

BS 470/471 612,

BS 474/475 612,

BS 484/485 612

Four à vapeur combiné

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	8.6 Temps de cuisson	22
1.1 Définitions des termes de sécurité	4	8.7 Fin du temps de cuisson.....	22
1.2 Informations générales.....	4	9 Minuterie longue durée	22
1.3 Utilisation sécuritaire	4	9.1 Démarrage de la minuterie à long terme	23
1.4 Sécurité des enfants	7	9.2 Désactivation de la minuterie longue durée	23
1.5 Cuisson vapeur	7	10 Verrouillage pour enfants	23
1.6 Fonction de nettoyage.....	8	10.1 Activation de la sécurité pour les enfants	23
1.7 Installation et entretien appropriés	8	10.2 Désactivation du verrou à l'épreuve des enfants ...	23
1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	8	11 Programmes automatiques	23
2 Prévenir les bris matériels	9	11.1 Informations sur les paramètres des programmes automatiques.....	23
2.1 Informations générales.....	9	11.2 Réglage de la nourriture	23
2.2 Vapeur	9	11.3 Rappel des derniers programmes automatiques utilisés	24
2.3 Sonde de température à cœur	9	12 Recettes individuelles	24
2.4 Nettoyage	10	12.1 Enregistrer une recette	24
3 Protection de l'environnement et économies	10	12.2 Programmation d'une recette	25
3.1 Mise au rebut de l'emballage	10	12.3 Entrer un nom	25
3.2 Économiser de l'énergie.....	10	12.4 Commencer une recette	25
4 Description de l'appareil	11	12.5 Changer une recette.....	25
4.1 Électroménager.....	11	12.6 Supprimer une recette.....	26
4.2 Ouverture de porte automatique.....	15	13 Capteur de température à cœur	26
4.3 Veille	15	13.1 Temps de cuisson estimé.....	26
4.4 Renseignements supplémentaires	16	13.2 Valeurs indicatives de température à cœur	26
4.5 Ventilateur de refroidissement.....	16	13.3 Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment	27
4.6 Séchage de la cavité du four.....	16	13.4 Tourner la nourriture.....	28
4.7 Arrêt automatique	16	13.5 Réglage de la sonde de température à cœur	28
5 Accessoires	17	14 Home Connect®	29
5.1 Autres accessoires.....	17	14.1 Configurer l'application Home Connect®.....	29
5.2 Fonction de verrouillage	18	14.2 Configurer Home Connect®	29
5.3 Glisser les accessoires dans la cavité du four	18	14.3 Réglages Home Connect®.....	29
6 Avant la première utilisation	18	14.4 Protection des données.....	30
6.1 Mise en service	18	15 Réglages de base	31
7 Opération de base	19	15.1 Présentation des paramètres de base	31
7.1 Activation de l'appareil	19	15.2 Modification des réglages de base	33
7.2 Ouverture de la porte de l'appareil	19	16 Nettoyage et entretien	34
7.3 Mettre l'appareil sous tension.....	19	16.1 Produits de nettoyage	34
7.4 Mise hors tension de l'appareil	20	16.2 Chiffon micro-fibres	36
7.5 Injection de vapeur.....	20	16.3 Nettoyage du filtre de vidange	36
7.6 Élimination de la vapeur	20	16.4 Programme de nettoyage	36
7.7 Après chaque utilisation	20	16.5 Programme de séchage	39
7.8 Mise en marche de l'appareil après l'arrêt automatique	21	16.6 Programme de détartrage	39
8 Fonctions de minuterie	21	16.7 Retrait des supports de grille	40
8.1 Aperçu des fonctions de minuterie	21	16.8 Pose des supports de grille	41
8.2 Appel du menu de la minuterie.....	21	17 Dépannage	42
8.3 Quitter le menu de la minuterie	21	17.1 Panne de courant.....	44
8.4 Minuterie à court terme	21		
8.5 Chronomètre	21		

17.2 Vérifier le réservoir d'eau	44
17.3 Mode démo	44
18 Comment ça fonctionne	45
18.1 Conseils généraux de cuisine	45
18.2 Légumes	45
18.3 Poisson	47
18.4 Poisson – cuisson à la vapeur à basse température	48
18.5 Viande – cuisson à des températures plus élevées	49
18.6 Poissons et volailles – cuisson à basse température	51
18.7 Volaille	52
18.8 Cuisson sous vide	53
18.9 Grillade	58
18.10 Accompagnements	59
18.11 Desserts.....	61
18.12 Divers.....	62
18.13 Produits de boulangerie	62
18.14 Pâte levée - laisser lever	65
18.15 Réchauffer - chauffage.....	65
18.16 Décongélation	66
18.17 Conserver les aliments.....	67
18.18 Jus – baies.....	67
18.19 Préparation du yogourt.....	68
18.20 Préparer des aliments volumineux	68
18.21 Conseils pour maintenir les niveaux d'acrylamide au minimum lors de la cuisson	68
19 Élimination	69
19.1 Éliminer un appareil usagé.....	69
20 Service à la clientèle.....	69
20.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	69
20.2 Emplacement de la plaque signalétique	69
21 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.....	69
21.1 Couverture de la garantie limitée.....	69
21.2 Durée de la garantie.....	70
21.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif.....	70
21.4 Produit hors garantie.....	70
21.5 Exclusions de garantie	70
21.6 Obtention du service de garantie.....	71
21.7 Information sur le produit	71



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

AVERTISSEMENT

Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

MISE EN GARDE

Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

AVIS :

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

1.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

- Veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez le manuel et les informations sur le produit dans un endroit sûr pour référence future ou pour le prochain propriétaire.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Cet appareil est conçu pour être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 13,100 pieds (4000 mètres) au dessus du niveau de la mer.

1.3 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.

- ▶ Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

- ▶ Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- ▶ Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- ▶ Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson. Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- ▶ Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

- ▶ Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances:

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four.

- ▶ Ne pas obstruer les événements du four.

AVERTISSEMENT

Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.

- ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
 - ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four

avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.

- ▶ En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.
- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que l'on soit en train de cuisiner ou de nettoyer.
- ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (par exemple rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a un risque de brûlure car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four.

- ▶ N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.

Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

AVERTISSEMENT

L'intérieur du four et la sonde thermométrique peuvent devenir très chauds.

- ▶ Utiliser des gants de four pour enficher et débrancher la sonde thermométrique.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- ▶ Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
- ▶ L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT

L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- ▶ N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- ▶ N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

- ▶ **FLAMMES PLUS DOUCES** avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. **FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.**
- ▶ **NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES** - Vous pourriez vous brûler.
- ▶ **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- ▶ Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.

- Si vous avez appelé les pompiers.
- Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

- ▶ Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux.

- ▶ Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.
- ▶ Communiquez avec le service à la clientèle.
→ *Page 69*
- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé à cet effet.

AVERTISSEMENT

Si la porte de l'appareil est rayée, le verre peut se fissurer.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface.

L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant. Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.4 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.

- ▶ Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.

- ▶ Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans un appareil, dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- ▶ Vérifiez toujours l'intérieur du four avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- ▶ Conservez les pièces de petite taille dans un endroit sûr, car elles peuvent être avalées facilement.

1.5 Cuisson vapeur

Suivez ces instructions de sécurité supplémentaires lorsque vous utilisez un mode de cuisson à la vapeur.

MISE EN GARDE

L'eau dans la cavité du four est chaude.

- ▶ Laissez refroidir la cavité du four avant de nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Elle est invisible à certaines températures.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution pendant ou après la cuisson.
- ▶ Ne vous tenez pas trop près ou ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

L'eau dans la cavité du four devient très chaude pendant la cuisson.

- ▶ NE nettoyez PAS l'appareil immédiatement après l'avoir éteint.
- ▶ Attendez que l'appareil se soit refroidi.

De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne pas toucher les ouvertures de ventilation.
- ▶ Tenez les enfants éloignés.

Du liquide chaud peut déborder sur les côtés des accessoires de cuisson lorsqu'ils sont retirés de la cavité du four.

- ▶ Retirez soigneusement les accessoires de cuisson avec des gants de cuisine.

Des mouvements lors de l'ouverture de la porte de l'appareil et lors du retrait des ustensiles de cuisson peuvent provoquer des projections de liquide chaud.

- ▶ Ne vous tenez pas trop près de l'appareil électroménager à l'ouverture de sa porte.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Retirez soigneusement les ustensiles de cuisine.
- ▶ Tenez les enfants éloignés.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.6 Fonction de nettoyage

Suivez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

AVERTISSEMENT

Pour éviter que le nettoyeur n'entre en contact avec la peau ou les yeux, ne retirez pas le capuchon de verrouillage d'une cartouche usagée.

MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures, ne retirez pas les bouchons de cire de l'ouverture de la cartouche de nettoyage. N'utilisez pas d'autres détergents. N'utilisez pas de cartouches endommagées.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyeur pour four du commerce. Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

1.7 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.

- ▶ Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

- ▶ L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- ▶ Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

- ▶ Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

AVERTISSEMENT

La graisse et le gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.

- ▶ Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE

En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- ▶ Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Informations générales

AVIS :

Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne placez rien directement sur le fond de la cavité du four.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond de la cavité du four de papier d'aluminium.
- ▶ Placez toujours les ustensiles de cuisson dans un récipient perforé ou sur une grille métallique.

L'utilisation de liquides qui ne conviennent pas risque d'endommager l'appareil électroménager.

- ▶ N'utilisez aucun autre liquide que l'eau.
- ▶ Utilisez uniquement de l'eau adoucie fraîche et froide du robinet ou de l'eau minérale plate.
- ▶ Vous pouvez obtenir des informations sur votre eau de ville auprès de votre fournisseur d'eau.

Le chlorure et les acides peuvent endommager la surface en acier inoxydable.

- ▶ Retirez tous les résidus de sel, de sauces piquantes, par ex. ketchup ou moutarde, aliments salés, par ex. rôtis salés ou autres aliments contenant du chlorure ou de l'acide immédiatement.

Si du papier d'aluminium entre en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte.

Le jus de fruit peut causer des taches permanentes dans la cavité du four.

- ▶ Retirez toujours le jus de fruits immédiatement.
- ▶ Essuyez avec un chiffon humide, suivi d'un chiffon sec.

La présence prolongée d'humidité dans la cavité du four entraîne une corrosion.

- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité du four avec la porte fermée pendant de longues périodes de temps.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.

Les matériaux rouillés peuvent provoquer de la corrosion dans la cavité du four.

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine dans la cavité du four.
- ▶ N'utilisez pas de plaques de cuisson émaillées ni de plaques de gril.
- ▶ N'utilisez jamais d'assiettes de service ou de couverts susceptibles de rouiller.

Les petites pièces qui ne sont pas d'origine peuvent endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez que des petites pièces d'origine, par ex. écrous moletés.
- ▶ Si nécessaire, commandez de petites pièces auprès de notre service de pièces de rechange.

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

- ▶ Chauffez uniquement les récipients de cuisson en acier inoxydable jusqu'à 446° C (230° C).

- ▶ N'utilisez pas de récipients de cuisson en acier inoxydable dans le four.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.

- ▶ Laissez toujours la cavité du four refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées.
- ▶ Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Ne laissez la cavité du four sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement quand le four est en opération. La façade des unités adjacentes pourrait être endommagée.

- ▶ Toujours garder le joint propre.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.

- ▶ Ne placez, suspendez ou soutenez aucun objet sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne placez pas de plats de cuisson ou des accessoires sur la porte de l'appareil électroménager.

2.2 Vapeur

AVIS :

Les gouttes de liquide peuvent endommager la cavité du four.

- ▶ Pour récupérer les gouttes de liquide, lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours le bac de cuisson non perforé en dessous.

Les moules de cuisson en silicone ne conviennent pas pour un fonctionnement combiné avec de la vapeur.

- ▶ Les ustensiles de cuisine doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille peut provoquer de la corrosion dans la cavité du four. Même les plus petites taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion.

- ▶ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille.

L'eau chaude dans le réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.

- ▶ Remplissez uniquement le réservoir d'eau avec de l'eau froide.

Si la solution de détartrage entre en contact avec le panneau de commande ou d'autres surfaces délicates, elle les endommagera.

- ▶ Retirez immédiatement la solution de détartrage avec de l'eau.

2.3 Sonde de température à cœur

AVERTISSEMENT

Une sonde de température à cœur incorrecte peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement la sonde de température à cœur adaptée à cet appareil.

AVIS :

Les températures supérieures à 480°F (250°C) endommagent la sonde de température à cœur.

- ▶ N'utilisez la sonde de température à cœur de votre appareil que jusqu'à une température maximale de 445°F (230°C).

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde de température à cœur avec la porte de l'appareil.

- ▶ Ne coinciez pas le câble de la sonde de température à cœur dans la porte de l'appareil.

La chaleur de l'élément chauffant du gril peut endommager la sonde de température à cœur.

- ▶ Assurez-vous que la distance entre l'élément de chauffage du gril et la sonde de température à cœur et le câble de la sonde de température à cœur est de quelques centimètres. Ce faisant, assurez-vous que la viande peut gonfler pendant la cuisson.

L'humidité peut endommager la sonde de température à cœur.

- ▶ Ne nettoyez pas la sonde de température à cœur au lave-vaisselle.

2.4 Nettoyage

AVIS :

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrez régulièrement l'appareil.

L'utilisation d'un mauvais détartrant peut endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez que les pastilles de détartrage spécifiées.

Un entretien inapproprié de l'appareil peut entraîner une corrosion dans la cavité du four.

- ▶ Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage de l'appareil.

→ *"Nettoyage et entretien", Page 34*

- ▶ Nettoyez la cavité du four à chaque utilisation dès que l'appareil a refroidi.

- ▶ Après avoir nettoyé la cavité du four, utilisez le programme de séchage → *Page 39* pour la sécher.

La pastille de détartrage peut endommager la cavité du four.

- ▶ Utilisez la pastille de détartrage uniquement pour le programme de détartrage.
- ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
- ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans la cavité du four et ne la chauffez jamais dans la cavité du four.

La chaleur peut faire fondre la cartouche de nettoyage et endommager la cavité du four.

- ▶ Utilisez des cartouches de nettoyage uniquement pour le programme de nettoyage.
- ▶ Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans la cavité du four lorsqu'il est chaud ou ne les chauffez pas dans la cavité du four.

La chaleur peut endommager la cartouche insérée.

- ▶ Ne chauffez jamais l'appareil si vous avez inséré la cartouche.

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans la cavité chaude du four.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

3.2 Économiser de l'énergie

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

Lors de la cuisson à la vapeur, vous pouvez cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps.

- ✓ Avec la vapeur, différents plats peuvent être préparés en même temps sans que les différents saveurs ne se mélangent. Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson différents, ceux qui ont le temps de cuisson le plus long doivent être enfournés en premier.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en parallèle.

- ✓ La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson des plats suivants.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Utilisez des moules de couleur foncée, revêtus de noir ou émaillés.

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

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

- ✓ Cela maintient la température dans la cavité du four et élimine le besoin de réchauffer l'appareil.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.

