car l'humidité peut pénétrer derrière la vitre.

Joint de porte

Le joint de la porte doit toujours être propre et exempt de résidus.

Ne pas nettoyer le joint de porte avec des nettoyeurs agressifs (en bombe aérosol par exemple). Ils peuvent détruire le joint.

Il ne faut pas démonter le joint de la porte.

Fonction nettoyage

La fonction nettoyage permet de ramollir les salissures les plus tenaces pour les enlever ensuite plus facilement. L'opération dure environ 34 minutes.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Sortez les accessoires de l'enceinte du four.

Pour le nettoyage, vous pouvez sortir les grilles latérales. Pour ce faire, desserrer les écrous moletés et extraire par l'avant les grilles.

Procédez de la manière suivante :

- 1 Éliminer les salissures grossières dans l'enceinte du four. Essuyer l'enceinte avec de l'eau de vaisselle. Fermer la porte du four.
- 2 Tourner de deux crans vers la gauche le sélecteur de fonction. Tourner le sélecteur de température vers la gauche en position Fonctions spéciales. Le menu Nettoyage s'affiche. La durée de nettoyage s'affiche.
- 3 Lancer la fonction avec la touche . Le nettoyage commence.
- 4 Une fois le temps programmé expiré, la seconde étape apparaît sur l'afficheur, à savoir le rinçage.
- 5 Essuyer avec une éponge absorbante les salissures dissoutes dans l'enceinte du four.
- 6 Fermer la porte du four. Lancer la fonction avec la touche . L'appareil rince pendant environ 2 minutes.
- 7 Après le premier rinçage, lancer le second rinçage au moyen de la touche .

Un signal sonore est émis après 2 minutes. Le nettoyage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

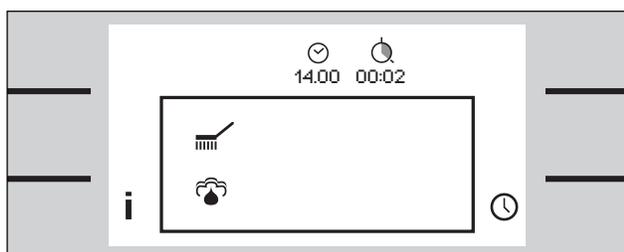
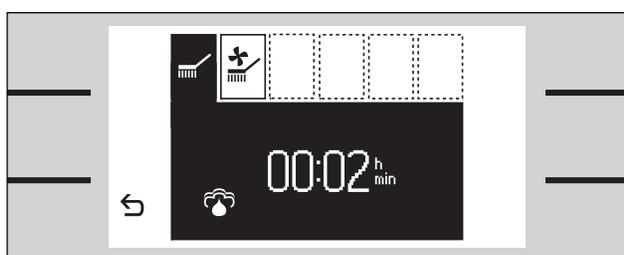
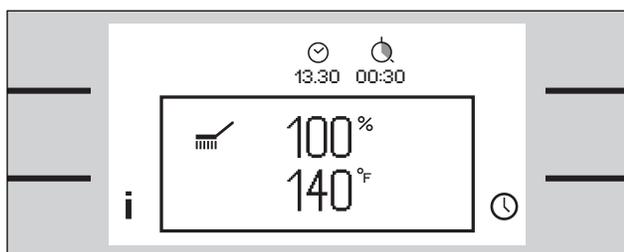
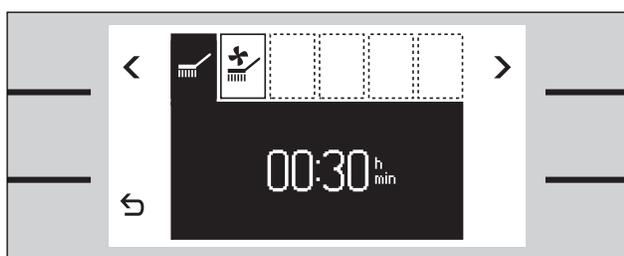
Séchez l'enceinte du four au moyen de la fonction séchage.

Remarque

Vous ne pouvez pas modifier la durée du nettoyage. La lampe de l'enceinte du four reste éteinte pendant le nettoyage.

Si vous souhaitez interrompre le nettoyage : Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Si trois barres apparaissent sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sont sur des positions correctes.



Fonction séchage

Après le nettoyage, vous pouvez sécher l'enceinte de cuisson au moyen de la fonction séchage. Vous pouvez aussi sécher l'enceinte de cuisson au moyen de la même fonction après la cuisson à la vapeur.

