

BSP 220/221

Four vapeur

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes des dommages	4
Protection de l'environnement	5
Élimination écologique	5
Conseils d'économie d'énergie	5
Découvrir l'appareil	6
Four à vapeur	6
Afficheur et éléments de commande	7
Symboles	7
Couleurs et représentation	8
Informations supplémentaires i et i [®]	8
Ventilateur de refroidissement	8
Positions du sélecteur de fonction	9
Accessoires	10
Accessoires spéciaux	10
Avant la première utilisation	11
Réglage de la langue	11
Régler le format de l'heure	11
Régler l'heure	11
Réglage du format de la date	11
Réglage de la date	12
Réglage du format de la température	12
Réglage de la dureté de l'eau	12
Terminer la première mise en service	12
Calibrage	13
Nettoyer la vitre de la porte	13
Nettoyer les accessoires	13
Activation de l'appareil	14
Veille	14
Activer l'appareil	14
Utilisation de l'appareil	14
Remplissez le réservoir d'eau.	14
Enceinte du four	15
Placez les accessoires	15
Mise en marche	15
Après chaque utilisation	16
Coupure de sécurité	16
Fonctions de la minuterie	16
Appeler le menu Minuterie	16
Minuterie	16
Chronomètre	17
Temps de cuisson	18
Fin de la cuisson	18
Sécurité enfants	19
Activer la sécurité enfants	19
Désactiver la sécurité enfants	19

Réglages de base	20
Nettoyage et entretien	22
Produit de nettoyage	22
Aide au nettoyage	23
Programme de détartrage	24
Sortir les grilles	25
Dérangements, que faire si ...	26
Panne de courant	27
Mode démonstration	27
Changer la lampe intérieure du four	27
Service après-vente	27
Numéro E et numéro FD	27
Tableaux et conseils	28
Légumes	29
Légumes – vapeur douce	30
Poisson – cuisson vapeur	30
Poisson – cuisson vapeur	31
Viandes/volailles – cuisson vapeur	
basse température	32
Viandes/saucisses – réchauffer	32
Volailles – cuisson à la vapeur	33
Garnitures	33
Desserts	34
Autre	34
Régénérer (réchauffer)	34
Faire lever la pâte	35
Décongeler	35
Mettre en conserves	36
Extraction de jus (baies)	36
Préparation de yaourts	37
Préparation de mets encombrants	37

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

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

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

Risque d'incendie !

Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de brûlure !

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

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

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement. Ne pas toucher les orifices d'aération. Eloigner les enfants.
- Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil. Éteignez la lumière pendant le nettoyage.

Risque de brûlures !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- Même après l'arrêt de l'appareil, l'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude. Ne pas vider la coupelle d'évaporation immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

Attention !

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.
Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle dans un bac de cuisson perforé ou sur une grille.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Si l'eau du robinet contient beaucoup de chlorure (>40 mg/l), nous recommandons d'utiliser une eau minérale non gazeuse à faible teneur en chlorure. Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur.
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- Dans l'enceinte du four, utilisez uniquement des accessoires d'origine. Les éléments sujets à la corrosion (plats à service, couverts par exemple) peuvent générer de la corrosion à l'intérieur du four.
- Utilisez seulement les petites pièces d'origine (écrous moletés par exemple). Si vous perdez des petites pièces, commandez-les auprès de notre service pièces de rechange.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Le sel, les sauces fortes (ketchup, moutarde par exemple) ou les aliments salés (rôti salé par exemple) contiennent des chlorures et acides qui attaquent la surface de l'acier. Éliminez toujours les résidus sans attendre.
- Le jus de fruits peut laisser des taches dans le compartiment de cuisson. Enlevez toujours immédiatement le jus de fruits et essuyez ensuite avec un chiffon humide et un chiffon sec.
- De la corrosion peut se former dans le compartiment de cuisson en cas d'entretien incorrect. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Nettoyez immédiatement le compartiment de cuisson après chaque utilisation après que l'appareil a refroidi. Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Séchage.

- Ne pas démonter le joint de la porte. Si le joint de la porte est endommagé, la porte ne ferme plus correctement. Cela risque d'endommager les façades des meubles voisins. Faites remplacer le joint de la porte.
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Protection de l'environnement

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

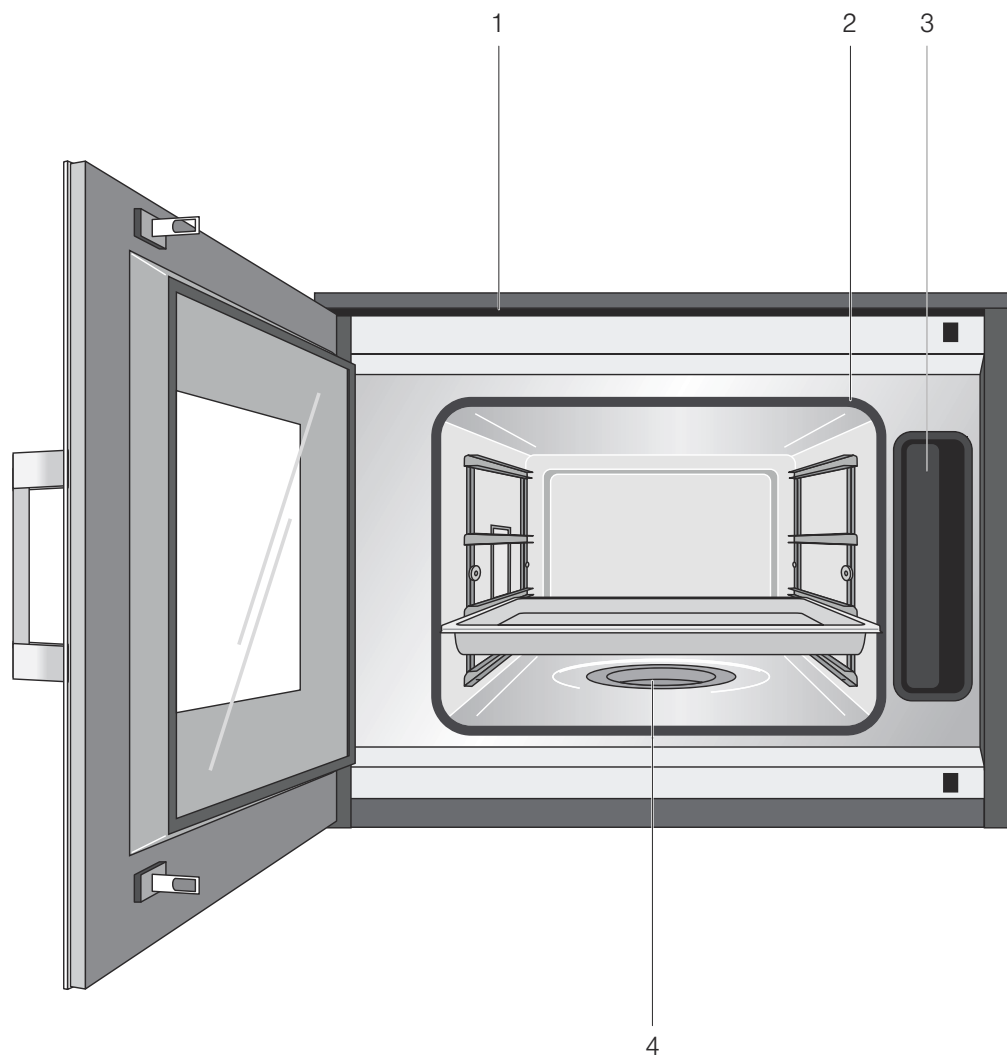
Conseils d'économie d'énergie

- Ouvrez le moins souvent possible la porte pendant la cuisson.
- Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.
- Avec la cuisson à la vapeur, vous pouvez préparer en même temps des plats répartis sur plusieurs niveaux. Si ces plats ont des durées de cuisson différentes, mettez d'abord au four celui dont la cuisson est la plus longue.