- ✓ Les accessoires non utilisés n'ont pas besoin d'être chauffés.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

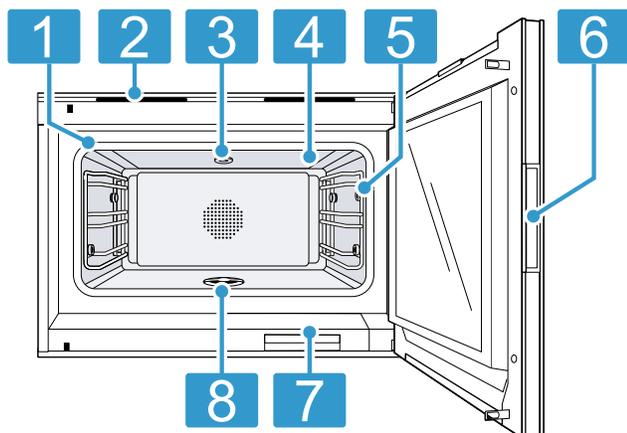
- ✓ Cela permet d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

4 Description de l'appareil

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

4.1 Électroménager

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



1	Joint de porte
2	Fentes d'aération
3	Douille pour cartouche de nettoyage
4	Surface de cuisson vitrocéramique
5	Prise de raccordement pour sonde de température à cœur → Page 26
6	Poignée de porte encastrée
7	Réservoir d'eau pour le programme de détartrage
8	Filtre d'évacuation

Cavité du four

Le compartiment de cuisson comporte trois niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille de bas en haut.

AVIS :

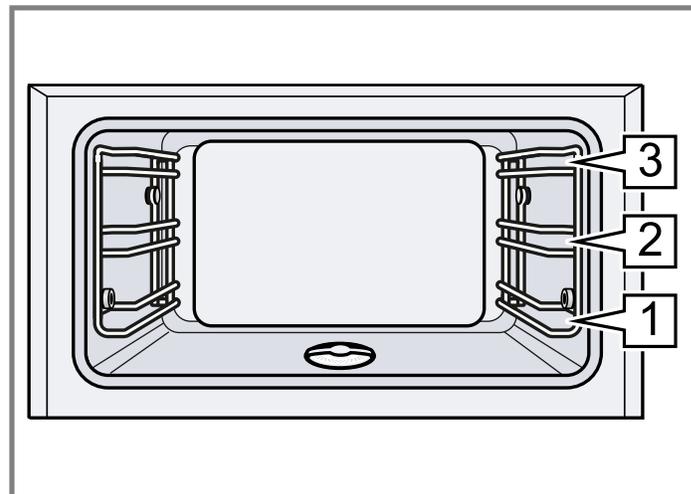
Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.

- ▶ Assurez-vous que le fond de la cavité du four reste toujours dégagé.
- ▶ Ne placez rien directement sur le fond de la cavité du four.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond de la cavité du four de papier d'aluminium.
- ▶ Placez toujours les ustensiles de cuisson dans un récipient perforé ou sur une grille métallique.

Les accessoires peuvent basculer.

- ▶ Ne poussez pas les accessoires entre les positions de grille.

Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la levée de la pâte et du réchauffage, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux de grille à la fois. Vous ne pouvez cuire que sur un seul niveau. Utilisez le niveau 2 pour la cuisson ou, pour les moules plus grands, utilisez le niveau 1. Pour les très petites pâtisseries, vous pouvez également utiliser deux niveaux, par ex. niveau 1 et niveau 3.



Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

Votre appareil est équipé d'un réservoir d'eau d'une capacité maximale de 1,7 litre.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil, vous pouvez voir le réservoir d'eau pour le programme de détartrage → Page 39. Vous pouvez retirer le couvercle pour le nettoyer.

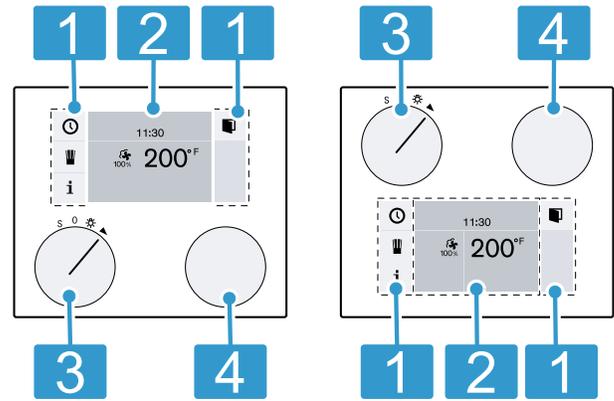
Commandes

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

Certains détails peuvent varier en fonction du type d'appareil, p. ex. la couleur et la forme.

Selon la variante d'appareil, le sélecteur de fonction et le sélecteur rotatif se trouvent au-dessus ou en dessous de l'affichage.

Tous les types d'appareils fonctionnent de la même manière.



1	Champs tactiles	Ces zones sont tactiles. Touchez un symbole pour sélectionner la fonction correspondante.
2	Écran	L'écran affiche par exemple les paramètres actuels et les options de sélection.
3	Sélecteur rotatif	Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner la température et modifier les paramètres supplémentaires.
4	Sélecteur de fonctions	Utilisez le sélecteur de fonctions pour sélectionner le type de chauffage, de nettoyage ou les réglages de base.

Symboles

Utilisez les symboles pour démarrer ou arrêter les fonctions, ou pour naviguer dans le menu.

Symbole	Fonction
	Démarrer
	Arrêter
	Pause ou fin
	Annuler
	Supprimer
	Confirmer ou enregistrer les paramètres
	Flèche de sélection
	Ouvrez la porte de l'appareil électroménager
	Appeler des informations supplémentaires
	Appeler des informations importantes et des instructions indiquant qu'une action est requise
	Chauffage rapide avec affichage d'état
	Appel des programmes automatiques
	Appel des recettes individuelles
	Menu d'enregistrement
	Modifier les paramètres
	Entrez un nom
	Supprimer des lettres
	Verrou à l'épreuve des enfants

Symbole

Fonction

	Faites apparaître le menu de la minuterie
	Appeler la minuterie à long terme
	Mode démo
	Sonde de température à coeur → Page 26
	Démarrer l'injection de vapeur
	Fin de l'injection de vapeur
	Démarrer l'élimination de la vapeur
	Arrêter l'élimination de la vapeur
	Connexion réseau (Home Connect®)

Couleurs

Les différentes couleurs sont utilisées pour guider l'utilisateur dans les situations de réglage pertinentes.

Orange	<ul style="list-style-type: none"> Paramètres initiaux Fonctions principales
Bleu	<ul style="list-style-type: none"> Point de menu des réglages de base Nettoyage
Blanc	<ul style="list-style-type: none"> Valeurs ajustables

Apparence

Selon la situation, l'apparence des symboles, des valeurs ou de l'ensemble de l'affichage change.

Zoom	L'appareil zoom sur le paramètre que vous venez de modifier.
------	--

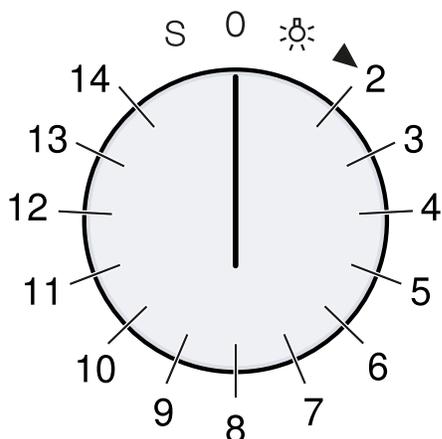
Si vous avez réglé un temps et qu'il est sur le point de s'écouler, il apparaîtra plus grand sur l'écran juste avant qu'il ne s'écoule, par ex. si vous avez réglé la minuterie.

Affichage épuré

Après un court instant, l'appareil réduit la quantité d'informations affichées à l'écran et seules les informations les plus importantes restent. Cette fonction est prédéfinie. Vous pouvez modifier le réglage dans les paramètres de base.

Position du sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonctions pour sélectionner les fonctions ou les types de chauffage.



Position	Fonction/Type de chauffage	Température	Fonctionnement
0	Mise à zéro		
☀	Éclairage		Allumer l'éclairage intérieur Accès à d'autres fonctions, par ex. programmes automatiques, recettes individuelles, démarrage à distance via Home Connect®
2	 100% Air chaud + humidité à 100 %	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 210 °F (100 °C)	Cuisson à la vapeur à 160-210° F (70-100° C) : pour les légumes, le poisson et les accompagnements La nourriture est complètement entourée de vapeur. Fonctionnement combiné à 250-445° F (120-230° C) : pour la pâte feuilletée, le pain et les petits pains L'appareil combine air chaud et vapeur.
3	 80% Air chaud + humidité à 80 %	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Opération combinée : Pour la pâte feuilletée, la viande et la volaille L'appareil combine air chaud et vapeur.
4	 60% Air chaud + humidité à 60 %	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Opération combinée : Pour la pâte levée et le pain L'appareil combine air chaud et vapeur.

Position	Fonction/Type de chauffage	Température	Fonctionnement
5	 30% Air chaud + humidité à 30 %	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Cuisson dans ajout de liquide : pour les pâtisseries Avec ce réglage, l'appareil ne génère pas de vapeur. L'humidité qui s'échappe des aliments reste dans la cavité du four et empêche les aliments de sécher.
6	 0% Air chaud + humidité à 0 %	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Air chaud : pour les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries Le ventilateur situé à l'arrière du four répartit la chaleur uniformément dans toute la cavité du four.
7	 Cuisson à basse température	85-195° F (30-90° C) Température par défaut 160 °F (70 °C)	Cuisson à basse température de la viande Cuisson lente et douce pour un résultat particulièrement tendre
8	 100% Cuisson sous vide	120-200° F (50-95° C) Température par défaut 140 °F (60 °C)	Cuisson des aliments sous vide à basse température entre 120 et 200 F (50-95 C) et avec 100 % de vapeur : convient à la viande, au poisson, aux légumes et aux desserts Une machine de conditionnement sous vide utilise la chaleur pour sceller hermétiquement les aliments dans un emballage de cuisson spécial résistant à la chaleur. L'enveloppe protectrice retient les nutriments et des saveurs.
9	 1 Gril grande surface, niveau 1 + humidité	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Mode gril avec humidité : pour les plats au four et les gratins
10	 2 Gril grande surface, niveau 2 + humidité	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 340 °F (170 °C)	Mode gril avec humidité : Pour les légumes farcis La puissance du gril est augmentée.
11	 Gril pleine surface + recirculation d'air	85-445° F (30-230° C) Température par défaut 445 °F (230 °C)	Pour les plats gratinés en fin de cuisson à 230° C. Pour griller des brochettes de légumes et des brochettes de crevettes à 180° C.
12	 Fermentation de la pâte	85-120° F (30-50° C) Température par défaut 100 °F (38 °C)	Fermentation : Pour pâte à levure et levain La pâte lèvera beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante. L'air chaud et la vapeur sont combinés pour que la surface de la pâte ne se dessèche pas. La température optimale pour la pâte à levure est de 100 °F (38 °C).

Position	Fonction/Type de chauffage	Température	Fonctionnement
13	☼ Décongélation	105-140° F (40-60° C) Température par défaut 115 °F (45 °C)	Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits L'appareil utilise l'humidité pour transmettre doucement la chaleur aux aliments. Ils ne sèchent pas ni ne perdent leur forme.
14	☼ Réchauffement	140-355° F (60-180° C) Température par défaut 250 °F (120 °C)	Pour les aliments cuits et les produits de boulangerie Pour réchauffer doucement les plats cuisinés. La vapeur assure que les aliments ne se dessèchent pas. Réchauffez les plats préparés à 250° F (120° C) et les pâtisseries à 355° F (180° C).
S	🔗 Paramètres de base		Adaptez l'appareil aux exigences individuelles de des paramètres de base → <i>Page 31</i>
S	🧹 Programme de nettoyage		Utilisez le programme de nettoyage → <i>Page 36</i> pour enlever la saleté tenace de la cavité du four
S	🧺 Programme de séchage		Utilisez le programme de séchage → <i>Page 39</i> pour sécher rapidement la cavité du four, par ex. après le nettoyage
S	🧼 Programme de détartrage		Utilisez le programme de détartrage → <i>Page 39</i> pour éliminer le calcaire de l'appareil

4.2 Ouverture de porte automatique

Appuyez sur  et l'appareil ouvre la porte. Utilisez la poignée encastree sur le côté du four pour ouvrir complètement la porte de l'appareil.

Si la sécurité enfants est activée, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil ouvre la porte.

En cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. Vous pouvez ouvrir la porte à la main à l'aide de la poignée encastree sur le côté.

4.3 Veille

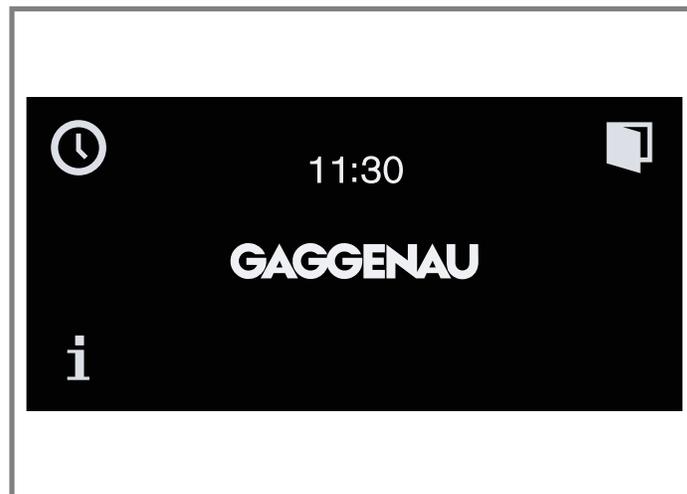
L'appareil passe en mode veille si aucune fonction n'est réglée ou si la sécurité enfants est activée. L'écran de veille apparaît si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période.

Différentes choses peuvent être affichées en mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont prédéfinis.

En mode veille, la luminosité du panneau de commande est réduite. La luminosité de l'écran dépend de l'angle de vision vertical. Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité à tout moment dans les réglages de base

→ *Page 31*.

Lorsque « en arrêt » est sélectionné pour l'écran de veille dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur de fonction pour quitter le mode veille. Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint après un court instant.



4.4 Renseignements supplémentaires

Appuyez sur **i** pour afficher des informations supplémentaires, par ex. des informations sur le type de chauffage réglé ou sur la température intérieure actuelle du four.

Pendant le fonctionnement continu après le chauffage, de légères variations de température sont normales.

L'appareil affiche le symbole **i**[®] pour les informations importantes et indique qu'une action est requise. De temps à autre, l'appareil affiche automatiquement des informations importantes sur la sécurité et l'état de fonctionnement. Ces messages disparaissent automatiquement après quelques secondes, ou appuyez sur **✓** pour confirmer le message.

Pour les messages concernant Home Connect®, l'appareil affiche également Home Connect® l'état dans le symbole **i**[®].

→ "Home Connect®", Page 29

4.5 Ventilateur de refroidissement

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

Après avoir retiré vos aliments de l'appareil, gardez la porte fermée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. La porte de l'appareil ne doit pas être laissée entrouverte car cela pourrait endommager les éléments de cuisine adjacents. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après que l'appareil a cessé de chauffer, puis il s'éteint automatiquement.

Ne recouvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil pourrait surchauffer.