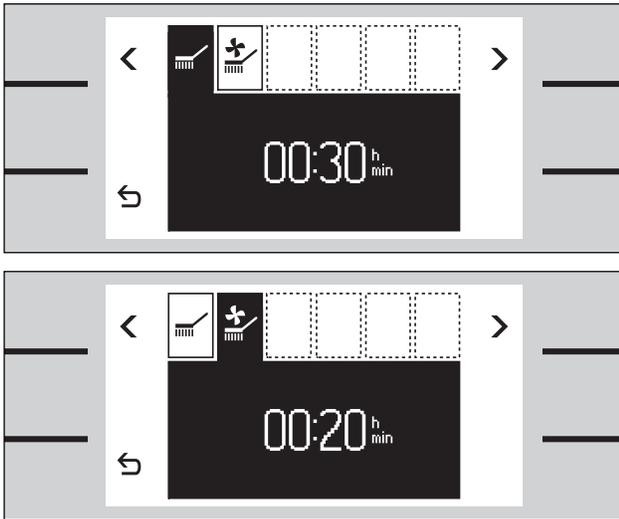
Procédez de la manière suivante :

- 1 Tourner de deux crans vers la gauche le sélecteur de fonction.
- 2 Tourner le sélecteur de température vers la gauche en position Fonctions spéciales. Le menu Nettoyage s'affiche.
- 3 Avec la touche > du menu, sélectionner la fonction séchage. La durée s'affiche.
- 4 Lancer la fonction avec la touche ↻.

La température et le degré d'humidité s'affichent.

Une fois le temps programmé exprimé, vous entendez un signal. Le séchage est terminé. Mettez le sélecteur de température en position zéro.

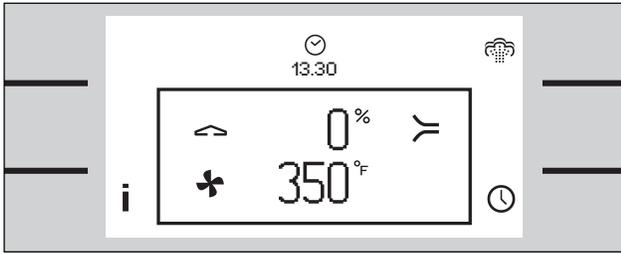
Laissez le four à vapeur refroidir. Ensuite, vous pouvez polir l'enceinte de cuisson et la vitre avec un chiffon humide.



Remarque

Si trois barres apparaissent sur l'afficheur : fausse manœuvre. Vérifiez si le sélecteur de fonction est sur Nettoyage et le sélecteur de température sur Options.

Détartrage



Détartrez l'appareil lorsque le symbole  s'affiche.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant le détartrage.

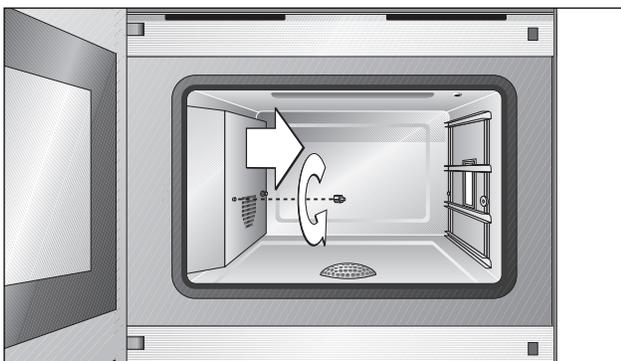
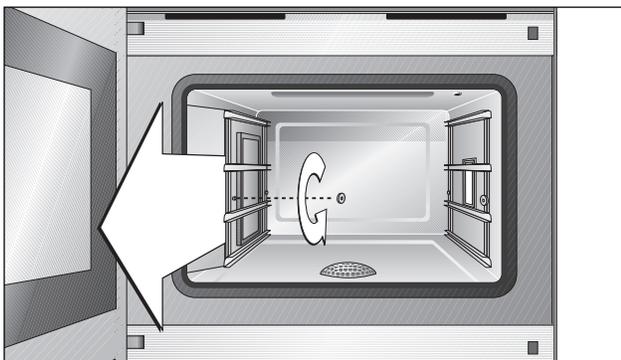
En démontant la plaque latérale, veillez à ne pas rayer l'enceinte du four. Faites attention à ne pas laisser tomber de petites pièces dans le filtre d'évacuation. Conseil : placez un torchon sur le fond de l'enceinte de cuisson.

Pour le détartrage, utilisez seulement un détartrant liquide à base d'acide citrique. Dosez la solution de détartrage selon les indications du fabricant. Il ne faut pas que le détartrant entre en contact avec les parties du cadre de l'appareil.

Pour nettoyer la plaque latérale, ne pas utiliser de nettoyeur qui gratte ou qui récurve.