Découvrir l'appareil

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

Four à vapeur

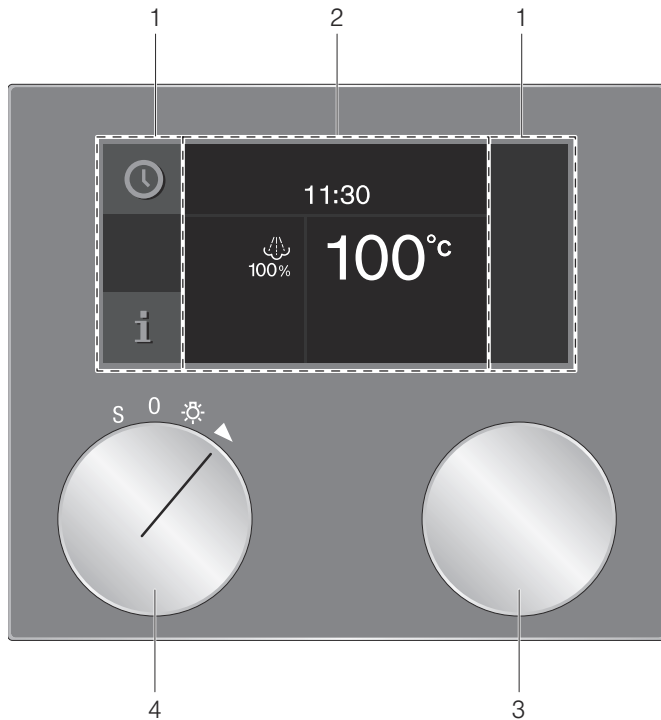


1	Fentes d'aération
2	Joint de porte
3	Réservoir d'eau
4	Bac de l'évaporateur

Afficheur et éléments de commande

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

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



Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
⤴	Chauffe avec affichage de l'état
↶	Editer des réglages
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🕒	Appeler la minuterie longue durée
🔧	Mode démonstration

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

Couleurs et représentation

Couleurs

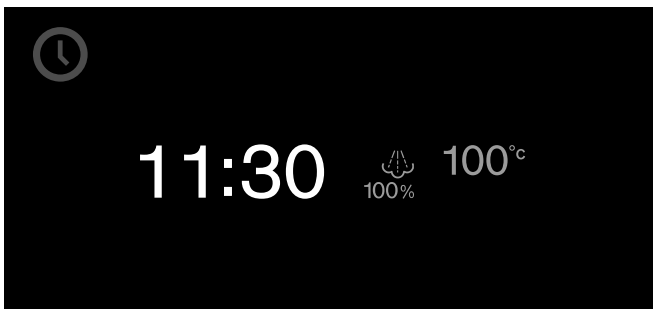
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglage respectives.

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

Représentation

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

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



Informations supplémentaires i et i[®]

Touchez le symbole **i** pour accéder à des informations complémentaires, par exemple concernant le type de chauffage réglé ou la température de l'espace de cuisson actuel.

Remarque : En marche permanente après le chauffage, les variations de température sont normales.

Le symbole **i[®]** apparaît pour signaler des informations importantes ou des invites d'action. Des informations importantes relatives à la sécurité et à l'état de fonctionnement sont également parfois automatiquement affichées. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes ou doivent être confirmés à l'aide du symbole ✓.

Ventilateur de refroidissement

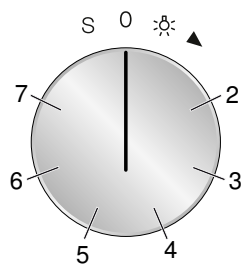
Votre appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur s'allume pendant la marche du four. Il fait sortir l'air chaud par dessus ou par dessous la porte, selon la version de l'appareil.











Après avoir retiré votre plat cuit, laissez la porte fermée jusqu'au refroidissement. Ne laissez pas la porte entrouverte, car cela pourrait endommager les meubles avoisinants. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Attention !

Ne recouvrez pas les fentes d'aération, car sinon, l'appareil va surchauffer.

Positions du sélecteur de fonction



Position	Fonction/Mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
☀	Eclairage		
2	 100% d'humidité	30 - 100°C Température de référence 100°C	Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : Pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
3	 Vapeur douce	30 - 100°C Température de référence 80°C	Cuisson vapeur préservant les aliments : Pour des légumes et du poisson.
4	 Fermentation	30 - 50°C Température de référence 38°C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
5	 Décongélation	40 - 60°C Température de référence 45°C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. L'humidité transmet la chaleur sur les aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
6	 Régénération	60 - 100°C Température de référence 100°C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
7	 Cuisson vapeur basse température	70 - 90°C Température de référence 70°C	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson lente, préservant l'aliment, pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
S	 Réglages de base		Dans les réglages de base, vous pouvez adapter votre appareil de manière individuelle.
	 Aide au nettoyage		Avec la fonction Aide au nettoyage vous décollez les salissures dans le compartiment de cuisson au moyen de vapeur.
	 Programme de détartrage		Avec le programme de détartrage vous décollez le tartre dans le compartiment de cuisson.
	 Effacer l'indication de détartrage		Après le détartrage, effacez l'indication de détartrage dans l'afficheur.

Accessoires

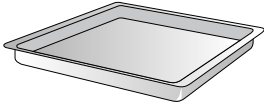
Utilisez seulement les accessoires fournis ou ceux proposés par le service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil. Veillez à toujours bien mettre correctement les accessoires en place dans le four.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

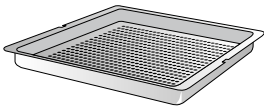


Grille

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



Bac de cuisson en inox, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, profondeur 40 mm pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales, pour cuire des tartes et recueillir le liquide s'égouttant pendant la cuisson à la vapeur



Bac de cuisson en inox, perforé, GN $\frac{2}{3}$, profondeur 40 mm pour la cuisson à la vapeur de légumes ou poissons, pour extraire le jus de baies et pour décongeler

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- GN 114 130 Bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
- GN 114 230 Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l
- GN 124 130 Bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
- GN 124 230 Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l
- GN 340 230 Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, à revêtement anti-adhésif
- GN 410 130 Couvercle en inox GN 1/3
- GN 410 230 Couvercle en inox GN 2/3
- GR 220 046 Grille, chromée, avec pieds

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

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Avant de commencer, lisez le chapitre « Consignes de sécurité importantes ».

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

Après le raccordement électrique, le menu "Premiers réglages" apparaît dans la visualisation. Vous pouvez maintenant régler votre nouvel appareil :

- Langue
- Format de l'heure
- Heure
- Format de la date
- Date
- Format de la température
- Dureté de l'eau

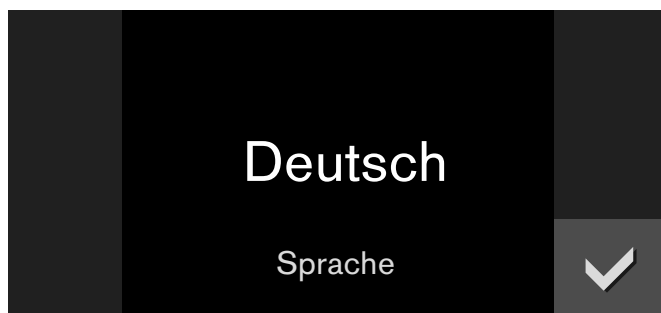
Remarques

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

Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

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

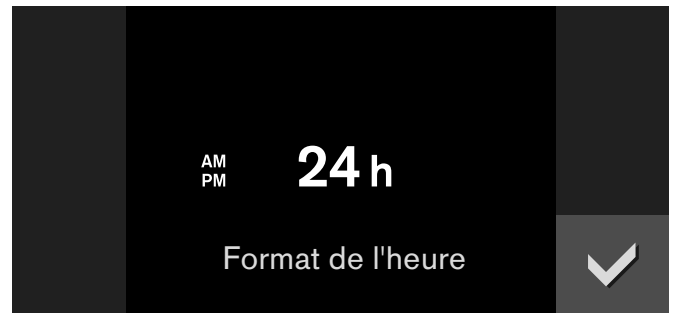


Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

Régler le format de l'heure

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

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



Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

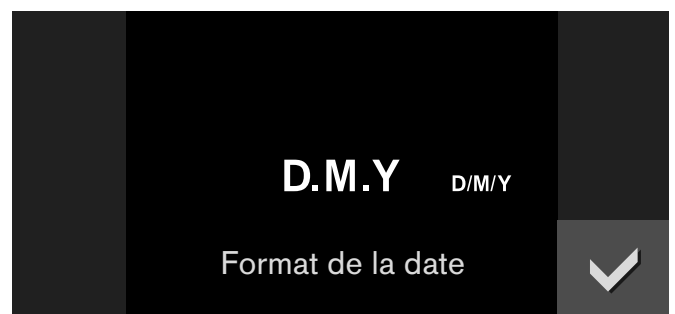
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

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

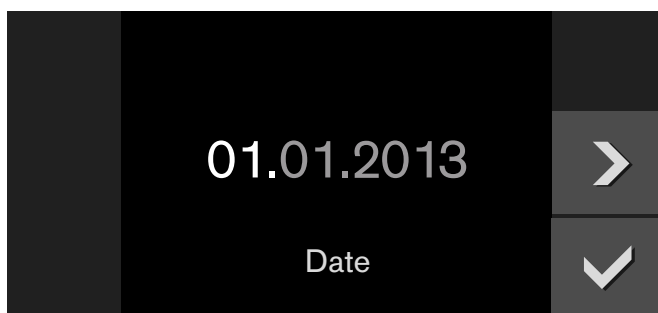
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage de la date

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

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



Réglage du format de la température

Les deux formats possibles °C et °F apparaissent dans l'afficheur. Le format °C est réglé par défaut.