4.6 Séchage de la cavité du four

Après un fonctionnement avec une fonction vapeur, la cavité du four est humide. Le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur sur la paroi arrière de la cavité du four continuent de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil, puis ils s'éteignent automatiquement.

Le processus de séchage de la cavité du four peut prendre jusqu'à 95 minutes. Gardez la porte de l'appareil fermée pendant le séchage de la cavité du four.

4.7 Arrêt automatique

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. L'appareil arrête tout processus de chauffage au bout de 12 heures si les commandes de l'appareil ne sont pas utilisées pendant cette période.

L'écran affiche un message.

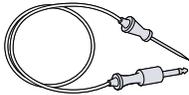
Lors de la programmation avec la minuterie longue durée, l'appareil n'active pas la fonction d'arrêt automatique.

5 Accessoires

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

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur son fonctionnement. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustensile de cuisson ■ Moules à gâteaux ■ Plats allant au four ■ Rôtissoire
Récipient de cuisson en acier inoxydable, non perforé		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuire du riz ■ Cuisson des légumineuses ■ Cuisson des céréales ■ La plaque de cuisson cuit ■ Pour récupérer le liquide qui s'écoule pendant la cuisson à la vapeur
Récipient de cuisson en acier inoxydable, perforé		<ul style="list-style-type: none"> ■ Légumes à la vapeur ■ Poisson à la vapeur ■ Extraire le jus des baies ■ Décongélation
Ensemble de 4 cartouches de nettoyage		Nettoyage de la cavité du four avec le programme de nettoyage → <i>Page 36</i>
Sonde de température à cœur		<p>Sonde de température à cœur → <i>Page 26</i> pour la cuisson très précise de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Viande ■ Poisson ■ Volaille ■ Pain

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.

Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures: www.gaggenau.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.

Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

Autres accessoires	Numéro de commande
Grille coulissante télescopique à trois niveaux entièrement extensible	BA010301
Récipient de cuisson en acier inoxydable, non perforé	BA02036.

Autres accessoires	Numéro de commande
Récipient de cuisson en acier inoxydable, perforé	BA020370
Récipient de cuisson, antiadhésif, non perforé	BA02038.
Récipient de cuisson, antiadhésif, perforé	BA020390
Grille métallique, avec pieds	BA030300
Ensemble de 4 cartouches de nettoyage	CLS10040
Ensemble de 4 pastilles de détartrage	17002490
Adaptateur GN, à utiliser avec les inserts de cuisson GN et les rôtissoires	GN010330

Autres accessoires	Numéro de commande
Récipient de cuisson en acier inoxydable, GN 1/3, non perforé 1 ½ po (40 mm) de profondeur, 0,4 gal (1,5 l)	GN114130
Récipient de cuisson en acier inoxydable, GN 2/3, non perforé 1 ½ po (40 mm) de profondeur, 0,8 gal (3 l)	GN114230
Récipient de cuisson en acier inoxydable, GN 1/3, perforé 1 ½ po (40 mm) de profondeur, 0,4 gal (1,5 l)	GN124130
Récipient de cuisson en acier inoxydable, GN 2/3, perforé 1 ½ po (40 mm) de profondeur, 0,8 gal (3 l)	GN124230
Rôtissoire en fonte d'aluminium	GN340230

5.2 Fonction de verrouillage

La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer lorsqu'ils sont retirés.

Vous pouvez retirer les accessoires environ à moitié sans qu'ils ne basculent. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité du four pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement.

5.3 Glisser les accessoires dans la cavité du four

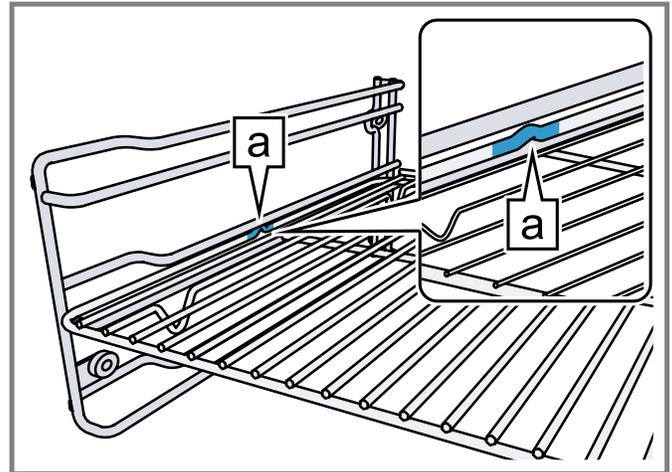
La grille et le récipient de cuisson perforé sont équipés d'une fonction de verrouillage. Pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement, insérez toujours la grille et le récipient de cuisson perforé dans la cavité du four dans le bon sens.

AVIS :

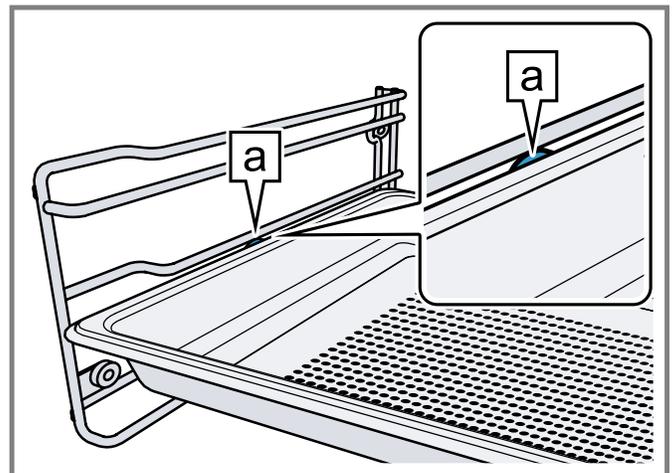
Les accessoires peuvent basculer.

- ▶ Ne poussez pas les accessoires entre les positions de grille.

1. Lors de l'insertion de la grille, s'assurer que l'ergot  est tourné vers le haut.



2. Assurez-vous que le support de sécurité sur la grille se trouve à l'arrière et est orienté vers le haut.
3. Lors de l'insertion du récipient de cuisson, assurez-vous que l'ergot  est tourné vers le haut.



Remarque : Pour sortir complètement les accessoires, soulevez-les légèrement.

Retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin de la cavité du four.

6 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et l'accessoire.

6.1 Mise en service

Effectuez les réglages de première utilisation avant d'utiliser votre appareil.

Lisez d'abord les informations dans Sécurité.

L'appareil doit être installé et raccordé.

Après avoir branché l'appareil sur le secteur, le logo GAGGENAU apparaît pendant environ 30 secondes, puis l'appareil affiche le menu « Paramètres initiaux ». Vous pouvez configurer votre nouvel appareil pour une première utilisation.

Le menu « Paramètres initiaux » n'apparaît qu'après le raccordement et la première mise en marche de l'appareil ou si l'appareil n'a pas été raccordé à l'alimentation pendant plusieurs jours.

Vous pouvez modifier tous les paramètres dans les paramètres de base → Page 31.

Réglage de la langue

Exigence : L'écran affiche la langue pré-réglée.

1. Tourner le sélecteur rotatif pour définir la langue d'affichage.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Réglage du format de l'heure

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

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le format requis.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Fixer le temps

Exigence : L'affichage indique l'heure.

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Définir le format de date

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

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le format requis.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Réglage de la date

Exigence : L'écran affiche la date pré-réglée. Le réglage du jour est déjà actif.

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le jour souhaité.
2. Appuyez sur > pour passer au réglage du mois.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le mois.
4. Appuyez sur > pour passer au réglage de l'année.
5. Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'année.
6. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Réglage de l'unité de température

Exigence : L'écran affiche les unités possibles °C et °F. L'unité °C est pré-réglée.

1. Tourner le sélecteur rotatif pour régler l'unité souhaitée.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.

Fin de la première utilisation

Exigence : L'écran affiche « Utilisation initiale terminée ».

- ▶ Appuyez sur ✓.
- ✓ L'appareil passe en mode de veille.
- ✓ L'écran affiche l'écran de veille.
- ✓ L'appareil est prêt à être utilisé.

Nettoyer la vitre de la porte

Remarque : Pour assurer l'étanchéité, le joint de la porte est lubrifié en usine. Des résidus peuvent rester sur le panneau de porte.

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

Nettoyage des accessoires

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

Chauffage de l'appareil

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage dans la cavité du four.
2. Retirez tous les accessoires de la cavité du four.
3. Pour éliminer l'odeur du nouvel appareil, faites le chauffer en fermant la porte.

Le réglage idéal pour le chauffage est  et 390° C (200° C) pendant une heure.

7 Opération de base

7.1 Activation de l'appareil

1. Pour quitter le mode veille, ouvrez la porte et tournez le sélecteur de fonction ou touchez un panneau de commande.
2. Réglez la fonction requise.

Remarque : L'appareil se rince automatiquement avant chaque cuisson s'il n'a pas été utilisé pendant plus de 100 heures.

L'appareil se rince automatiquement après chaque cuisson.

7.2 Ouverture de la porte de l'appareil

1. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil ouvre la porte de l'appareil.
 2. Utilisez la poignée encastrée sur le côté du four pour ouvrir complètement la porte de l'appareil.
- Si la sécurité enfants est activée, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil ouvre la porte.

7.3 Mettre l'appareil sous tension

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le type de chauffage souhaité.
- ✓ L'écran affiche le type de chauffage sélectionné et la température suggérée.
2. Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température souhaitée.

- ✓ L'écran affiche le symbole de chauffage .
- ✓ La barre indique l'état actuel du préchauffage.
- ✓ Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de chauffage s'éteint .

Remarque : Si vous sélectionnez un autre type de chauffage, la température réglée est conservée. L'écran n'affiche la température suggérée qu'une fois l'appareil allumé.

7.4 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonctions à 0.
Selon le type de chauffage, vous pouvez entendre un cycle de rinçage automatique en cours.

7.5 Injection de vapeur

Lors de l'injection de vapeur, l'appareil injecte de la vapeur dans la cavité du four. Cela vous permet de cuire des aliments tels que du pain et des petits pains avec suffisamment d'humidité. Il donne également aux produits de boulangerie levés à la levure une croûte lisse et brillante.

L'injection de vapeur ne fonctionne qu'avec les types de chauffage suivants :

- Air chaud + humidité à 30 % 
- Air chaud + humidité à 0 % 
- Gril pleine surface + recirculation d'air 

Démarrage de l'injection de vapeur

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Après un court instant, l'appareil injecte de la vapeur dans la cavité du four.
- ✓ La vapeur est injectée pendant environ 5 minutes.

Annulation de l'injection de vapeur

- ▶ Appuyez sur .

7.6 Élimination de la vapeur

Pendant le processus d'évacuation de la vapeur, l'appareil introduit de l'eau froide dans la cavité du four. La vapeur se condense sur la paroi de la cavité du four et la cavité du four se refroidit.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil après l'évacuation de la vapeur, seule une petite quantité de vapeur s'échappe.

AVERTISSEMENT

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

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

L'évacuation de la vapeur ne fonctionne qu'avec les types de chauffage suivants et si la température dans la cavité du four est inférieure à 270° C (130° C) :

- Air chaud + humidité à 100 % 
- Air chaud + humidité à 80 % 
- Air chaud + humidité à 60 % 
- Gril grande surface en position 1 + humidité 
- Gril grande surface en position 2 + humidité 

- Cuisson sous vide 

La fonction d'évacuation de la vapeur est également disponible pendant une courte période après l'arrêt de l'appareil.

L'appareil procède automatiquement à l'évacuation de la vapeur à la fin d'un programme automatique → *Page 23* ou d'un programme minuté (temps de cuisson → *Page 22*).

Démarrage de l'évacuation de la vapeur

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

Arrêt précoce de l'évacuation de la vapeur

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

7.7 Après chaque utilisation

Après avoir utilisé le type de chauffage à la vapeur, séchez la cavité du four pour vous assurer qu'il ne reste pas d'humidité dans l'appareil et pour éviter la formation d'odeurs.

AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur peut ne pas être visible, selon la température.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Gardez l'appareil électroménager hors de la portée des enfants.

Séchage de la cavité du four

Remarque : Afin de sécher la cavité du four, le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur sur la paroi arrière de la cavité du four continuent de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Ils s'éteignent alors automatiquement. Le processus de séchage de la cavité du four peut prendre jusqu'à 95 minutes.

1. Gardez la porte de l'appareil fermée pendant le séchage de la cavité du four.
2. Retirez les résidus alimentaires et/ou la saleté de la cavité du four dès que l'appareil a refroidi.
Les résidus alimentaires brûlés et/ou la saleté seront beaucoup plus difficiles à enlever plus tard.
3. Si nécessaire, vous pouvez utiliser le programme de séchage pour sécher rapidement la cavité du four.
Programme de séchage → *Page 39*
4. Une fois la cavité du four refroidie, polissez-la avec un linge doux.
5. Si nécessaire, essuyez toute condensation sur les unités ou les poignées.

7.8 Mise en marche de l'appareil après l'arrêt automatique

Exigence : Après un fonctionnement prolongé, le → "Arrêt automatique", Page 16 s'éteint.

1. Tournez le sélecteur de fonctions à 0.
2. Rallumez l'appareil de nouveau.

8 Fonctions de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions de minuterie, avec lesquelles vous pouvez contrôler son fonctionnement.

8.1 Aperçu des fonctions de minuterie

Utilisez  pour sélectionner les différentes fonctions de la minuterie.

Fonction de minuterie	Utilisation
	Minuterie à court terme
	Temps de cuisson ¹
	Fin du temps de cuisson ¹
	Chronomètre

¹ Non disponible en mode veille.

8.2 Appel du menu de la minuterie

Remarque : Vous pouvez appeler le menu de la minuterie à partir de n'importe quel mode de fonctionnement. Le menu de la minuterie n'est pas disponible si vous tournez le sélecteur de fonction sur S dans les paramètres de base.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche le menu de la minuterie.

8.3 Quitter le menu de la minuterie

- ▶ Appuyez sur **X**.
- ✓ Le menu de la minuterie est fermé.
- ✓ Tous les paramètres qui ne sont pas enregistrés sont perdus.

Remarque : Vous pouvez quitter le menu de la minuterie à tout moment.

8.4 Minuterie à court terme

La minuterie à court terme fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Vous pouvez entrer un maximum de 90 minutes.

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction  « Minuterie à court terme ».
2. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée.
3. Appuyez sur  pour commencer.

- ✓ L'appareil ferme le menu de la minuterie.
 - ✓ Le temps s'écoule.
 - ✓ L'écran affiche  et le temps qui s'est écoulé.
 - ✓ Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé.
4. Appuyez sur .
 - ✓ Le signal sonore s'arrête.

Arrêt de la minuterie à court terme

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction  « Minuterie à court terme ».
2. Appuyez sur **II**.
- ✓ La minuterie à court terme s'arrête.
- ✓ L'écran affiche .
3. Pour permettre au minuteur de poursuivre le compte à rebours, touchez .

Désactivation anticipée de la minuterie à court terme

1. Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche la fonction  « Minuterie à court terme ».
2. Appuyez sur **C**.

8.5 Chronomètre

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

Le chronomètre a une fonction de pause. Cela vous permet d'arrêter le chronomètre de temps en temps.