Procédez de la manière suivante :

- 1 Desserrer l'écrou moleté situé à l'avant de la grille gauche. Sortir la grille vers l'avant.
- 2 Enlever le filtre à graisse par le haut.
- 3 Desserrer le boulon avant avec une clé à douille de 13. Enlever la plaque latérale et détartrer.
- 4 Reposer la plaque latérale. Remonter le filtre à graisse et la grille latérale.
- 5 Vérifier que toutes les pièces sont bien fixées.
- 6 Réinitialiser le symbole de détartrage dans les réglages de base.



Incidents

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les coupe-circuits de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Afin de garantir la sûreté électrique et la sécurité des personnes, seuls des techniciens agréés sont autorisés à procéder aux réparations.

▲ Attention ! Toute réparation effectuée de manière non-conforme peut entraîner un risque de grave danger pour les personnes.

Lors de tout travail de maintenance, séparer l'appareil du secteur électrique sur tous les pôles (désactiver le coupe-circuit ou le disjoncteur général).

Pour des raisons techniques, le cache de la lampe n'est pas démontable. Le changement de lampe doit être fait seulement par le service après-vente Gaggenau.

Important ! Ne pas enlever le cache de la lampe !

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

Messages d'erreur

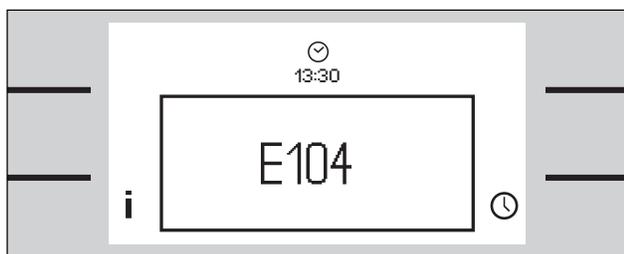
Si une anomalie se produit et si l'appareil ne chauffe plus, un message d'erreur clignote sur l'afficheur.

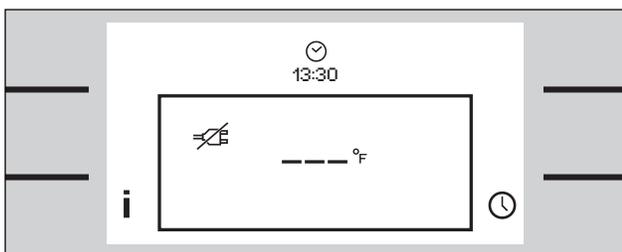
Si les codes E003, E303, E115 ou E215 clignotent sur l'afficheur, cela veut dire que l'appareil est en surchauffe. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

Si un autre message d'erreur clignote sur l'afficheur, faites appel au service après-vente. Veuillez indiquer au service après-vente le message d'erreur et le type de l'appareil. Le type de l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique.

Mettez le sélecteur de température en position zéro.

Remarque :
Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.





Panne d'électricité

Votre appareil peut résister à une coupure de courant de moins de 5 minutes pendant laquelle il continue à fonctionner.

Si la panne de courant dure plus longtemps alors que l'appareil est en marche, le symbole ⚡ s'affiche et la température est remplacée par trois barres. Le fonctionnement s'interrompt.

Mettez le sélecteur de température en position zéro et refaites votre réglage.

Après une panne de courant de plusieurs jours, l'afficheur propose le menu « Premiers réglages ». Procédez à la mise à l'heure.

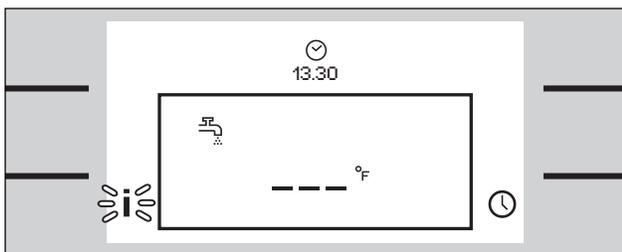
Remarque : les réglages de base sont conservés en mémoire après une panne d'électricité de plusieurs jours.



Mode de démonstration

Si le symbole ⚡ est allumé sur l'affichage de veille, cela signifie que le mode de démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Séparez brièvement l'appareil du secteur électrique. Désactivez ensuite le mode de démonstration dans les 3 minutes qui suivent, en utilisant le menu Réglages de base.



L'appareil n'est pas alimenté en eau.

Si le symbole ⚡ apparaît en haut à gauche de l'afficheur et si la température est remplacée par trois barres, il n'y a plus d'eau fraîche.

Vérifiez le branchement d'eau.

Gaggenau
780 Dedham Street
Canton, MA 02021
Telephone: 877.4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

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

9000186345 EB 8707 frUS

GAGGENAU