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



Réglage de la dureté de l'eau

"Dureté de l'eau" s'affiche.

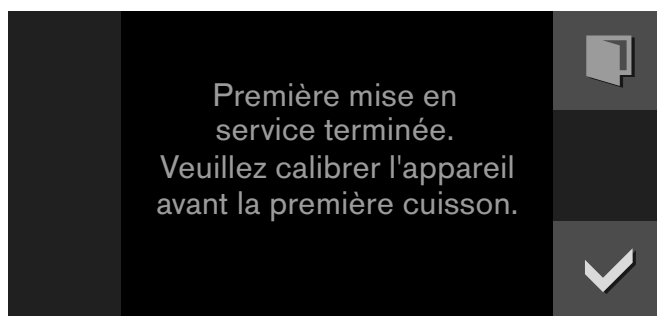
- 1 Contrôler l'eau du robinet à l'aide du test de dureté carbonatée : remplir le tube de mesure d'eau du robinet jusqu'à la marque 5 ml.
- 2 Ajouter goutte à goutte la solution d'indicateur jusqu'à ce que le violet se transforme en jaune. **Important** : compter les gouttes et après chaque goutte, secouer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



Terminer la première mise en service

Dans l'afficheur apparaît "Première mise en service terminée. Veuillez calibrer l'appareil avant la première cuisson".

Confirmer avec ✓.



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

Avant la première cuisson à la vapeur, faites un calibrage afin de régler le point d'ébullition.

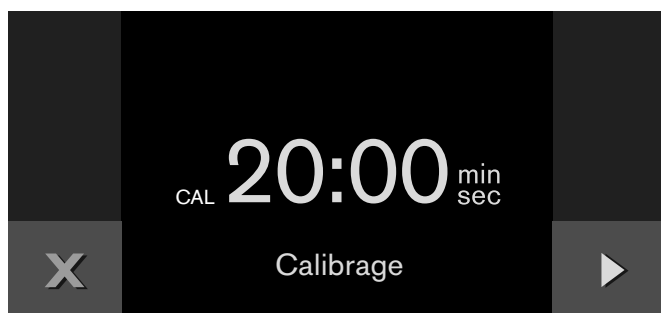
Calibrage

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. La pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, le point d'ébullition diminue donc aussi. Lors de la calibration, l'appareil règle le point d'ébullition selon la pression régnant sur le lieu d'installation.

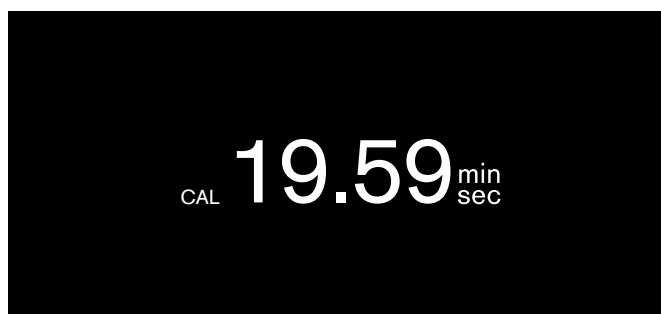
Il est important que l'appareil cuise à la vapeur à 100°C pendant 20 minutes sans interruption. Pendant cette période, n'ouvrez pas la porte du four.

Remarques

- Pour le calibrage, l'appareil doit être froid.
 - Pendant le calibrage, l'appareil génère plus de vapeur que d'habitude.
- 1 Mettre le sélecteur de fonction sur **S**.
 - 2 Choisir "Réglages de base" au moyen du sélecteur rotatif.
 - 3 Effleurer le symbole ✓.
 - 4 Choisir "Calibrage" au moyen du sélecteur rotatif.
 - 5 Effleurer le symbole _.
 - 6 Remplir le réservoir d'eau froide et effleurer ✓.
 - 7 Sortir tous les accessoires de l'intérieur du four et effleurer ✓.
 - 8 La durée 20:00 minutes s'affiche. Lancer le calibrage au moyen de ▶.



Le calibrage commence. Le temps défile sur l'afficheur.



Remarque : Ne pas interrompre le calibrage. Ne pas tourner le sélecteur de fonction. Ne pas ouvrir la porte du four.

Une fois le calibrage terminé, un message s'affiche. Confirmer avec ✓ et mettre le sélecteur de fonction à 0.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, refaites un calibrage.

Après la réinitialisation aux réglages usine

Après la réinitialisation aux réglages usine dans le menu Réglages usine, vous devez repocéder au calibrage.

Après une coupure de courant

L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou séparation du secteur. Un nouveau calibrage n'est pas nécessaire.

Nettoyer la vitre de la porte

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

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

Nettoyer les accessoires

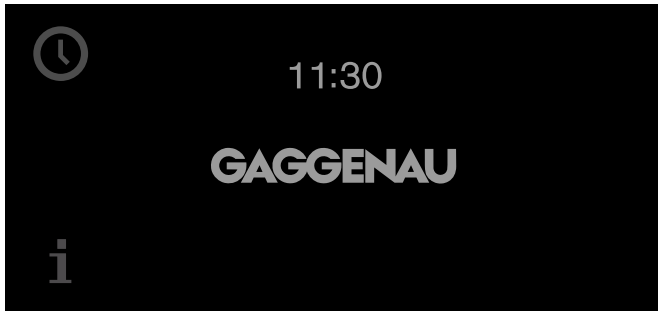
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Activation de l'appareil

Veille

Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée ou si la sécurité enfants est activée, l'appareil est en mode veille.

En mode veille, l'intensité lumineuse du bandeau de commande est réduite.



Remarques

- Plusieurs affichages sont possibles en mode veille. Par défaut, vous voyez le logo GAGGENAU et l'heure. Si vous voulez modifier l'affichage, consultez le chapitre Réglages de base.
- La luminosité de l'affichage dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez moduler l'affichage au moyen du paramètre "Luminosité" dans les réglages de base.

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

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

Utilisation de l'appareil

Remplissez le réservoir d'eau.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, vous voyez le réservoir d'eau sur le côté.

Attention !

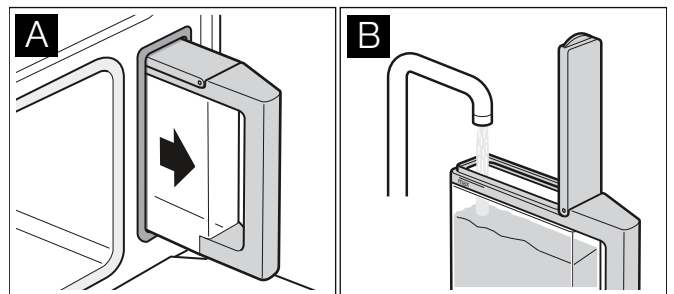
Conséquences pour l'appareil de l'utilisation de liquides inadaptés

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

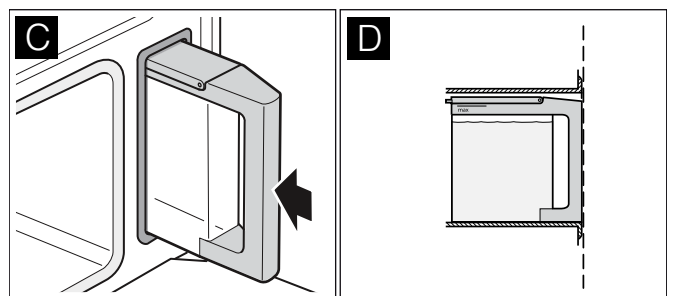
Pour en savoir plus sur votre eau du robinet, consultez votre distributeur. Vous pouvez vérifier la dureté de votre eau au moyen du kit de test fourni.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation (sauf en mode chaleur tournante + 30% d'humidité", "chaleur tournante + 0% d'humidité" et "Programme de séchage") :

- 1 Ouvrir la porte de l'appareil et sortir le réservoir d'eau (fig. A).
- 2 Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque "max" (fig. B).