Démarrage du chronomètre

1. Appuyez sur .
2. Utilisez  pour sélectionner la fonction  « Chronomètre ».
3. Appuyez sur  pour commencer.
- ✓ L'appareil ferme le menu de la minuterie.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ L'écran affiche  et le temps qui s'est écoulé.

Arrêt du chronomètre

1. Appuyez sur .
2. Utilisez  pour sélectionner la fonction  « Chronomètre ».
3. Appuyez sur **II**.
- ✓ Le temps s'arrête.
- ✓ L'écran affiche .
4. Pour continuer à faire fonctionner le chronomètre, appuyez sur .
- ✓ Le temps recommence à s'écouler.
- ✓ Une fois qu'il a atteint 90 minutes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur .
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Éteindre le chronomètre

1. Appuyez sur .

- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction 
« Chronomètre ».
- Appuyez sur **C**.

8.6 Temps de cuisson

Lorsque vous réglez le temps de cuisson de vos aliments, l'appareil s'éteint automatiquement après ce temps. Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute et 23:59 heures.

Vous pouvez modifier le type de chauffage et la température pendant le décompte du temps de cuisson.

Règlage du temps de cuisson

Exigence

- Les aliments sont dans la cavité du four.
- Vous avez réglé le type de chauffage et la température.

- Appuyez sur .
- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » .
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur **▶** pour commencer.
 - L'appareil démarre le temps de cuisson.
 - L'appareil ferme le menu de la minuterie.
 - L'écran affiche la température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin du temps de cuisson.
 - Une minute avant la fin du temps de cuisson, l'affichage zoom sur le temps de cuisson.
 - Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint.
 -  clignote et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur **✓**, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonction sur **0**.
 - Le signal sonore s'arrête.

Modification du temps de cuisson

- Appuyez sur .
- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » .
- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyez sur **▶** pour commencer.

Suppression du temps de cuisson

- Appuyez sur .
- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » .
- Utilisez **C** pour annuler le temps de cuisson.
- Utilisez **X** pour revenir au fonctionnement normal.

Annulation de toute la procédure

- Tournez le sélecteur de fonctions à **0**.

8.7 Fin du temps de cuisson

Vous pouvez décaler la fin du temps de cuisson à une heure ultérieure.

Par exemple, il est 14 h 00. Le plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez que le repas soit prêt à 15 h 30. Entrez le temps de cuisson de 40 minutes et retardez la fin du temps de cuisson jusqu'à 15 h 30. Le système électronique calcule l'heure de démarrage. L'appareil électroménager se met en marche automatiquement à 14 h 50 et s'éteint de lui-même à 15 h 30. N'oubliez pas que les aliments qui se gâtent facilement ne doivent pas rester trop longtemps dans l'appareil.

Différer la fin du temps de cuisson

Exigence

- Les aliments sont dans la cavité du four.
- Vous avez réglé le type de chauffage, la température et le temps de cuisson.

- Appuyez sur .
- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Fin du temps de cuisson » .
- A l'aide du sélecteur rotatif, régler la fin de temps de cuisson souhaitée.
 - Si  clignote, réglez d'abord le temps de cuisson.
- Appuyez sur **▶** pour commencer.
 - L'appareil se met en veille.
 - L'écran affiche le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.
 - L'appareil démarre à l'heure calculée et s'éteint automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.
 - Une fois le temps de cuisson écoulé,  clignote et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur **✓**, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonction sur **0**.
 - Le signal sonore s'arrête.

Modification de la fin du temps de cuisson

- Appuyez sur .
- Utilisez **>** pour sélectionner la fonction « Fin du temps de cuisson » .
- Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur **▶** pour commencer.

Annulation de toute la procédure

- Tournez le sélecteur de fonctions à **0**.

9 Minuterie longue durée

Avec cette fonction, l'appareil utilise de l'air chaud + 0 % d'humidité, type de chauffage  pour maintenir la température entre 120° F (50° C) et 445° F (230° C). Vous pouvez garder les aliments au chaud jusqu'à 74 heures sans avoir à allumer ou éteindre l'appareil.

N'oubliez pas que les aliments qui se gâtent facilement ne doivent pas rester trop longtemps dans l'appareil.

9.1 Démarrage de la minuterie à long terme

Exigence : Le mode Sabbat est défini sur « Disponible » dans les paramètres de base → Page 31.

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ☼.
2. Appuyez sur Ⓞ.
- ✓ L'écran affiche la valeur par défaut 24h à 185° F (85° C).
3. Appuyez sur Ⓛ et utilisez le sélecteur rotatif pour régler le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur ➤ et utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin du temps de cuisson requise.
5. Appuyez sur ➤, régler la date d'arrêt souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif et appuyer sur ✓ pour confirmer.
6. Tournez le sélecteur rotatif pour régler la température souhaitée.
7. Appuyez sur ▶ pour commencer.
 - ✓ L'appareil démarre le mode Sabbat.
 - ✓ L'écran affiche Ⓞ et la température.
 - ✓ L'éclairage intérieur et l'éclairage de l'écran sont éteints.
 - ✓ Le panneau de commande est verrouillé.
 - ✓ Si vous touchez le panneau de commande, aucune tonalité de touche ne retentit.
 - ✓ Une fois le temps écoulé, l'appareil ne chauffe plus et l'affichage s'éteint.
8. Tournez le sélecteur de fonctions à 0.

9.2 Désactivation de la minuterie longue durée

- ▶ Tournez le sélecteur de fonctions à 0.

10 Verrouillage pour enfants

Activez le verrouillage pour enfants afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par inadvertance ou modifier les réglages.

Si le verrouillage pour enfants est activée et qu'il y a une panne de courant, le verrouillage pour enfants peut être désactivée lorsque le courant revient.

10.1 Activation de la sécurité pour les enfants

Exigence

- Vous pouvez régler la sécurité enfants sur « Disponible » dans les réglages de base → Page 31.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.
 - ▶ Appuyez et maintenez enfoncé Ⓛ pendant environ 6 secondes.
 - ✓ L'écran affiche l'écran de veille et Ⓛ.
 - ✓ La sécurité pour les enfants est maintenant activée.

10.2 Désactivation du verrou à l'épreuve des enfants

Exigence : Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

1. Appuyez et maintenez enfoncé Ⓛ pendant environ 6 secondes.
- ✓ Cela désactive la sécurité pour les enfants.
2. Réglez l'appareil comme d'habitude.

11 Programmes automatiques

Vous pouvez préparer une large gamme d'aliments à l'aide des programmes automatiques. L'appareil choisira pour vous le réglage optimal.

11.1 Informations sur les paramètres des programmes automatiques

Respectez les instructions pour les réglages des programmes automatiques.

- Le résultat de la cuisson dépend de la qualité des aliments ainsi que de la taille et du type d'ustensiles de cuisson. Pour un résultat de cuisson optimal, n'utilisez que des aliments en bon état et de la viande refroidie à la température du réfrigérateur. Dans le cas des aliments surgelés, utilisez uniquement des aliments qui sortent directement du congélateur.
- La nourriture est divisée en catégories. Un ou plusieurs plats sont répertoriés pour chaque catégorie. La première position sur l'écran indique la dernière catégorie sélectionnée.
- Le programme automatique propose une température, un type de chauffe et un temps de cuisson.
- Pour certains aliments, l'appareil vous invite à entrer le poids. Il est impossible de saisir un poids à l'extérieur de la plage prévue.
- Pour certains plats, il vous est demandé d'entrer le niveau de dorage souhaité, l'épaisseur des aliments et le niveau de cuisson de la viande ou des légumes.
- Pour certains aliments, préchauffez le compartiment de cuisson vide. Placez les aliments dans le compartiment de cuisson une fois le préchauffage terminé et un message apparaît à l'écran.
- Vos réglages préférés s'afficheront la prochaine fois sous forme de suggestion.
- Pour certaines recettes, vous aurez besoin de la sonde de température à cœur. Utilisez la sonde de température à cœur → Page 26 pour ces recettes.
- Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le type d'aliment que vous avez sélectionné. Si le compartiment de cuisson est trop chaud, l'écran affiche une notification correspondante. Laissez l'appareil refroidir, puis réessayez.

11.2 Réglage de la nourriture

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

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ☼.
2. Appuyez sur ▮.
3. Appuyez sur ✓ pour confirmer.
4. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner la catégorie souhaitée.
5. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'aliment dont vous avez besoin.
Pour de nombreux plats, vous pouvez modifier les paramètres en fonction de vos besoins.
Pour certains plats, vous devez régler le poids.
- ✓ L'écran affiche les réglages possibles.
7. Appuyez sur □.
- ✓ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.
8. Appuyez sur ✓ pour confirmer les paramètres souhaités.
9. Suivez les informations affichées à l'écran.
- ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit.
- ✓ L'appareil cesse de chauffer.
- ✓ L'appareil procède à l'évacuation de la vapeur.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un programme automatique, cela affecte le résultat de cuisson. N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement. L'appareil interrompt le programme automatique et continue de fonctionner lorsque vous fermez la porte de l'appareil.

Prolonger le temps de cuisson

Une fois le temps de cuisson terminé, vous pouvez laisser certains plats continuer à cuire si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson.

Exigence : Une requête s'affiche à l'écran vous demandant si vous souhaitez poursuivre la cuisson.

1. Appuyez sur ✓ pour confirmer.
2. Sélectionnez un temps de cuisson simple ou double selon vos besoins.
3. Appuyez sur ▶ pour commencer.
4. Si la fonction « Poursuivre la cuisson » est terminée, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Si vous appuyez sur ☼, pendant le temps de « Poursuite de la cuisson », l'appareil procède à l'évacuation de la vapeur et termine le temps de cuisson prolongé.

Modification et annulation du programme

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

- ▶ Tournez le sélecteur de fonctions à 0.
- ✓ L'appareil termine le programme.

11.3 Rappel des derniers programmes automatiques utilisés

L'appareil enregistre les 5 derniers plats avec les réglages que vous avez sélectionnés. Vous avez la possibilité d'enregistrer ces plats avec les réglages sélectionnés en tant que recettes individuelles.

Remarque : Si vous enregistrez les réglages pour la recette individuelle à l'aide de la fonction « Derniers programmes automatiques », vous ne pouvez plus modifier rétroactivement les réglages des recettes individuelles.

→ "Recettes individuelles", Page 24

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ☼.
- ✓ L'écran affiche ▮.
2. Appuyez sur ▮.
3. A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionner « Derniers programmes automatiques ».
4. Appuyez sur ✓ pour confirmer.
5. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'aliment dont vous avez besoin.
6. Entrez et enregistrez un nom pour le plat. → Page 25

12 Recettes individuelles

Vous avez la possibilité d'enregistrer jusqu'à 50 recettes individuelles avec un nom afin que, si nécessaire, vous puissiez accéder rapidement et facilement à la recette. Vous pouvez enregistrer une recette.

12.1 Enregistrer une recette

Il est possible de régler et d'enregistrer jusqu'à 5 phases consécutives.

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ☼.
2. Appuyez sur ▮.
3. A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes individuelles ».
4. Appuyez sur ✓ pour confirmer.
5. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner un emplacement de mémoire libre.
6. Appuyez sur ^{rec}●.
7. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler le type de chauffage souhaité et le sélecteur rotatif pour régler la température souhaitée.
- ✓ L'appareil enregistre le temps de cuisson.
8. Insérez la sonde de température à cœur dans la douille de la cavité du four et entrez la température à cœur pour une phase → Page 25.
9. Pour enregistrer une autre phase, réglez le sélecteur de fonctions sur le type de chauffage souhaité et utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température souhaitée.
- ✓ Une nouvelle phase commence.
10. Lorsque le plat a atteint le résultat de cuisson souhaité, appuyez sur ■.

11. Saisissez le nom sous « ABC ».

→ "Entrer un nom", Page 25

L'appareil ne commence à enregistrer une phase qu'une fois qu'il a atteint la température réglée. Chaque phase doit durer au moins une minute. Pendant la première minute d'une phase, vous pouvez changer le type de chauffage ou la température.

Saisie de la température à cœur d'une phase

1. Insérez la sonde de température à cœur → Page 26 dans la douille de la cavité du four.
2. Réglez le type de chauffage et la température.
3. Appuyez sur ↶.
4. Réglez la température à cœur souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur ↶ pour confirmer.

12.2 Programmation d'une recette

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ⚙️.
2. Appuyez sur 📄.
3. A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes individuelles » et appuyez sur ✓ pour valider.
4. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner un emplacement de mémoire libre.
5. Appuyez sur _.
6. Saisissez le nom sous « ABC ».
→ "Entrer un nom", Page 25
7. Utilisez ➤ pour sélectionner la première phase.
✓ L'écran affiche le type de chauffage et la température sélectionnés au départ.
8. Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le type de chauffage et la température.
9. Insérez la sonde de température à cœur dans la douille de la cavité du four et saisissez la température à cœur d'une phase → Page 25 ou sélectionnez le réglage du temps à l'aide de ➤.
Vous ne pouvez pas entrer le temps de cuisson pour les phases avec une température à cœur programmée.
10. Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
11. Si la préparation est terminée, utilisez ✕ pour terminer la saisie ou utilisez ➤ pour sélectionner la phase suivante.
12. Enregistrez avec ✓ ou annulez et quittez le menu avec ✕.

Saisie de la température à cœur d'une phase

Remarque : Vous ne pouvez pas entrer le temps de cuisson pour les phases avec une température à cœur programmée.

1. Appuyez sur ➤ pour sélectionner la phase suivante.
2. Réglez le type de chauffage et la température.
3. Appuyez sur ↶.
4. Réglez la température à cœur souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur ↶ pour confirmer.

12.3 Entrer un nom

1. Entrez un nom pour la recette sous « ABC ».
2. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner les lettres.
Un nouveau mot commence toujours par une majuscule.
Les caractères latins, certains caractères spéciaux et chiffres sont disponibles.
3. Appuyez brièvement sur ➤^A pour positionner le curseur vers la droite.
4. Appuyez et maintenez ➤^A pour passer aux trémas et aux caractères spéciaux.
5. Appuyez sur ➤^A deux fois pour insérer une espace.
6. Appuyez brièvement sur ➤^Ä pour positionner le curseur vers la droite.
7. Appuyez et maintenez ➤^Ä pour passer aux caractères normaux.
8. Appuyez sur ➤^Ä deux fois pour insérer une espace.
9. Appuyez sur ☒ pour supprimer une lettre.
10. Enregistrez avec ✓ ou annulez et quittez le menu avec ✕.

12.4 Commencer une recette

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ⚙️.
2. Appuyez sur 📄.
3. A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes individuelles » et appuyez sur ✓ pour valider.
4. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner la recette souhaitée.
5. Si la recette contient une température à cœur enregistrée, insérez la sonde de température à cœur → Page 26.
6. Appuyez sur ▶ pour commencer.
Le temps de cuisson ne démarre pas avant que l'appareil ait atteint la température réglée.
Vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif pour modifier la température en cours de recette. La modification de la température ne modifie pas la recette enregistrée.
✓ Le micro-ondes démarre.
✓ Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.
✓ L'écran affiche les réglages des phases sur la barre d'affichage.