- 3 Fermer le bouchon jusqu'à l'entendre se verrouiller.
- 4 Insérer le réservoir complètement jusqu'à la butée (fig. C).

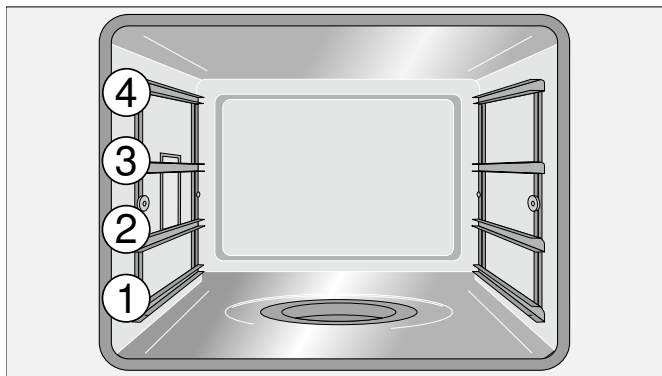


Le réservoir doit affleurer au logement (fig. D).

Enceinte du four

L'enceinte de cuisson a quatre niveaux. Les niveaux sont comptés du bas vers le haut.

Remarque : Vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux en même temps (niveaux 2, 3 et 4).



Attention !

- Ne posez rien directement sur le fond de l'enceinte. Ne recouvrez pas le fond d'une feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil. Le fond de l'enceinte et le bac de l'évaporateur doivent toujours rester dégagés. Placez les récipients toujours dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.
- Ne placez pas des accessoires entre les rails d'introduction, ils risqueraient de basculer.

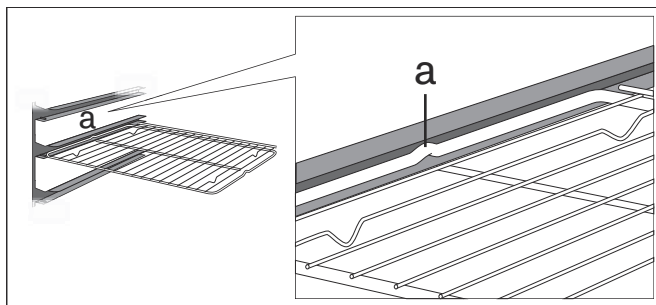
Ouvrez toujours la porte de l'appareil au maximum, car dans cette position, la porte ne revient pas d'elle-même.

Placez les accessoires

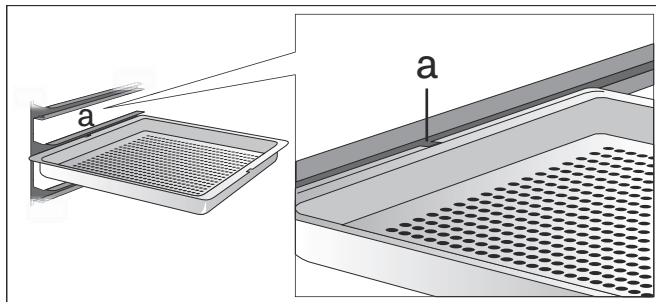
La grille et le bac de cuisson perforé sont dotés d'un système de verrouillage qui empêche les accessoires de basculer lorsque vous les sortez. Pour que cette protection antibasculement fonctionne, il faut que les accessoires soient bien en place dans le four. Pour retirer les accessoires, soulevez-les légèrement.

Lors de l'insertion de la grille, vérifiez

- que l'ergot (a) est bien tourné vers le haut,
- que l'arceau de sûreté de la grille est à l'arrière et en haut.



En insérant le bac de cuisson perforé, assurez-vous que le creux (a) est bien tourné sur le côté.



Mise en marche

- 1 Choisir le mode de cuisson au moyen du sélecteur de fonction. Le mode cuisson choisi s'affiche, avec la proposition de température.
- 2 Si vous souhaitez modifier la température : Régler la température à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

Le symbole de préchauffage $\hat{=}$ s'affiche. La barre indique l'avancement du préchauffage. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore est émis et le symbole $\hat{=}$ s'éteint.

Remarque : Si la température réglée est inférieure à 70°C, l'éclairage intérieur du four reste éteint.

Ajouter de l'eau :

Si le réservoir d'eau est vide, un message s'affiche à l'écran. Remplissez le réservoir jusqu'à la marque "max" puis remettez-le en place.

Arrêt :

Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

- 1 Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe !
- 2 Enlever le réservoir d'eau et le vider.
- 3 Sécher soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et le logement du réservoir dans l'appareil.

Attention !

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

Séchage de l'enceinte du four

Risque d'ébouillement !

L'eau se trouvant dans le bac de l'évaporateur peut être très chaude. Laissez-le refroidir avant de le vider.

- 1 Dès que l'appareil a refroidi, éliminer les salissures de l'enceinte du four. Il est beaucoup plus difficile de les enlever plus tard.
- 2 Vider le bac de l'évaporateur au moyen de l'éponge de nettoyage fournie.
- 3 Essuyer avec l'éponge de nettoyage l'enceinte refroidie et le bac de l'évaporateur et bien sécher avec un chiffon doux.
- 4 Essuyer à sec les meubles et poignées si de la condensation s'y est déposée.

Coupure de sécurité

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





Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

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


Fonctions de la minuterie

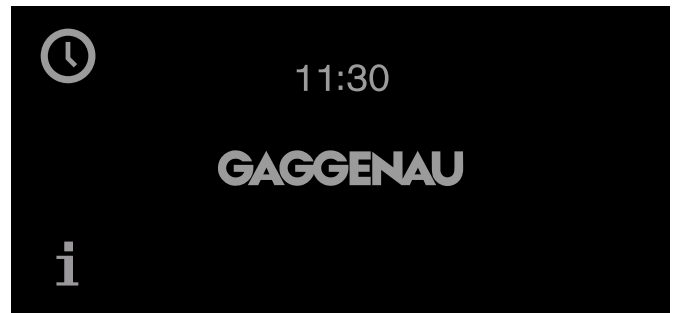
Dans le menu de la minuterie, réglez :

-  la minuterie courte durée
-  chronomètre
-  le temps de cuisson (pas au repos)
-  la fin du temps de cuisson (pas au repos)

Appeler le menu Minuterie

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

Effleurer le symbole .




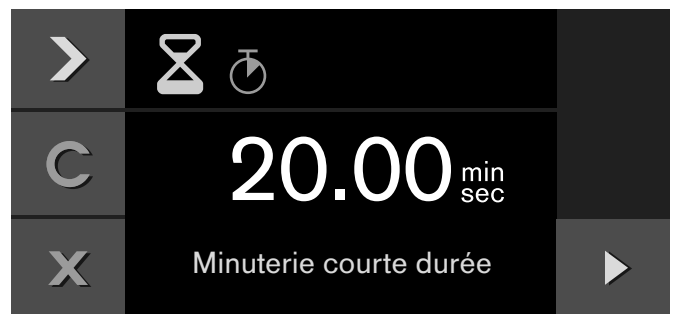
Le menu Minuterie s'affiche.


Minuterie

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

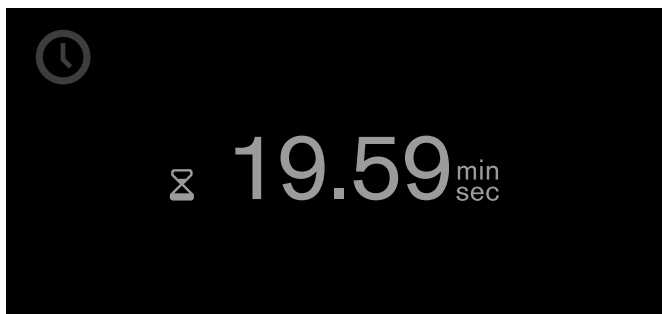
Réglage de la minuterie courte durée

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



- 3 Démarrer avec .