12.5 Changer une recette

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

1. Tournez le sélecteur de fonctions à ⚙️.
2. Appuyez sur 📄.
3. A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes individuelles » et appuyez sur ✓ pour valider.
4. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner la recette souhaitée.
5. Appuyez sur _.

- Utilisez **>** pour sélectionner la phase requise.
- L'écran affiche le type de chauffage programmé, la température et le temps de cuisson.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif ou le sélecteur de fonction pour modifier les réglages.
- Enregistrez avec **✓** ou annulez et quittez le menu avec **X**.

12.6 Supprimer une recette

- Tournez le sélecteur de fonctions à **⌘**.
- Appuyez sur **⏏**.
- A l'aide du sélecteur rotatif, sélectionnez « Recettes individuelles » et appuyez sur **✓** pour valider.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner la recette souhaitée.
- Utilisez **C** pour supprimer la recette.
- Appuyez sur **✓** pour confirmer.

13 Capteur de température à cœur

La sonde de température à cœur permet de cuisiner avec une précision extrême. La sonde de température à cœur mesure la température en 3 points de mesure à l'intérieur de l'aliment. Lorsque la température à cœur requise est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement, garantissant ainsi une cuisson parfaite de tous les aliments.

⚠ AVERTISSEMENT

La cavité du four et la sonde de température à cœur deviennent très chaudes.

- Utilisez des gants isolants pour insérer et retirer la sonde de température à cœur.

AVIS :

Les températures supérieures à 480°F (250°C) endommagent la sonde de température à cœur.

- N'utilisez la sonde de température à cœur de votre appareil que jusqu'à une température maximale de 445°F (230°C).

⚠ AVERTISSEMENT

Une sonde de température à cœur incorrecte peut endommager l'isolation.

- Utilisez uniquement la sonde de température à cœur adaptée à cet appareil.

AVIS :

L'humidité peut endommager la sonde de température à cœur.

- Ne nettoyez pas la sonde de température à cœur au lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT

La sonde de température à cœur est aiguisée.

- Maniez la sonde de température à cœur avec précaution.

Utilisez uniquement la sonde de température à cœur fournie. La sonde de température à cœur est disponible comme pièce de rechange auprès du service à la clientèle ou de la boutique en ligne.

Si vous utilisez la sonde de température à cœur, ne placez jamais les aliments sur la grille supérieure. Après utilisation, retirez toujours la sonde de température à cœur du compartiment de cuisson. Ne rangez jamais la sonde de température à cœur dans le compartiment de cuisson.

Après chaque utilisation, nettoyez la sonde de température à cœur avec un chiffon humide.

13.1 Temps de cuisson estimé

Après le préchauffage, si l'appareil a un réglage de température supérieur à 210°F (100°C) et que la sonde de température à cœur est insérée, l'écran affiche un temps de cuisson estimé à environ 5 à 20 minutes après le début du temps de cuisson. L'appareil met à jour en permanence le temps de cuisson estimé.

Plus le processus de cuisson dure longtemps, plus le temps de cuisson estimé devient précis. N'ouvrez pas la porte de l'appareil ; cela fausse le temps de cuisson estimé.

L'écran affiche le temps de cuisson estimé en fonctionnement normal et en programme automatique. Appuyez sur **i** pour afficher la température à cœur actuelle.

Pour afficher la température à cœur actuelle au lieu du temps de cuisson estimé, modifiez les réglages dans les paramètres de base → *Page 31*.

L'écran affiche « <60°F (<15°C) » pour la température à cœur actuelle au début du temps de cuisson pendant environ 3 à 4 minutes.

La plage mesurable est de 60 à 210°F (15 à 99°C). En dehors de la plage de mesure, l'affichage indique « <60°F (15°C) » ou « --°F (--°C) » pour la température à cœur actuelle.

Si vous laissez des aliments dans le compartiment de cuisson pendant un certain temps après la cuisson, la température à cœur continuera à augmenter quelque peu en raison de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Si vous réglez des programmes avec la sonde de température à cœur et la minuterie de cuisson en même temps, l'appareil désactive le programme qui atteint en premier la valeur saisie.

13.2 Valeurs indicatives de température à cœur

L'aperçu suivant vous donne des valeurs indicatives pour la température à cœur. Les valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la composition des aliments. N'utilisez que des aliments frais qui n'ont pas été congelés. Pour des raisons d'hygiène, assurez-vous que les aliments critiques tels que le poisson et le gibier

atteignent une température à cœur d'au moins 140-160° F (62-70° C) et la volaille et la viande hachée 180-185° F (80-85° C).

Aliment	Valeur indicative de la température à cœur en ° F (° C)
Bœuf	
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, très saignant	113-116 (45-47)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, saignant	122-125 (50-52)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, mi-saignant	136-140 (58-60)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, bien cuit	158-167 (70-75)
Rosbif	176-185 (80-85)
Porc	
Morceau de porc	162-176 (72-80)
Longe de porc, mi-saignant	149-158 (65-70)
Longe de porc, bien cuit	167 (75)
Pain de viande	185 (85)
Filet de porc	149-158 (65-70)
Veau	
Morceau de veau, bien cuit	167-176 (75-80)
Poitrine de veau, farcie	167-176 (75-80)
Selle de veau, mi-saignant	136-140
Selle de veau, bien cuit	149-158 (65-70)
Filet de veau, saignant	122-125 (50-52)
Filet de veau, mi-saignant	136-140
Filet de veau, bien cuit	158-167 (70-75)
Gibier	
Selle de chevreuil	140-158 (60-70)
Gigot de chevreuil	158-167 (70-75)
Steaks de longe de chevreuil	149-158 (65-70)
Selle de lièvre, selle de lapin	149-158 (65-70)
Volaille	
Poulet	194 (90)
Pintade	176-185 (80-85)
Oie, dinde, canard	185-194 (85-90)
Magret de canard, mi-saignant	131-140 (55-60)
Magret de canard, bien cuit	158-176 (70-80)
Steak d'autruche	140-149 (60-65)
Agneau	
Gigot d'agneau, mi-saignant	140-149 (60-65)
Gigot d'agneau bien cuit	158-176 (70-80)
Selle d'agneau, mi-saignant	131-140 (55-60)
Selle d'agneau, bien cuit	149-167 (65-75)

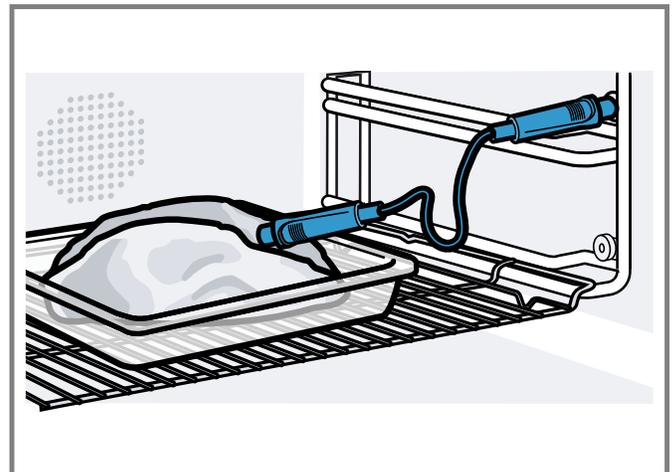
Aliment	Valeur indicative de la température à cœur en ° F (° C)
Mouton	
Gigot de mouton, mi-saignant	158-167 (70-75)
Gigot de mouton, bien cuit	176-185 (80-85)
Selle de mouton, mi-saignant	158-167 (70-75)
Selle de mouton, bien cuit	176 (80)
Poisson	
Filet	144-149 (62-65)
Entier	149 (65)
Terrine	144-149 (62-65)
Autre	
Pain	205 (96)
Pâté	162-167 (72-75)
Terrine	140-158 (60-70)
Foie gras	113 (45)
Réchauffer de la nourriture	167 (75)

13.3 Insertion de la sonde de température à cœur dans l'aliment

1. Insérez complètement la sonde de température à cœur dans l'aliment.
2. Ne pas insérer la sonde de température à cœur dans la graisse.
3. Assurez-vous que la sonde de température à cœur ne touche aucun ustensile de cuisson ni aucun os.
4. Placez les aliments dans la cavité du four.

Insertion de la sonde de température à cœur dans la viande

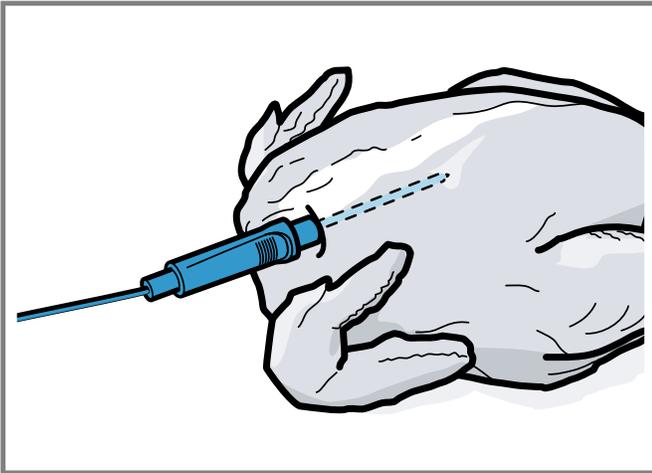
1. Insérez la sonde de température à cœur au point le plus épais du côté jusqu'à ce qu'elle pénètre dans la viande.



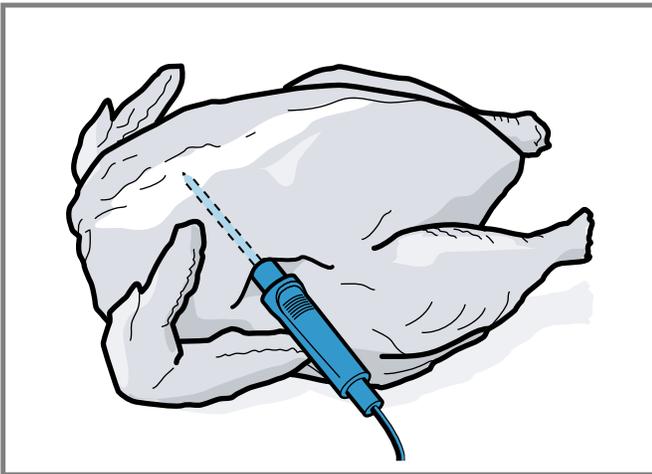
2. S'il y a plus d'un morceau de viande, insérez la sonde de température à cœur au milieu du morceau le plus épais.

Insertion de la sonde de température à cœur dans la volaille

1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à ce qu'elle entre dans le point le plus épais de la poitrine.



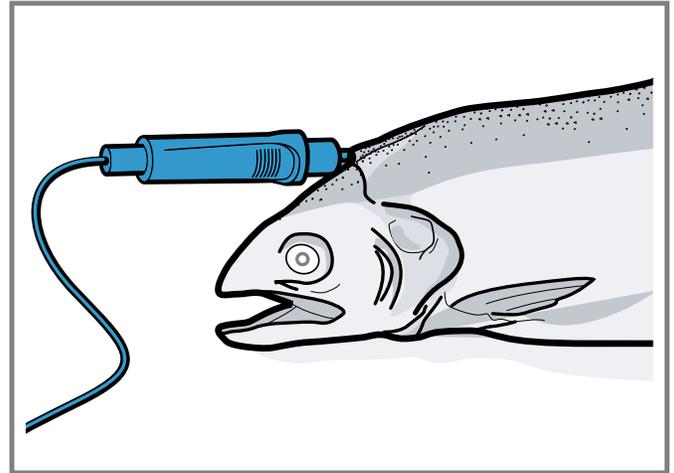
2. En fonction de sa composition, insérez la sonde de température à cœur dans la volaille en travers ou dans le sens de la longueur.



3. Avec la volaille, assurez-vous que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité au milieu de la volaille.

Insertion de la sonde de température à cœur dans le poisson

1. Insérez la sonde de température à cœur derrière la tête aussi loin que possible vers la colonne vertébrale.



2. Placez le poisson entier sur la grille et maintenez-le en position de nage à l'aide d'une demi-pomme de terre.

13.4 Tourner la nourriture

1. Ne tirez pas sur la sonde de température à cœur lorsque vous retournez les aliments.
Si vous retirez la sonde de température à cœur pendant le fonctionnement, l'appareil réinitialise tous les réglages. Vous devez ensuite réinitialiser les paramètres.
2. Retournez les aliments.
3. Une fois que vous avez tourné l'aliment, vérifiez que la sonde de température à cœur est correctement positionnée dans l'aliment.

13.5 Réglage de la sonde de température à cœur

AVIS :

La chaleur de l'élément chauffant du gril peut endommager la sonde de température à cœur.

- ▶ Assurez-vous que la distance entre l'élément de chauffage du gril et la sonde de température à cœur et le câble de la sonde de température à cœur est de quelques centimètres. Ce faisant, assurez-vous que la viande peut gonfler pendant la cuisson.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde de température à cœur avec la porte de l'appareil.

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

1. Faites glisser les aliments dans la cavité du four avec la sonde de température à cœur insérée.
2. Insérez la sonde de température à cœur dans la douille de la cavité du four.
3. Fermer la porte de de l'appareil.
4. Tournez le sélecteur de fonctions sur le type de chauffage souhaité.

5. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température de la cavité du four.
6. Appuyez sur ↻.
7. Réglez la température à cœur souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur ↻ pour confirmer.
 - Assurez-vous que la température à cœur réglée est supérieure à la température à cœur actuelle.
 Vous pouvez modifier la température à cœur à tout moment.
 - ✓ L'appareil chauffe avec le type de chauffage réglé.
 - ✓ L'écran affiche la température à cœur actuelle et, en dessous, la température à cœur réglée.
 - ✓ Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal retentit.
 - ✓ L'appareil termine automatiquement le processus de cuisson.
8. Appuyez sur ✓ pour confirmer.
9. Tournez le sélecteur de fonctions à 0.

Modification de la température à cœur réglée

1. Appuyez sur ↻.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, modifier la température à cœur réglée pour l'aliment et appuyez sur ↻ pour confirmer.

Effacement de la température à cœur réglée

1. Appuyez sur ↻.
2. Utilisez C pour supprimer la température à cœur réglée.
 - ✓ L'appareil continue de chauffer en mode de cuisson normale.

14 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect®, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.

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

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

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

14.3 Réglages Home Connect®

Vous pouvez ajuster les paramètres et les paramètres réseau pour Home Connect® dans les réglages de base de votre appareil.

Les paramètres affichés à l'écran dépendent de la configuration de Home Connect® et de la connexion de l'appareil à votre réseau domestique.

Remarques

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

14.1 Configurer l'application Home Connect®

1. Installer l'application Home Connect® sur votre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect® et configurez l'accès à Home Connect®.

L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion.

14.2 Configurer Home Connect®

Exigence

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
 - Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
 - L'application Home Connect® est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) sur le lieu d'installation.
 - Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.
1. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.