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



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

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

Arrêter la minuterie courte durée :

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

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

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

Chronomètre

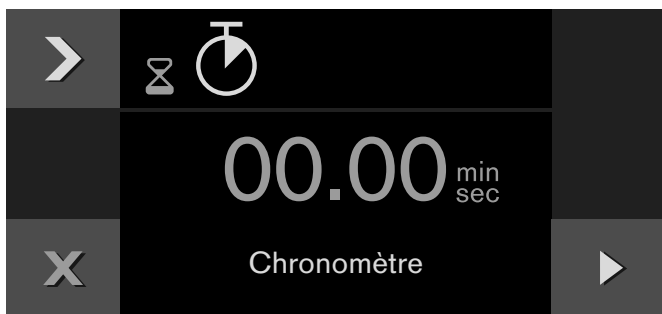
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

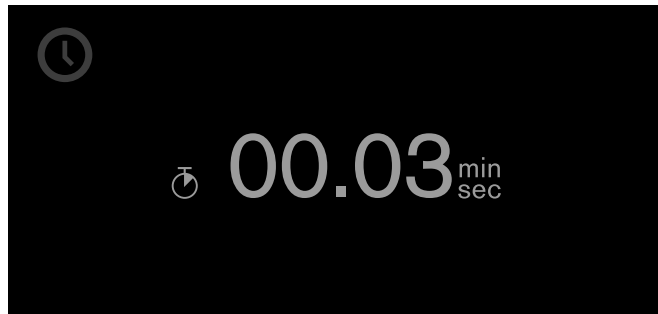
Démarrer le chronomètre

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



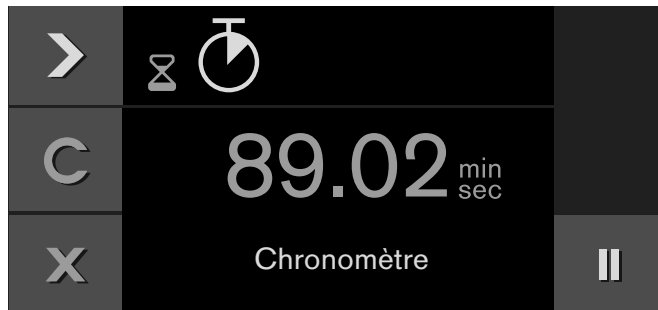
- 3 Démarrer avec ▶.

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



Arrêter le chronomètre et le redémarrer

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



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

- 4 Démarrer à l'aide de ▶.

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

Eteindre le chronomètre :

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

Temps de cuisson

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

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

Régler le temps de cuisson

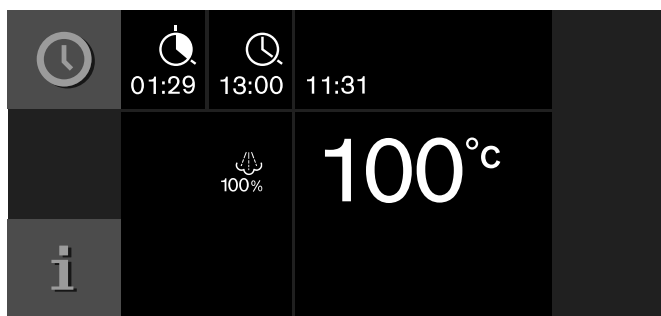
Vous avez choisi un mode de cuisson et une température, et mis votre plat au four.

- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Appuyer sur ➤ pour choisir la fonction "Temps de cuisson" ⌚.
- 3 Régler le temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.

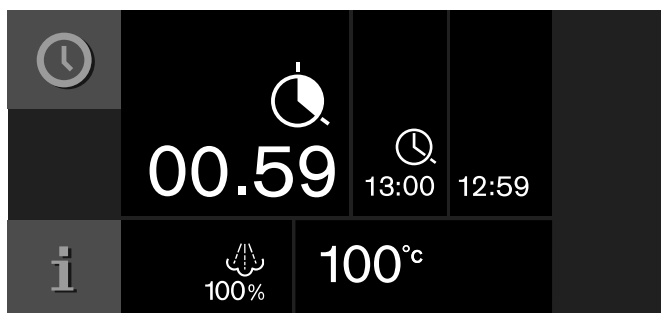


- 4 Démarrer au moyen de ▶.

L'appareil démarre. Le menu de la minuterie se ferme. La température, le mode, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson s'affichent.



Une minute avant la fin de la cuisson, la durée s'affiche en plus grand.



Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole ⌚ clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "temps de cuisson" ⌚. Modifier le temps de cuisson au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de ▶

Effacer le temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ➤, choisissez la fonction "temps de cuisson" ⌚. Choisissez C pour effacer le temps de cuisson et X pour revenir en mode normal.

Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Vous pouvez aussi modifier le mode et la température en cours de cuisson.

Fin de la cuisson

Vous pouvez retarder la fin de la cuisson.

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

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

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

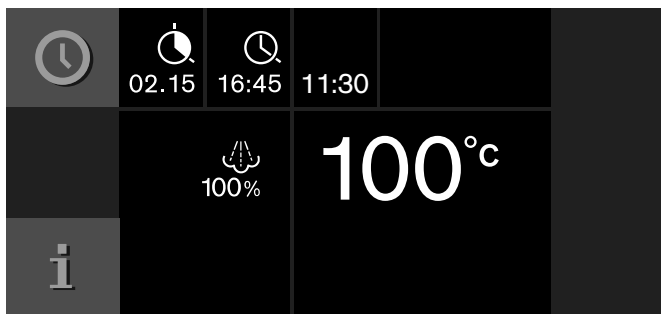
Retarder la fin de cuisson

Vous avez choisi le type de cuisson, la température et le temps de cuisson.


- 1 Effleurer le symbole ⌚.
- 2 Au moyen de ➤, choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" ⌚.





- 3 Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
- 4 Démarrer au moyen de ▶.




L'appareil est en position d'attente. Sur l'afficheur, le mode, la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson sont visibles. L'appareil démarre à l'heure calculée et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

Remarque : Si le symbole  clignote : vous n'avez pas réglé de temps de cuisson. Commencez toujours par régler un temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint. Le symbole  clignote et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, effleurez le symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou mettez le sélecteur de fonction sur 0.

Modifier la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu de la minuterie. Au moyen de ▶, choisissez la fonction "fin du temps de cuisson" . Régler la fin du temps de cuisson à la valeur souhaitée au moyen du sélecteur rotatif. Démarrer au moyen de ▶.

Interrompre tout le processus :

Mettre le sélecteur de fonction sur 0.

Sécurité enfants

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


Remarques

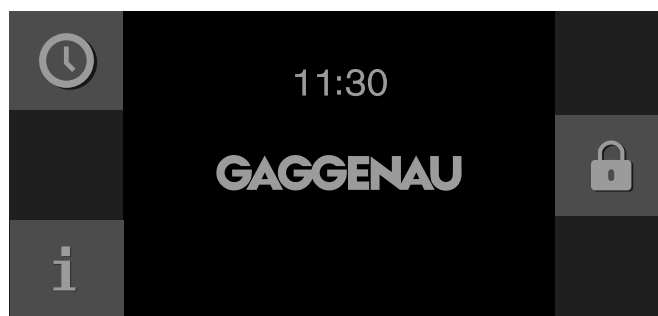
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base (voir chapitre « Réglages de base »).
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.


Activer la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.




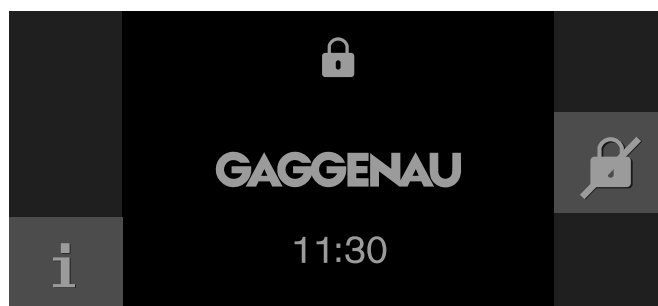
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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













Réglages de base










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

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

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

Les modifications sont enregistrées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec ✓ et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage du volume du son du champ tactile
	Signal de préchauffage	Allumé* / Éteint	Le signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage souhaitée est atteinte.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Dureté de l'eau	1-18	Vérifier l'eau du robinet au moyen du test de dureté carbonatée fourni. Régler en fonction de la dureté mesurée.
	Calibrage	Calibrer l'appareil	Réglage du point d'ébullition
	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure

	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole >.
	Format de la température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée, voir chapitre Minuterie longue durée.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir notice d'utilisation, chapitre Sécurité enfants).

* Réglage usine

Nettoyage et entretien

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

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

Risque de brûlure !

Les ampoules deviennent très chaudes en fonctionnement. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Laissez refroidir les ampoules avant de nettoyer l'appareil. Éteignez la lumière pendant le nettoyage.

Risque de blessure !

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

Produit de nettoyage

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

N'utilisez pas

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

Rincez soigneusement les éponges avant de les utiliser.

Surface	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Affichage	Essuyer avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
En acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibrés ne peluchant pas.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four, ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Pour l'entretien régulier, utiliser un produit d'entretien pour compartiments de cuisson en respectant les indications du fabricant (référence 667027 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Attention ! <ul style="list-style-type: none">- Ne pas vaporiser de produit nettoyant dans le volet de ventilation sur le dessus du compartiment de cuisson !- Des résidus de nettoyant occasionnent la formation de taches lors du chauffage. Éliminez soigneusement à l'eau claire les résidus de produit de nettoyage et d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson. Toujours sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage (voir chapitre <i>Fonction séchage</i>).

Surface	Nettoyants
Compartiment de cuisson en inox ou émaillé fortement encrassé	Gel nettoyant en spray pour fours (référence 00311860 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : <ul style="list-style-type: none"> ● Ne pas appliquer sur les joints de porte, la lampe, ni sur la coupelle d'évaporation ! ● Laisser agir au maximum 12 heures ! ● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes ! ● Rincer soigneusement à l'eau ! ● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette.
Filtre à graisse	Lave-vaisselle
Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Bien sécher le joint du couvercle. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Sonde thermométrique	L'essuyer avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Bac de cuisson, grille	Lave-vaisselle ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Laisser tremper les résidus alimentaires brûlés puis les éliminer avec une brosse.
Grilles d'introduction	Lave-vaisselle, ou eau chaude additionnée de produit à vaisselle, voir le chapitre <i>Retirer les grilles d'introduction</i>

Éponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage fournie est très absorbante. Utilisez cette éponge seulement pour enlever le reste d'eau du bac de l'évaporateur et pour nettoyer l'intérieur du four.

Avant de l'utiliser pour la première fois, rincez soigneusement l'éponge. Vous pouvez la laver au lave-linge.

Chiffon microfibrés




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

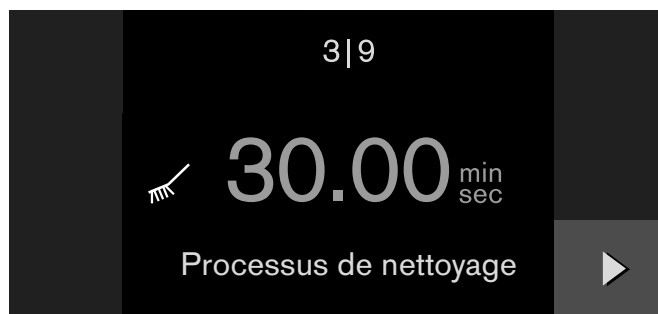
Aide au nettoyage



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

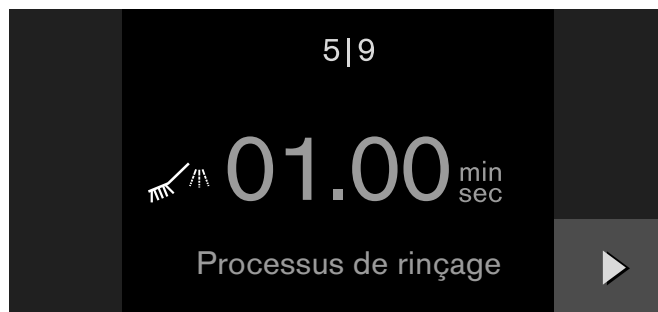
L'aide au nettoyage consiste en les étapes nettoyage et deux rinçages.



Démarrer l'aide au nettoyage

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**.
- 2 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 3 Réchauffer/Enlever les accessoires et le filtre à graisse du compartiment de cuisson. Enlever les grilles supports du compartiment de cuisson (voir le chapitre Enlever les grilles supports). Essuyer le compartiment de cuisson avec un nettoyant.
- 4 Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" avec de l'eau froide et l'introduire dans son logement. Fermer la porte de l'appareil.
- 5 Le temps de nettoyage 30 minutes apparaît. Démarrer avec . Le temps de nettoyage s'écoule dans l'afficheur. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.



- 6 Un signal retentit au bout de 30 minutes. Un message apparaît dans l'afficheur.
- 7 Essuyer le compartiment de cuisson. Enlever les résidus de détergent. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau propre. Confirmer avec .
- 8 Le premier processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.



- 9 Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Confirmer avec .
- 10 Le deuxième processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher, le couvercle ouvert. Essuyer le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et le sécher complètement avec la fonction séchage.

Remarques

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

Programme de détartrage

Pour que votre appareil fonctionne toujours bien, il faut le détartrer régulièrement. Un message s'affiche pour vous le rappeler.

Le programme de détartrage est composé du détartrage proprement dit et de deux phases de rinçage.

Détartrant




Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit liquide préconisé par le service après-vente (réf. 311138 à commander au service après-vente ou sur la boutique en ligne). D'autres détartrants peuvent endommager l'appareil.


Attention !

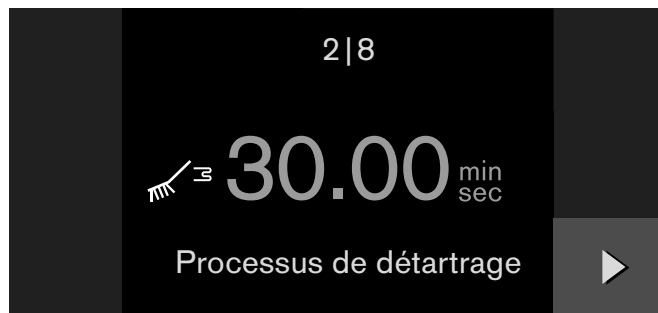
Dommages de surface: Si du détartrant se dépose sur le joint de la porte, sur la façade ou sur d'autres surfaces sensibles, essuyez-le tout de suite avec de l'eau.



Lancer le programme de détartrage

Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.



- 1 Mélanger 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
- 2 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionner le programme de détartrage au moyen du sélecteur rotatif.
- 3 Le symbole  s'affiche. Confirmer avec .
- 4 Remplir le réservoir d'eau de solution détartrante et l'introduire dans son logement. Fermer la porte de l'appareil. Confirmer avec .

- 5 Le temps de détartrage 30 minutes apparaît. Démarrer avec . Le temps de détartrage s'écoule dans l'afficheur. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.



- 6 Un signal retentit au bout de 30 minutes. Un message apparaît dans l'afficheur.
- 7 Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Remplir le réservoir d'eau froide. Confirmer avec .
- 8 Le premier processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.





- 9 Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Confirmer avec .
- 10 Le deuxième processus de rinçage apparaît. Démarrer avec . L'appareil se rince. Le temps de rinçage s'écoule dans l'afficheur.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute. Le programme de détartrage est terminé.

Vider la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage. Vider le réservoir d'eau et le laisser sécher, le couvercle ouvert. Essuyer le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et le sécher complètement avec la fonction séchage.

Effacer ensuite l'indication de détartrage dans l'afficheur.

Effacer l'indication de détartrage

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur **S**. Sélectionner "Effacer l'indication de détartrage" à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec .
- 2 Une indication apparaît. Confirmer avec .

Remarques

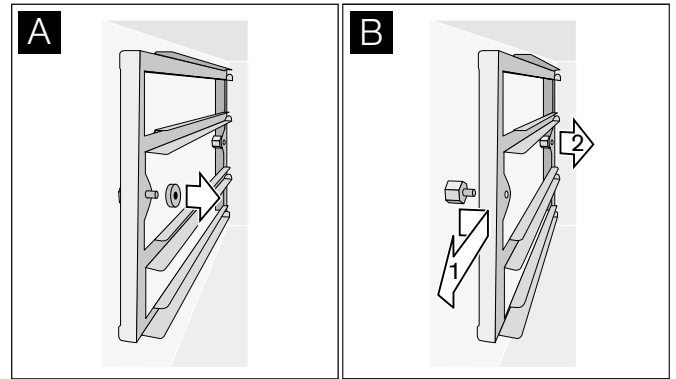
- Le programme de détartrage doit toujours se dérouler complètement et ne peut pas être annulé.
- Enlevez tous les résidus de détartrant dans le compartiment de cuisson avant la cuisson.
- Si le programme de détartrage a été arrêté par une panne de courant, vous devez redémarrer ce programme avant l'utilisation suivante de l'appareil, afin d'éliminer les résidus de détartrant éventuels dans l'appareil.