2. Suivez les instructions de l'application Home Connect®.

Symbole	Réglage de base	Paramètres possibles	Explications
	Type de connexion	LAN Wi-Fi	Vous pouvez basculer entre les types de connexion (câble LAN et Wi-Fi). Suivre les instructions pour configurer le type de connexion qui vous intéresse.
	Connexion	Connexion Déconnecter	Vous pouvez activer ou désactiver la connexion réseau selon vos besoins. Les informations réseau sont conservées après l'arrêt de l'appareil. Après avoir allumé l'appareil, attendez quelques secondes jusqu'à ce qu'il se reconnecte au réseau. Remarque : En mode veille en réseau, l'appareil nécessite un maximum de 2 W.
	Connexion à l'application		Démarrez le processus de connexion entre l'application et l'appareil.
	Mise à jour logicielle		Dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible, un message s'affiche à l'écran. Dans le menu Home Connect®, vous pouvez installer le nouveau logiciel en utilisant ↓.
	Télécommande	Activer Désactiver	Vous pouvez utiliser l'application Home Connect® pour accéder aux fonctions de l'appareil. Si la télécommande a été désactivée, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont affichés dans l'application. La télécommande n'est disponible que si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position lumière ☀️. La lumière s'éteint après quelques minutes.
	Démarrage à distance permanent	Activer Désactiver	Lorsque le démarrage à distance permanent est activé, vous pouvez démarrer et faire fonctionner votre appareil à tout moment sans accord préalable sur l'appareil. Le démarrage à distance permanent n'est disponible que si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position lumière ☀️. La lumière s'éteint après quelques minutes.
	Supprimer les réglages réseau		Vous pouvez supprimer tous les paramètres réseau de l'apppliance à tout moment.
	Renseignements sur l'appareil		L'écran affiche : <ul style="list-style-type: none"> ■ Module COM d'adresse MAC ■ Numéro de série de l'appareil ■ Version de logiciel Selon le type de connexion, vous pouvez afficher plus d'informations, telles que le nom du réseau SSID, en touchant le bouton fléché.

14.4 Protection des données

Observez les conseils de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect® (premier enregistrement) :

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

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

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

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

15 Réglages de base

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

15.1 Présentation des paramètres de base

Cette section contient une vue d'ensemble réglages de base et d'usine. Les réglages de base dépendent de l'équipement de votre appareil.

Écran	Réglage de base	Sélection	Description
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'affichage
	Écran de veille	Marche ¹ Arrêt <ul style="list-style-type: none"> ■ Clock (Horloge) ■ Horloge + GAGGENAU logo¹ ■ Date ■ Date + logo GAGGENAU ■ Horloge + Date ■ Horloge + date + logo GAGGENAU 	Apparition de l'écran de veille Arrêt (Off) : Pas d'affichage. Vous pouvez utiliser ce paramètre pour réduire la consommation d'énergie en veille de votre appareil. En marche : plusieurs écrans peuvent être réglés. Appuyez ✓ pour valider « Activé » et utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'écran souhaité.
	Affichage à l'écran	Réduite ¹ Standard	« Réduit » : après un court laps de temps, l'écran n'affiche que les informations les plus importantes.
	Couleur du champ tactile	Gris ¹ Blanc	Sélectionnez la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de tonalité du champ tactile	Tonalité 1 ¹ Tonalité 2 Arrêt	Appuyez sur un champ tactile pour sélectionner une tonalité de signal
	Volume de la tonalité du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Régler le volume de la tonalité du champ tactile
	Signal de chauffage	Marche ¹ Arrêt	Le signal sonore retentit lorsque l'appareil atteint la température requise lors du chauffage.
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	AM/PM 24h ¹	Définissez le format 24 heures ou le format 12 heures.
	Temps	Heure actuelle	Réglez l'heure
	Changement d'heure	Mode manuel ¹ Automatique	Conversion automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

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

Écran	Réglage de base	Sélection	Description
	Format de la date	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Définir le format de date
	Date	Date actuelle	Définir la date. Appuyez sur > pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
	Unité de température	°C ¹ °F	Régler l'unité de température
	Unité de poids	kg ¹ oz.	Définir l'unité de poids
	Langue	Allemand ¹ Français [...] Anglais	Définir la langue d'affichage du texte Le système redémarre lorsque vous changez de langue. Le redémarrage prend quelques secondes. Après le redémarrage, l'appareil ferme le menu des réglages de base.
	Réglages d'usine	Restaurer l'appareil aux paramètres d'usine	La question « Supprimer tous les paramètres individuels et restaurer l'appareil aux paramètres d'usine ? » doit être confirmé avec ✓ ou annulé avec X . Lors de la restauration des réglages d'usine, l'appareil supprimera des recettes individuelles. Après avoir restauré les paramètres d'usine, vous verrez le menu « Paramètres initiaux ».
	Mode démo	Marche ¹ Arrêt	Le mode démo est utilisé à des fins de démonstration uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démo. Toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage « Off (Arrêt) » doit être activé pour un fonctionnement normal. Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

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

Écran	Réglage de base	Sélection	Description
	Programme de nettoyage de démonstration	Démarrer le programme de nettoyage de démonstration	Le programme de nettoyage de démonstration est fourni à des fins de démonstration uniquement. Le programme n'a pas de fonction de nettoyage ni de fonction de chauffage. Le programme de nettoyage de démonstration prend 10 minutes. Vous pouvez terminer le programme à tout moment. Vous avez besoin d'une cartouche de nettoyage standard neuve ou déjà utilisée. Séchez manuellement la cavité du four après la fin du programme.
	Minuterie longue durée	Non disponible ¹ Disponible	Disponible : vous pouvez définir la minuterie à long terme → <i>Page 22</i> .
	Affichage du temps de cuisson estimé avec sonde de température à cœur	Marche ¹ Arrêt	Arrêt (Marche) : Si vous utilisez la sonde de température à cœur, l'écran affiche le temps de cuisson estimé.
	Verrouillage de la porte	Arrêt ¹ Marche	Le verrou de porte empêche l'ouverture accidentelle de la porte de l'appareil. Avec le réglage « On (Marche) », appuyez et maintenez  pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que la porte s'ouvre.
	Verrou à l'épreuve des enfants	Non disponible ¹ Disponible	Disponible : Vous pouvez activer la sécurité enfants → <i>Page 23</i> .
	Réseau domestique	LAN/ WLAN Type de connexion  Connexion  Connexion à l'application  Mise à jour logicielle  Télécommande  Démarrage à distance permanent  Supprimer les réglages réseau  Info sur l'appareil	Sélectionnez les paramètres de connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles L'écran affiche différentes options de réglage en fonction de l'état de la connexion.

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

15.2 Modification des réglages de base

1. Tournez le sélecteur de fonctions à S.
2. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner « Réglages de base ».
3. Appuyez sur .

4. Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner le réglage de base souhaité.
5. Appuyez sur .
6. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le réglage de base.

7. Appuyez sur **✓** pour enregistrer ou appuyez sur **X** pour annuler et quitter le réglage de base actuel.
 8. Tourner le sélecteur de fonction sur **0** pour quitter le menu des paramètres de base.
- ✓ Les modifications sont enregistrées.

16 Nettoyage et entretien

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

16.1 Produits de nettoyage

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

⚠ AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil et ses parties qui peuvent être touchées deviennent chauds pendant l'utilisation.

- ▶ Des précautions doivent être prises ici afin d'éviter de toucher les éléments chauffants.

Produits de nettoyage appropriés

N'utilisez que des produits de nettoyage adaptés aux différentes surfaces de votre appareil.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage adaptés	Remarques
Panneau de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyant pour vitres 	N'utilisez pas de grattoir à vitre. Nettoyer avec un chiffon à vitres ou un chiffon en microfibre.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau chaude savonneuse 	Nettoyer avec un torchon à vaisselle. Ne pas enlever ni frotter. N'utilisez pas de grattoirs en métal ou de grattoirs en verre pour le nettoyage.
Écran	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau savonneuse 	Essuyez avec un chiffon en microfibre ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un linge humide

- ▶ Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la porte de l'appareil est rayée, le verre peut se fissurer.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils pourraient rayer la surface.

AVIS :

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

- ▶ N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
- ▶ N'utilisez pas d'éponges ou de tampons à récurer abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs spéciaux pour nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.

Le sel contenu dans les chiffons éponge neufs peut endommager les surfaces.

- ▶ Laver bien les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.

L'utilisation d'un nettoyeur pour four dans une cavité de four chaude endommage les surfaces en acier inoxydable.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur pour four dans la cavité du four lorsqu'il est encore chaud.
- ▶ Retirez tous les restes d'aliments de la cavité du four et de la porte de l'appareil avant de réchauffer l'appareil.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage adaptés	Remarques
Parois intérieures de la cavité du four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau chaude savonneuse 	<p>Nettoyer avec un torchon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. Un nettoyant pour acier inoxydable adapté à l'appareil peut être obtenu auprès du service à la clientèle ou en ligne.</p> <p>Pour éviter la corrosion, éliminez immédiatement toutes les taches de calcaire, de graisse, d'amidon ou d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf) des surfaces en acier inoxydable. De la corrosion peut se former sous de telles taches.</p> <p>N'utilisez pas de vaporisateur pour four, d'autres nettoyants ou produits abrasifs agressifs pour le four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs de casseroles ne conviennent pas. Ces articles rayent la surface.</p> <p>Séchez toujours la cavité du four après le nettoyage. → "Programme de séchage", Page 39</p> <p>Remarque : Le détergent non dissous provoque l'apparition de taches lors du chauffage et ces taches ne peuvent pas être enlevées. Enlevez soigneusement les résidus de détergents ou de produits d'entretien avec de l'eau propre avant de sécher la cavité du four.</p>
Compartiment de cuisson légèrement sale	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aide au nettoyage 	L'aide au nettoyage dissout la saleté tenace dans le compartiment de cuisson pour faciliter le nettoyage.
Cavité très sale du four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Programme de nettoyage 	Le programme de nettoyage → Page 36 élimine les résidus tenaces.
Surface de cuisson vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyant vitrocéramique 	Nettoyez régulièrement avec un nettoyant pour vitrocéramique. N'utilisez pas de grattoir à vitre.
Couvercle en verre pour l'éclairage de la cavité du four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau chaude savonneuse 	Nettoyer avec un torchon à vaisselle.
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau chaude savonneuse ■ Lave-vaisselle 	<p>Pour éliminer les résidus de détergent après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire.</p> <p>Nettoyez au lave-vaisselle si nécessaire.</p> <p>Enlevez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle.</p> <p>Remarque : Avant de mettre le couvercle, assurez-vous que le tuyau d'aspiration est exempt de résidus. → "Vérifier le réservoir d'eau", Page 44</p> <p>Après le nettoyage, laissez sécher le réservoir d'eau avec le couvercle ouvert.</p>
Supports de grille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Eau chaude savonneuse 	<p>Remarque : Si nécessaire, retirez les supports de grille pour les nettoyer. → "Retrait des supports de grille", Page 40</p> <p>En cas de forte salissure, laissez tremper et utiliser une brosse.</p>
Récipient de cuisson, grille métallique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Eau chaude savonneuse 	<p>Faire tremper les résidus brûlés et nettoyer avec une brosse.</p> <p>Les taches de couleur claire sur l'acier inoxydable sont causées par des résidus de protéines. Enlevez ces taches avec du jus de citron. Rincer abondamment à l'eau claire.</p>
Sonde de température à cœur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau chaude savonneuse 	<p>Essuyez avec un linge humide</p> <p>Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.</p>

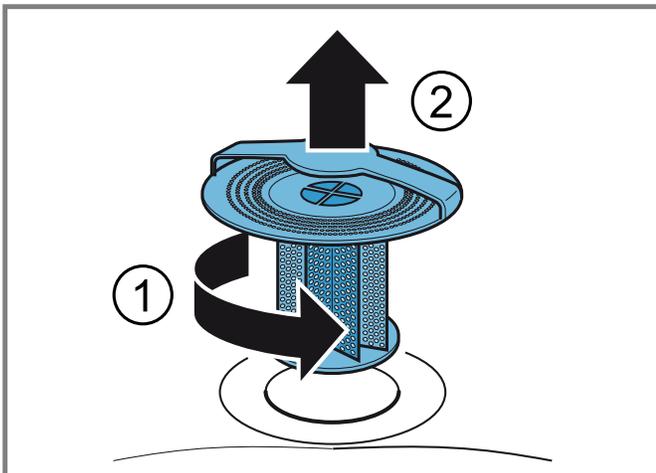
16.2 Chiffon micro-fibres

Le chiffon en microfibre nid d'abeille est particulièrement adapté au nettoyage des surfaces facilement endommagées, telles que le verre, la vitrocéramique, l'acier inoxydable ou l'aluminium. Le chiffon microfibre élimine les dépôts liquides et gras en un seul passage.

Le chiffon en microfibre peut être obtenu auprès du service client ou de la boutique en ligne.

16.3 Nettoyage du filtre de vidange

1. Si nécessaire, nettoyez le filtre de vidange.
Lors de la cuisson du poisson ou de la viande, nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
2. Tourner le filtre de vidange dans le sens antihoraire ① et retirez-le ②.



3. Retirez tous les restes de nourriture du filtre de drain.



4. S'il est très sale, rincez le filtre de vidange sous l'eau courante ou nettoyez-le au lave-vaisselle.
5. Insérez le filtre de drain et tournez-le dans le sens horaire aussi loin que possible.

Remarque : Ne faites jamais fonctionner le four mixte à vapeur sans le filtre de drain en place.

16.4 Programme de nettoyage

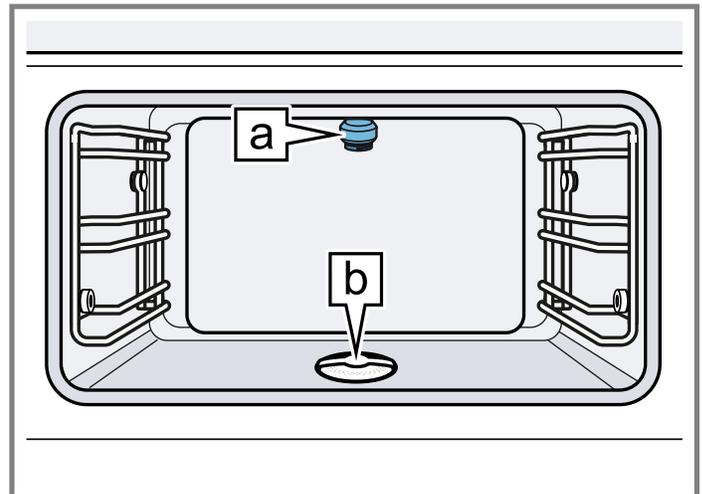
Le programme de nettoyage élimine les saletés tenaces à l'aide d'une cartouche de nettoyage et nettoie, rince et sèche la cavité du four de manière entièrement automatique. Des cartouches de nettoyage spéciales sont nécessaires pour le programme de nettoyage.

AVIS :

La chaleur peut faire fondre la cartouche de nettoyage et endommager la cavité du four.

- ▶ Utilisez des cartouches de nettoyage uniquement pour le programme de nettoyage.
- ▶ Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans la cavité du four lorsqu'il est chaud ou ne les chauffez pas dans la cavité du four.