Sortir les grilles

Vous pouvez enlever les grilles pour les nettoyer.

Retirer les grilles

- 1 Pour protéger l'inox des rayures, poser un torchon à vaisselle dans l'enceinte du four.
- 2 Desserrer les écrous moletés (fig. A).
- 3 Écarter les grilles de la côté en les tirant légèrement sur le côté et les sortir par l'avant (fig. B).



Vous pouvez nettoyer les grilles au lave-vaisselle.

Fixer les grilles

- 1 Positionner correctement les grilles : butée vers l'arrière.
- 2 Pousser les grilles au fond sur l'axe, puis les accrocher à l'avant.
- 3 Serrer les écrous moletés.




Remarque : Si vous perdez un écrou moleté, vous pouvez en obtenir un auprès de notre service après-vente. L'utilisation d'écrous moletés non d'origine provoque de la corrosion dans le four.

Dérangements, que faire si ...

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

Risque de choc électrique !

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre Sécurité enfants)
L'appareil s'éteint automatiquement	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 12 heures.	Confirmer le message au moyen de  , éteindre l'appareil et le remettre en marche
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'appareil ne démarre pas, un message s'affiche	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
Sortie importante de vapeur en haut de la porte	L'appareil calibre le point d'ébullition ou bien est en préchauffage, ou le mode a été changé	Cela est normal
	Le calibrage du point d'ébullition n'a pas eu lieu	Faire le le calibrage du point d'ébullition
Sortie importante de vapeur sur le côté de la porte	Joint de porte encrassé ou détaché	Nettoyer le joint de porte ou le remettre dans la rainure
Un "plop" est audible durant la cuisson	Dilatation du fait d'une grande différence de température	Cela est normal
L'appareil ne cuit plus correctement à la vapeur	L'appareil est entartré	Lancer le programme de détartrage
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur 0 ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le SAV et leur communiquer le code d'erreur.


Panne de courant

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

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

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

Mode démonstration

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

Débranchez brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Ensuite, désactiver le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base (voir chapitre Réglages de base).

Changer la lampe intérieure du four

Pour des raisons techniques, le cache de la lampe n'est pas démontable. Seul le service après-vente Gaggenau est autorisé à changer la lampe.

Attention !

Ne pas démonter le cache de la lampe, car cela endommage le joint.

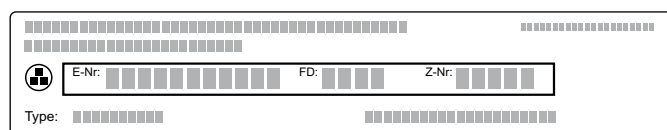
Si le cache de lampe est endommagé dans le four, il faut le remplacer. Vous trouverez des caches auprès du service après-vente. Indiquez le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Tableaux et conseils

Remarques

- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.
- Faites toujours préchauffer l'appareil. afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.
(Exception : en mode σ "Vapeur douce", il ne faut pas faire préchauffer l'appareil.)
Les temps de cuisson indiqués sont valables pour le four préchauffé. Ajoutez 5 minutes si vous ne faites pas préchauffer l'appareil.
- Les indications sont basées sur des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous faites cuire des quantités plus grandes, allongez d'autant le temps de cuisson.
- Utilisez les récipients de cuisson indiqués. Si vous en utilisez d'autres, la cuisson risque d'être plus longue ou plus courte.
- Si vous n'avez pas d'expérience d'un plat particulier, commencez par le temps le plus court indiqué. Vous pourrez ainsi prolonger la cuisson si nécessaire.
- Après le préchauffage, ouvrez la porte le moins de temps possible pour mettre le plat dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez qu'un seul bac de cuisson, placez-le au deuxième niveau en partant du bas.
- Si vous utilisez le bac de cuisson perforé ou la grille sans autre récipient, placez toujours le bac non perforé au premier niveau en partant du bas afin d'éviter de salir trop fortement le fond du four et le bac de l'évaporateur.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux en même temps (niveaux 2, 3 et 4 en partant du bas). Aucun transfert de goût ne se produit. Vous pouvez ainsi faire cuire en même temps un poisson, des légumes et un dessert. Les temps de cuisson indiqués peuvent toutefois être plus longs si les quantités à cuire sont importantes.
- Il ne faut pas que le produit soit en contact avec les parois du four ou la tôle du fond.
- La porte du four doit bien fermer. Faites donc toujours en sorte que les joints soient propres.
- Ne mettez pas trop de produit sur les grilles et bacs de façon à ne pas gêner la circulation de la vapeur.

Légumes

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, grands	perforé	100	100	25 - 35	
Artichauts, petits	perforé	100	100	15 - 20	
Chou-fleur, entier	perforé	100	100	20 - 25	
Chou-fleur, en bouquets	perforé	100	100	15 - 20	
Haricots verts	perforé	100	100	25 - 30	
Brocoli, en bouquets	perforé	100	100	10 - 15	
Fenouil, émincé	perforé	100	100	10 - 15	
Terrine de légumes	perforé/ grille	100	100	50 - 60	dans moule à terrine
Carottes, émincées	perforé	100	100	10 - 15	
Pommes de terre, épluchées et en quartiers	perforé	100	100	20 - 35	
Chou-rave, émincé	perforé	100	100	15 - 25	
Poireau, émincé	perforé	100	100	5 - 10	
Pommes de terre en robe des champs (50 g pièce environ)	perforé	100	100	25 - 30	
Pommes de terre en robe des champs (100 g pièce environ)	perforé	100	100	40 - 45	
Chou de Bruxelles	perforé	100	100	15 - 20	
Asperges, vertes	perforé	100	100	10 - 15	
Asperges, blanches	perforé	100	100	18 - 25	
Pelage des tomates	perforé	100	100	3 - 4	Entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur
Pois gourmands	perforé	100	100	10 - 15	

Légumes – vapeur douce

- La "vapeur douce" est la méthode idéale de cuisson pour les légumes fragiles qui perdent rapidement leur couleur ou leur consistance pendant la préparation.
- La cuisson douce à la vapeur permet d'augmenter le laps de temps pendant lequel vous êtes sûr d'obtenir le meilleur résultat possible.
- Exceptionnellement, ne préchauffez pas le four et choisissez le mode ☞ "Vapeur douce".

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Lanières et tranches minces de légumes (1 - 2 mm)	perforé	100	☞	8 - 10	
Bette	perforé	90	☞	8	
Pak choï	perforé	90	☞	7	
Épinards	perforé	90	☞	7	
Fleurs de courgettes	perforé	90	☞	8	
Pois gourmands	perforé	100	☞	10	

Poisson – cuisson vapeur

- La cuisson à la vapeur est un type de préparation non gras avec laquelle le poisson ne se dessèche pas.
- Pour des raisons d'hygiène, après la cuisson, le poisson devrait avoir une température à cœur d'au moins 62 à 65°C. C'est également le point de cuisson idéal.
- Ne salez le poisson qu'après la cuisson. Il conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le devait trop adhérer.
- Glissez le récipient de cuisson non perforé par en bas dans le premier niveau pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson.
- Pour les filets avec la peau : posez le poisson, côté peau vers le haut afin de mieux en conserver la structure et les arômes.


Aliment	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière (de 500 g)	non perforé	90 - 100	100	18 - 20	Peut être cuite en position de nage si on la pose sur une demi-pomme de terre.
Boulettes de viande (de 20 - 40 g)	non perforé	90 - 100	100	4 - 8	Tapiez le bac de cuisson non perforé de papier sulfurisé.
Homard, cuit, en morceaux, régénérer	perforé	70 - 80	100	10 - 12	
Carpe, bleue, entière (1,5 kg)	non perforé	90 - 100	100	35 - 45	au court-bouillon
Filet de saumon (de 150 g)	perforé	90 - 100	100	10 - 12	
Saumon, entier (2,5 kg)	perforé	100	100	65 - 75	
Moules (1,5 kg)	perforé	100	100	6 - 8	Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.
Colin, entier (800 g)	perforé	90 - 100	100	18 - 20	
Filet de baudroie (de 300 g)	Plat en Pyrex/ grille	180 - 200	100	8 - 10	dans du fond de poisson
Bar, entier (de 400 g)	perforé	90 - 100	100	12 - 18	







Poisson – cuisson vapeur

- En mode "vapeur douce", les poissons cuisent en douceur entre 80 et 90°C. Cette méthode de cuisson convient surtout aux poissons qui risquent de cuire trop vite et de se décomposer. Ils restent ainsi juteux et tendres.
- La cuisson douce à la vapeur permet d'augmenter le laps de temps pendant lequel vous êtes sûr d'obtenir le meilleur résultat possible.
- Exceptionnellement, ne préchauffez pas le four et choisissez le mode "Vapeur douce".
- Les indications fournies pour les poissons sont valables pour des filets.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.
- Servez dans des assiettes préchauffées.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huitres (10)	non perforé	80 - 90	ϕ	2 - 5	dans le jus de cuisson
Tilapia (150 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	10 - 12	
Daurade (200 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Terrine de poisson	grille	70 - 80	ϕ	50 - 90	dans moule à terrine
Truite, entière (250 g)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Flétan (300 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Noix de Saint-Jacques (6)	non perforé	80 - 90	ϕ	4 - 8	
Cabillaud (250 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Vivaneau campêche (200 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Sébaste (120 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	10 - 12	
Sole (150 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	8 - 10	
Rouleaux de sole, farcis (150 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Turbot (300 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	
Bar (150 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	10 - 12	
Sandre (250 g pièce)	perforé	80 - 90	ϕ	12 - 15	

Viandes/volailles – cuisson vapeur basse température

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

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé (à 350 g)	non perforé	70 - 80		40 - 60	
Entrecôte, rosée (350 g pièce)	non perforé	70 - 80		20 - 40	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé (1,5 kg)	non perforé	70 - 80		150 - 180	
Rosbif, rosé (1 - 1,5 kg)	non perforé	70 - 80		120 - 180	
Médallions de porc, cuits à cœur (70 g pièce)	non perforé	80		30 - 40	
Steaks de bœuf, rosés (200 g pièce)	non perforé	70 - 80		20 - 40	

Viandes/saucisses – réchauffer

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

Volailles – cuisson à la vapeur

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur (200 g pièce)	perforé	100	100	10 - 15	
Filet de dinde, cuit à la vapeur (300 g pièce)	perforé	100	100	12 - 15	
Coquelet, caille, pigeon (300 g pièce)	perforé	100	100	25 - 30	

Garnitures

Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz basmati (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml d'eau)	non perforé	100	100	5 - 10	
Boulettes (90 g pièce)	perforé/ non perforé	95 - 100	100	20 - 25	
Riz long grain (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25 - 30	
Riz nature (250 g + 375 ml d'eau)	non perforé	100	100	30 - 40	
Lentilles (250 g + 500 ml d'eau)	non perforé	100	100	25 - 35	
Pâtes, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	5 - 7	
Pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées	perforé	100	100	7 - 10	
Haricots blancs, prétrempés (250 g + 1 l d'eau)	non perforé	100	100	55 - 65	


Desserts

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée (130 g pièce)	perforé	90 - 95	100	35 - 40	dans des ramequins à soufflé, couvrir au moyen d'un film transparent résistant à la chaleur
Dampfnudeln / quenelles fourrées à la confiture (100 g pièce)	non perforé	100	100	20 - 30	Faire lever les dampfnudeln 30 min avant de les cuire à la vapeur (voir le chapitre Fermentation).
Flan / crème caramel (130 g pièce)	perforé	90 - 95	100	25 - 30	dans des ramequins à soufflé, couvrir au moyen d'un film transparent résistant à la chaleur
Compote	non perforé	100	100	5 - 15	exemple : pommes, poires, rhubarbe Ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron, selon les goûts.
Riz au lit (250 g de riz + 625 ml de lait)	non perforé	100	100	35 - 45	Ajouter des fruits, du sucre ou de cannelle, selon les goûts.

Autre


Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfection (biberons, bocaux à confiture par exemple)	grille	100	100	20 - 25	
Œufs, taille M (5)	perforé	100	100	8 - 15	
Garniture de potage aux œufs (500 g)	Moule en verre, grille	90	100	25 - 30	couvrir d'un film transparent résistant à la chaleur
Boulettes de semoule	non perforé	90 - 95	100	8 - 10	

Régénérer (réchauffer)

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


Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Légumes	Assiette, grille	90 - 100	7 - 10	
Garnitures à l'amidon	Assiette, grille	100	10 - 12	ex. nouilles, pommes de terre, riz ; les mets cuits ou frits ne conviennent pas (pommes frites, croquettes)

Faire lever la pâte

- Le four à vapeur offre le climat idéal pour faire lever des pâtes et levains ou pâtons, sans les dessécher.
- Utilisez pour ce faire le mode "Fermentation" .
- Il n'est pas nécessaire de recouvrir la coupe d'un torchon humide. Le temps de levée de la pâte est ainsi deux fois plus court que selon la méthode habituelle.
- Le temps de fermentation mentionné est seulement indicatif. Laissez la pâte lever jusqu'à ce que son volume ait doublé.








Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Levain	jatte /grille	38	25 - 45	ex. : pâte à la levure de boulanger, ferment de cuisson, levain

Décongeler

- Dans le four vapeur, vous pouvez décongeler du surgelé en douceur mais plus rapidement qu'à la température ambiante.
- Utilisez pour cela le mode de fonctionnement "Décongélation" .
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation est fondée sur la dimension, le poids et la forme des aliments congelés : congelez vos aliments à plat ou bien individuellement. Cela permet de réduire la durée de décongélation.
- Retirez les aliments de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- Attention : dans certaines conditions, les aliments décongelés ne se conservent pas ou se conservent moins longtemps que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.
- A la moitié du temps de décongélation, retourner la viande ou le poisson ou bien séparer les aliments en morceaux à décongeler, tels que baies ou morceaux de viande. Il n'est pas nécessaire que le poisson décongèle entièrement, il suffit qu'il soit suffisamment mou en surface pour assimiler les épices.

Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Enfourner l'insert de cuisson non perforé en dessous du mets. Jeter le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyer l'évier à grande eau. Nettoyer l'insert de cuisson dans l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle. Après la décongélation, faire fonctionner le four à vapeur pendant 15 minutes avec 100% d'humidité à 100°C.

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Type de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies (300 g)	perforé	40 - 45		3 - 4	
Rôti (1.000 g)	perforé	40 - 45		45 - 60*	
Filet de poisson (150 g pièce)	perforé	40 - 45		5 - 10*	
Légumes (400 g)	perforé	40 - 45		5 - 7	
Goulache (600 g)	perforé	45 - 50		30 - 45*	
Poulet (1.000 g)	perforé	45 - 50		45 - 60*	
Cuisses de poulet (400 g pièce)	perforé	45 - 50		20 - 30*	

* Pour ce plat, ajoutez un temps de compensation : Après le temps de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les aliments encore 10 - 15 minutes dans le four fermé afin qu'ils décongelent à cœur.

Mettre en conserves

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

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

Extraction de jus (baies)

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

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

Préparation de yaourts

- Vous pouvez préparer du yaourt dans le four à vapeur.
- Chauffer le lait pasteurisé à 90 °C sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt. Le lait UHT n'a pas besoin d'être réchauffé. (Remarque : si vous fabriquez du yaourt avec du lait froid, la fermentation sera plus longue).
- Important ! Faire refroidir le lait au bain-marie à 40 °C afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez le yaourt nature sous le lait avec les cultures de yaourt définies (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour 100 ml).
- Pour le ferment de yaourt, respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- 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 100 °C et 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Faites attention à laisser les pots en verre et l'enceinte refroidir avant de verser le yaourt et de placer les pots dans le four.
- 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 par litre).

Aliments	Bac de cuisson	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Préparation (en pots en verre fermés)	non perforé	45	100	240 - 360	

Préparation de mets encombrants

- Pour préparer des mets encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales.
- Pour ce faire, desserrez les écrous moletés des grilles et retirez ces dernières vers l'avant (voir le chapitre Retirer les grilles).
- Placez la grille directement sur le fond de l'enceinte du four et posez les aliments sur la grille. Ne posez pas l'aliment à cuire directement sur le fond du four.

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

GAGGENAU



9000912936 fr (970328)