Visser une cartouche de nettoyage **a** en haut de l'appareil. Assurez-vous que le filtre de vidange reste inséré dans le fond de la cavité du four pendant que le programme de nettoyage est en cours. Si vous retirez le filtre de vidange **b** avant le démarrage du programme de nettoyage, la cavité du four ne sera pas propre.



Les cartouches de nettoyage peuvent être obtenues auprès du service client ou de la boutique en ligne. Vous ne pouvez utiliser les cartouches de nettoyage qu'une seule fois et vous ne pouvez pas les recharger. N'utilisez pas d'autre nettoyant.

Selon la version de l'appareil dont vous disposez, le programme de nettoyage complet dure 3 heures 20 minutes ou 3 heures 45 minutes.

Pour une utilisation normale, nous recommandons de nettoyer l'appareil avec le programme de nettoyage quatre fois par an. En fonction de l'utilisation, un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire.

S'il y a beaucoup de restes de nourriture, ne les laissez pas brûler. Lancez le programme de nettoyage dès que l'appareil est refroidi à 105° F (40° C).

Vous ne pouvez redémarrer le programme de nettoyage qu'une fois que l'appareil a refroidi en dessous de 40° C. Retirez tous les accessoires de la cavité du four avant de lancer le programme de nettoyage. Retirez la grille, le récipient de cuisson et la sonde de température à cœur.

La porte de l'appareil est verrouillée pendant le programme de nettoyage. N'essayez pas d'ouvrir la porte de l'appareil pendant le programme de nettoyage. L'eau peut s'échapper de la cavité du four.

Le bruit du ventilateur de l'appareil est plus fort lorsque le programme de nettoyage est en cours. C'est normal. Laissez toujours le programme de nettoyage se terminer. Vous ne pouvez pas annuler le programme de nettoyage.

Sélection de l'heure d'arrêt

1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
- ✓ L'écran affiche .
2. Appuyer sur  pour confirmer.
- ✓ L'écran affiche l'heure d'arrêt à laquelle le programme de nettoyage se termine.
3. Si nécessaire, vous pouvez retarder l'heure d'arrêt à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'appareil décale l'heure de démarrage et l'heure d'arrêt. Le temps de nettoyage reste le même.

Préparation de l'appareil pour le programme de nettoyage

AVERTISSEMENT

La solution d'agent de nettoyage peut provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge et les yeux ou sur la peau.

- ▶ Suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des cartouches de nettoyage.
- ▶ Ne buvez pas la solution d'agent de nettoyage.
- ▶ La solution de nettoyage ne doit pas entrer en contact avec des aliments.
- ▶ Jetez la cartouche de nettoyage vide conformément aux réglementations régionales pour les ordures ménagères.

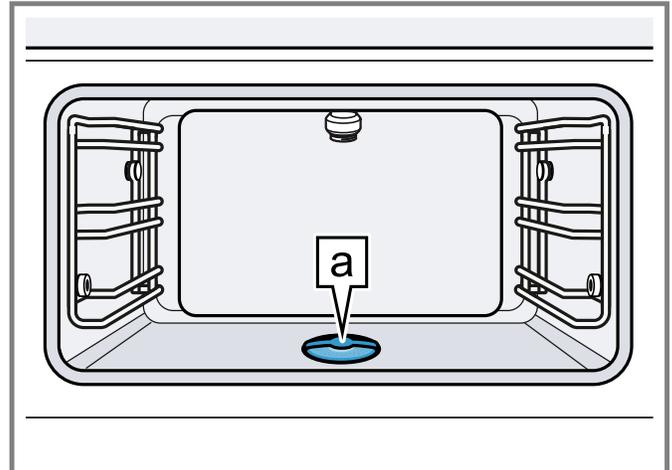
AVIS :

La chaleur peut endommager la cartouche insérée.

- ▶ Ne chauffez jamais l'appareil si vous avez inséré la cartouche.

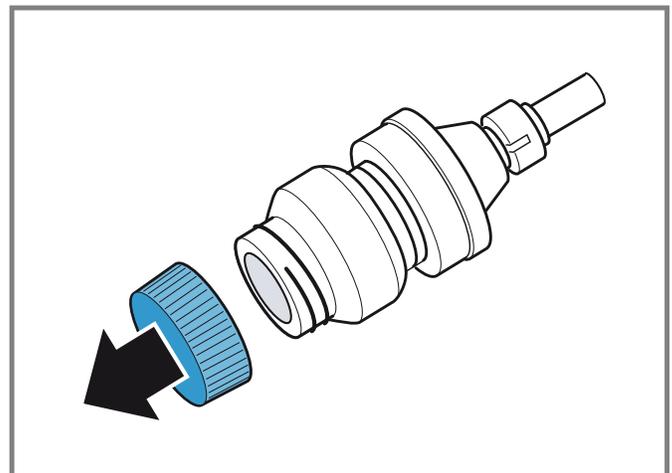
1. Retirez tous les accessoires de la cavité du four.
2. Enlever la saleté grossière.
3. Appuyer sur  pour confirmer.

4. Assurez-vous que le filtre de vidange reste inséré dans le fond de la cavité du four pendant que le programme de nettoyage est en cours.

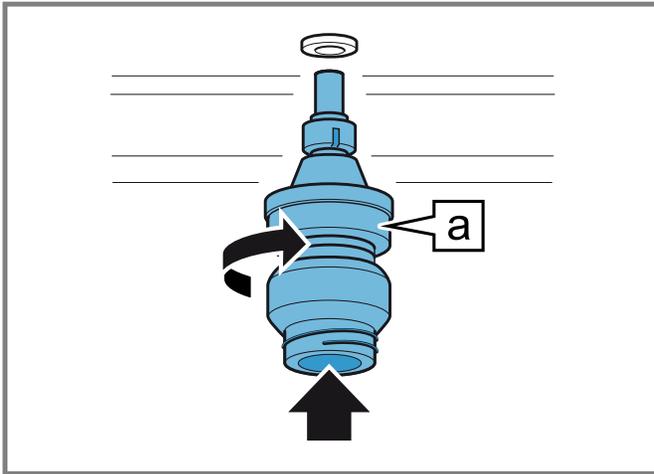


Si vous retirez le filtre de vidange  avant le démarrage du programme de nettoyage, la cavité du four ne sera pas propre.

5. Appuyer sur  pour confirmer.
6. Pour détacher la poudre de nettoyage, tapotez doucement la cartouche contre le plan de travail.
7. Retirez le capuchon de verrouillage de la cartouche de nettoyage.
 - Ne retirez pas les obturateurs de cire qui se trouvent dans l'ouverture de la cartouche de nettoyage.
 - N'utilisez aucun autre produit de nettoyage.
 - N'utilisez pas de cartouches endommagées.



8. Visser la cartouche de nettoyage [a] complètement dans la douille en haut de la cavité du four.

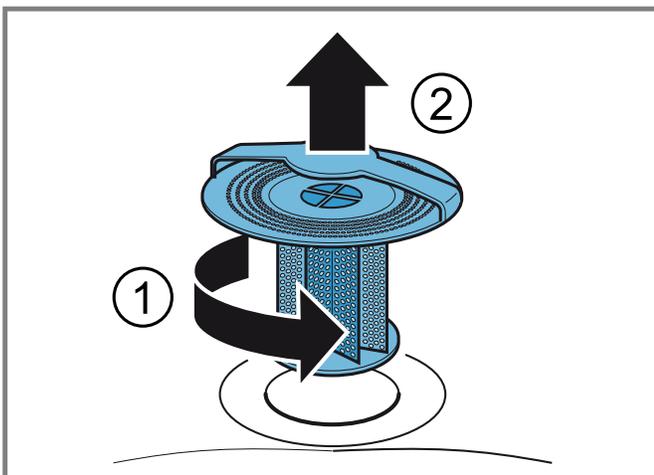


Lancez le programme de nettoyage

1. Fermer la porte de de l'appareil.
2. Appuyer sur ✓ pour confirmer.
- ✓ L'écran affiche le temps de nettoyage de 3:45.
3. Appuyez sur ▶ pour commencer.
- ✓ Le temps de nettoyage est décompté sur l'écran.
- ✓ La lumière dans la cavité du four reste éteinte.
- ✓ La porte de l'appareil est verrouillée.
- ✓ Une fois le programme de nettoyage terminé, un signal sonore retentit.
- ✓ L'appareil déverrouille la porte de l'appareil.
- ✓ L'écran affiche un message.

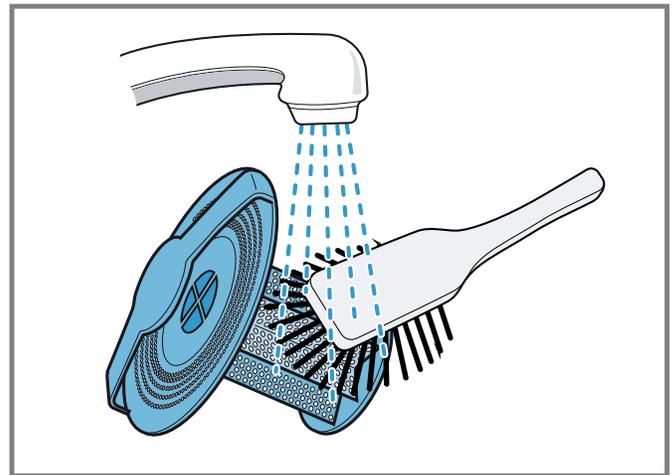
Fin du programme de nettoyage

1. Retirez la cartouche de nettoyage.
2. Tournez le filtre de vidange dans le fond de la cavité du four dans le sens antihoraire ① et retirez-le ②.



3. Retirez tous les restes de nourriture du filtre de drain.

4. Rincez le filtre de vidange sous l'eau courante.



5. Appuyer sur ✓ pour confirmer.
- ✓ Le programme de nettoyage est terminé.
6. Laissez refroidir l'appareil.
7. Polissez la cavité du four et la vitre de la porte avec un chiffon doux.
 - Si nécessaire, éliminez les traînées blanches dans la cavité du four et sur la vitre de la porte avec un chiffon humide.

Selon la dureté de l'eau, le rinçage final peut laisser des traînées blanches dans la cavité du four et sur la vitre de la porte après le séchage.
8. Jetez la cartouche de nettoyage vide conformément aux réglementations régionales pour les ordures ménagères.

Causes d'un résultat de nettoyage insatisfaisant

⚠ AVERTISSEMENT

La solution d'agent de nettoyage peut provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge et les yeux ou sur la peau.

- ▶ Pour éviter que le détergent n'entre en contact avec votre peau ou vos yeux, n'enlevez pas le bouchon de fermeture d'une cartouche usagée.

Cause possible	Solution
Le capuchon de verrouillage est toujours sur la cartouche de nettoyage.	Une fois le programme de nettoyage terminé, retirez la cartouche de nettoyage de l'appareil. Ne réutilisez pas la cartouche de nettoyage. Jetez la cartouche de nettoyage conformément aux réglementations régionales.
Le filtre de vidange est manquant.	Assurez-vous que le filtre de vidange reste inséré dans le fond de la cavité du four pendant que le programme de nettoyage est en cours.

Cause possible	Solution
Il y a une panne de courant.	Après une coupure de courant de plus de 3 minutes, le programme de nettoyage se termine par un programme court.
La saleté est fortement cuite.	Exécutez à nouveau le programme de nettoyage pour éliminer les saletés tenaces.

16.5 Programme de séchage

Vous pouvez utiliser le programme de séchage pour sécher rapidement le compartiment de cuisson après le nettoyage ou la cuisson à la vapeur.

Le programme de séchage dure 20 minutes.

AVIS :

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans la cavité chaude du four.

Démarrez le programme de séchage

- Réglez le sélecteur de fonction sur S.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner le programme de séchage.
 - ✓ L'écran affiche .
- Appuyer sur  pour confirmer.
 - ✓ L'écran affiche le temps de séchage sous la forme de 20 minutes.
- Appuyez sur  pour commencer.
 - ✓ L'écran affiche le temps de séchage qui s'est écoulé.
 - ✓ La lumière dans la cavité du four reste éteinte.
 - ✓ Un signal sonore retentit au bout de 20 minutes.
 - ✓ L'écran affiche un message.
- Appuyer sur  pour confirmer.
 - ✓ Le programme de séchage est terminé.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Polissez la cavité du four et la vitre de la porte avec un chiffon doux.

16.6 Programme de détartrage

Vous pouvez utiliser le programme de détartrage pour détartrer et rincer l'appareil de manière entièrement automatique à l'aide de pastilles de détartrage spéciales.

AVIS :

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrer régulièrement l'appareil.
- L'utilisation d'un mauvais détartrant peut endommager l'appareil.
- ▶ N'utilisez que les pastilles de détartrage spécifiées.
- La pastille de détartrage peut endommager la cavité du four.
- ▶ Utilisez la pastille de détartrage uniquement pour le programme de détartrage.

- ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
- ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans la cavité du four et ne la chauffez jamais dans la cavité du four.

Les pastilles de détartrage peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle, de notre site Internet ou de la boutique en ligne.

Si vous détartrez régulièrement l'appareil, votre appareil sera en bon état.

Selon la dureté de l'eau et l'utilisation de l'appareil, un message à l'écran vous rappelle de lancer le programme de détartrage.

Pour éviter d'endommager l'appareil, l'appareil verrouille les modes de fonctionnement utilisant de la vapeur après la répétition de ce message. Vous pouvez toujours utiliser l'appareil pour faire fonctionner des modes de fonctionnement qui ne nécessitent pas de vapeur. Vous ne pouvez utiliser l'appareil sans aucune restriction qu'après avoir exécuté le programme de détartrage.

Le programme de détartrage dure 1 heure 45 du début à la fin. Après 1 heure 30 minutes, videz, nettoyez et remplissez le réservoir d'eau.

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

Préparation du programme de détartrage

AVERTISSEMENT

Les pastilles de détartrage peuvent provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge, les yeux et sur la peau.

- ▶ Suivez les consignes de sécurité sur l'emballage des pastilles de détartrage.
 - ▶ Évitez tout contact de la peau avec les pastilles de détartrage.
 - ▶ Tenez les enfants éloignés des pastilles de détartrage.
- La solution détartrante peut provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge et les yeux ou sur la peau.
- ▶ Évitez tout contact de la peau avec la solution détartrante.
 - ▶ Tenez les enfants éloignés de la solution de détartrage.
 - ▶ Ne buvez pas la solution de détartrage.
 - ▶ La solution de détartrage ne doit pas entrer en contact avec des aliments.
 - ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou à la main avant la prochaine utilisation de l'appareil.

AVIS :

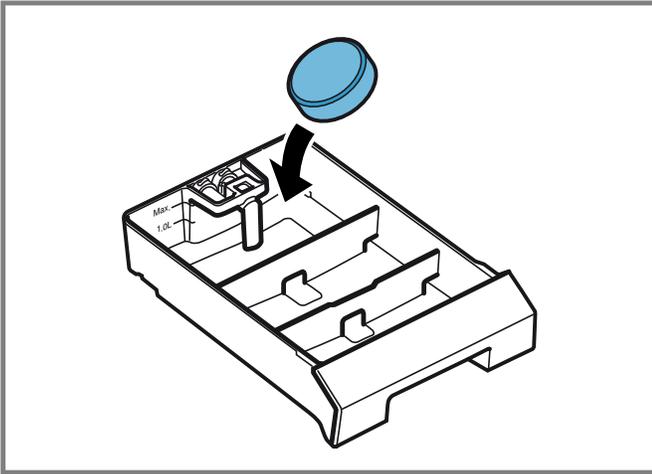
L'utilisation d'un mauvais détartrant peut endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez que les pastilles de détartrage spécifiées.

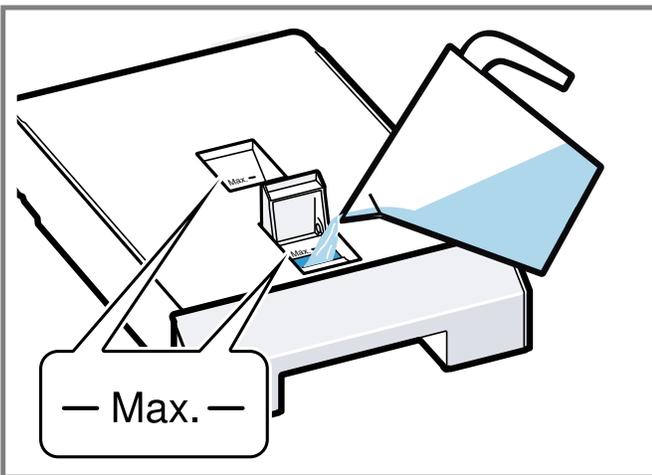
- Réglez le sélecteur de fonction sur S.
- Sélectionnez le programme de détartrage à l'aide du sélecteur rotatif.

Vous ne pouvez pas annuler le programme de détartrage. Laissez toujours le programme de détartrage se poursuivre jusqu'à la fin.

- ✓ L'écran affiche .
- 3. Appuyer sur  pour confirmer.
- 4. Retirez tous les accessoires de la cavité du four.
- 5. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et retirez le couvercle.
- 6. Retirez la pastille de détartrage de l'emballage plastique.
- 7. Placez la pastille de détartrage dans le compartiment à l'arrière du réservoir d'eau.



- 8. Placez le couvercle sur le réservoir et fixez-le en place.
- 9. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au « Max ». marque avec 1,7 l d'eau froide.



- 10. Faites glisser le réservoir d'eau aussi loin que possible.

Démarrage du programme de détartrage

- 1. Fermer la porte de de l'appareil.
- 2. Appuyer sur  pour confirmer.
- ✓ L'écran affiche le temps de détartrage.
- 3. Appuyez sur  pour commencer.
- ✓ Le temps de détartrage s'écoule sur l'écran.
- ✓ La lumière dans la cavité du four reste éteinte.
- ✓ Au bout d'environ 1 heure 30 minutes, l'écran affiche un message.

Poursuivre le programme de détartrage

AVERTISSEMENT

La solution détartrante peut provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge et les yeux ou sur la peau.

- ▶ Évitez tout contact de la peau avec la solution détartrante.
- ▶ Tenez les enfants éloignés de la solution de détartrage.
- ▶ Ne buvez pas la solution de détartrage.
- ▶ La solution de détartrage ne doit pas entrer en contact avec des aliments.
- ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou à la main avant la prochaine utilisation de l'appareil.

- 1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
- 2. Nettoyer le réservoir d'eau soigneusement.
- 3. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,7 l d'eau et insérez-le dans l'appareil.
- 4. Appuyer sur  pour confirmer.
- 5. Appuyez sur  pour démarrer le processus de rinçage.

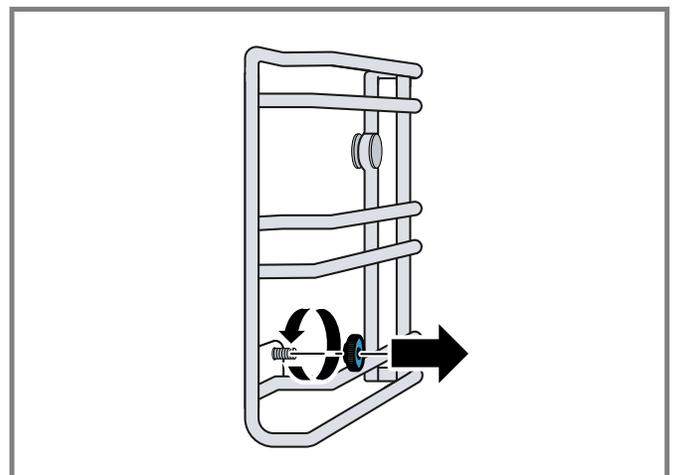
Séchage de la cavité du four

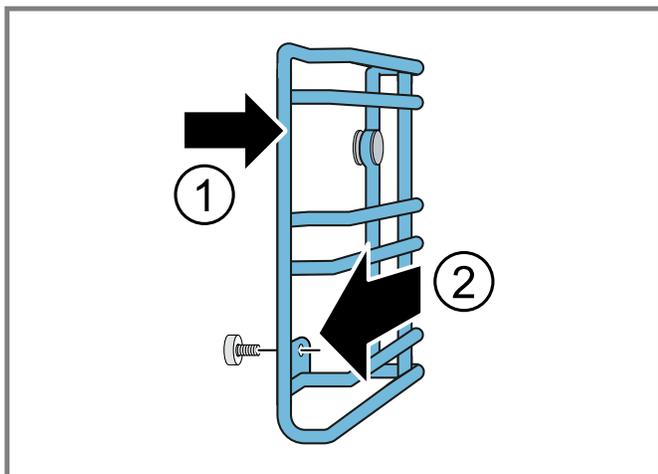
- 1. Après avoir détartré la cavité du four, utilisez le programme de séchage → Page 39 pour la sécher.
- 2. Retirez le réservoir.
- 3. Séchez le réservoir avec un chiffon doux.

16.7 Retrait des supports de grille

Les supports de grille peuvent être retirés pour le nettoyage.

- 1. Placez un torchon dans la cavité du four pour protéger l'acier inoxydable des rayures.
- 2. Dévissez les écrous moletés.





4. Nettoyez les supports de grille à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

16.8 Pose des supports de grille

AVIS :

Des pièces de rechange incorrectes peuvent provoquer de la corrosion dans la cavité du four.

- ▶ Utilisez uniquement les écrous moletés d'origine.

1. Montez les supports de grille dans le bon sens.
 - Positionnez la butée à l'arrière du compartiment de cuisson.
2. Faites glisser l'arrière des supports de grille sur les boulons et fixez-les à l'avant.
3. Serrez les écrous moletés.

Remarque : Si vous perdez un écrou moleté, vous pouvez le commander comme pièce de rechange auprès de notre service à la clientèle.

17 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

AVERTISSEMENT

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.

- ▶ Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>Aucune alimentation électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent. <p>Erreur d'opération.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteignez le disjoncteur de l'appareil dans la boîte à fusibles et rallumez-le après environ 60 secondes.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche « Appareil verrouillé. Détartrage nécessaire. »	<p>Accumulation de tartre dans l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lancez le programme de détartrage → <i>Page 39</i>.
Malgré le détartrage, le message « Veuillez détartrer » s'affiche à l'écran.	<p>Accumulation de calcaire dans l'appareil, mauvais détartrant utilisé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez les pastilles de détartrage spécifiées. 2. Lancez le programme de détartrage → <i>Page 39</i>.
L'appareil ne démarre pas.	<p>La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermer la porte de de l'appareil.
L'appareil ne peut pas être démarré via l'application Home Connect®.	<p>L'appareil n'est pas connecté à l'application Home Connect®.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrez la connexion entre l'appareil et Home Connect® l'application → "<i>Configurer Home Connect®</i>", <i>Page 29</i> <p>L'appareil est connecté à l'application Home Connect® mais la fonction télécommande n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez la fonction télécommande dans les paramètres Home Connect. <p>Le sélecteur de fonction n'est pas situé en position d'éclairage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tourner le sélecteur de fonction sur la position lumière.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche E182.	<p>L'appareil ne reçoit pas d'eau.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le réservoir d'eau. → <i>Page 44</i> 2. Si l'écran affiche à nouveau le message d'erreur, contactez le service à la clientèle → <i>Page 69</i>.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran ne répond pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité pour les enfants  .	<p>La sécurité pour les enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité pour les enfants. → <i>Page 23</i>
L'appareil s'éteint automatiquement.	<p>Fonction d'arrêt de sécurité : aucune opération pendant plus de 12 heures.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur  pour confirmer le message. 2. Éteignez l'appareil électroménager.
L'appareil ne chauffe pas; l'écran affiche le symbole du mode démo  .	<p>La machine est en mode démo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez le mode démo dans les réglages de base → <i>Page 31</i>.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne peut pas être démarré; l'écran affiche un message.	Pas d'eau à l'appareil. ▶ Vérifiez le raccordement à l'eau.
La sonde de température à cœur est insérée; l'écran affiche 210° F (99° C).	Humidité sur la fiche de la sonde de température à cœur ou sur la prise dans la cavité du four. ▶ Insérez et retirez plusieurs fois la fiche de la sonde de température à cœur dans la prise de la cavité du four.
La sonde de température à cœur est insérée, mais l'écran n'affiche pas le symbole de la sonde de température à cœur  .	Humidité sur le support dans la cavité du four. ▶ Insérez et retirez plusieurs fois la fiche de la sonde de température à cœur dans la prise de la cavité du four.
Aucune vapeur n'est visible.	La vapeur d'eau au-dessus de 212° F (100° C) n'est pas visible. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
La fonction « Élimination de la vapeur » ne fonctionne pas.	L'évacuation de la vapeur n'est possible que si la température dans la cavité du four est inférieure à 265° F (130° C). ▶ C'est normal.
Puissant dégagement de vapeur en haut de la porte.	Vous avez modifié le mode de fonctionnement. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
Sortie de vapeur puissante sur le côté de la porte.	Le joint de la porte est sale ou desserré. 1. Nettoyez le joint de la porte. 2. Insérez le joint de la porte dans la rainure.
Bruit de bourdonnement à l'allumage.	La pompe de vidange démarre. ▶ Bruit de fonctionnement ordinaire Aucune action nécessaire. L'appareil est éteint depuis quelques jours. Rinçage automatique lors de la première utilisation. ▶ Normal : Rinçage automatique lors de la première utilisation. Aucune action nécessaire.
Un sifflement se produit pendant le chauffage.	Des bruits peuvent se produire pendant la production de vapeur. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
Un son « plop » peut être entendu pendant la cuisson.	Expansion de tension lorsque la différence de température est importante. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
La vapeur n'est pas possible.	Accumulation de tartre dans l'appareil. L'appareil doit être détartré pour éviter d'être endommagé. ▶ Lancez le programme de détartrage → <i>Page 39</i> .
L'appareil ne produit plus de vapeur correctement.	Accumulation de tartre dans l'appareil. ▶ Lancez le programme de détartrage → <i>Page 39</i> .
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. ▶ Appelez le → "Service à la clientèle", <i>Page 69</i> .
L'écran affiche le message d'erreur "Exx".	Une erreur est survenue. 1. Si l'écran affiche un message d'erreur, tournez le sélecteur de fonction sur 0. ✓ Si l'écran n'affiche plus le message d'erreur, il s'agissait d'un problème ponctuel. 2. Si l'écran continue d'afficher ou affiche à plusieurs reprises le message d'erreur, contactez le service à la clientèle → <i>Page 69</i> et fournissez-lui le code d'erreur.

Défaut	Cause et dépannage
De l'eau s'écoule lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.	Le canal collecteur sous la vitre de la porte est plein. ▶ Séchez le canal collecteur avec une éponge.
Une odeur désagréable se dégage pendant le chauffage.	L'appareil est neuf. ▶ Avant la première utilisation, chauffez l'appareil à 60% d'humidité  et 395° F (200° C) pendant une heure. → "Chauffage de l'appareil", Page 19

17.1 Panne de courant

Votre appareil peut pallier une coupure de courant de quelques secondes. L'opération continue.

Si la panne de courant dure plus longtemps et que l'appareil fonctionnait, l'écran affiche un message.

L'opération est interrompue.

Rallumez l'appareil après une coupure de courant

1. Tournez le sélecteur de fonctions à 0.

2. Rallumez l'appareil comme d'habitude.

17.2 Vérifier le réservoir d'eau

1. Tournez le sélecteur de fonctions à 0.

2. Retirez le réservoir d'eau.

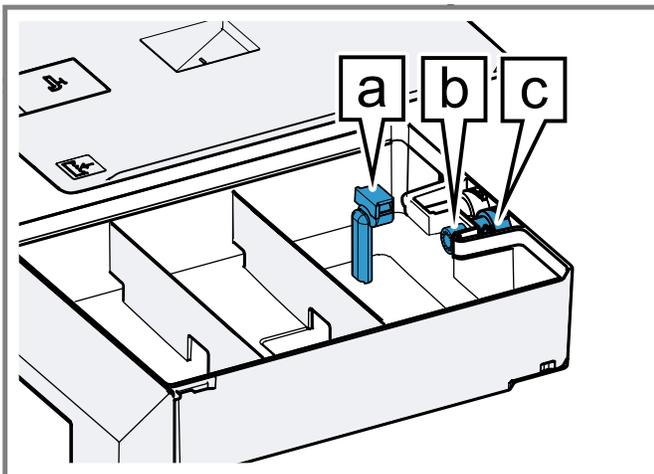
3. Retirez le couvercle du réservoir.

4. Retirez le tuyau d'aspiration  et nettoyez-le sous l'eau courante.

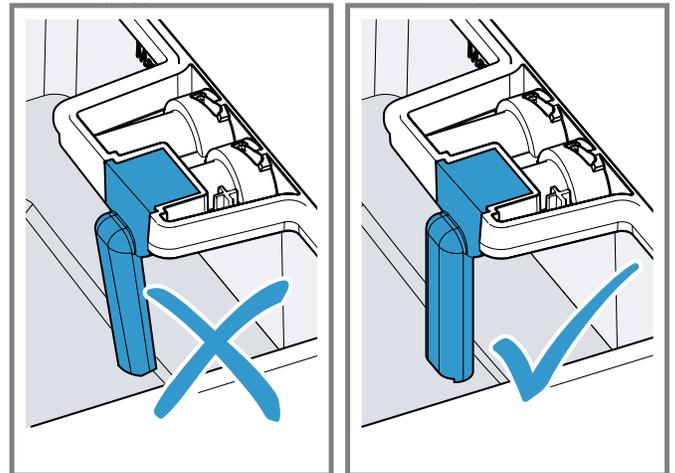
6. Vérifiez si le filtre  est exempt de résidus au niveau de la soupape de décharge .

7. Monter complètement le tuyau d'aspiration .

– Assurez-vous que le tuyau d'aspiration n'est pas plié.



5. Vérifiez si le tuyau d'aspiration est exempt de résidus.



8. Montez le couvercle du réservoir.

17.3 Mode démo

Si l'écran affiche , le mode démo est activé.

L'électroménager ne chauffe pas.

Désactiver le mode démo

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le fusible domestique ou le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

2. Désactivez le mode démo dans les 3 minutes dans les paramètres de base → Page 31.

18 Comment ça fonctionne

Vous trouverez ici les réglages idéaux pour différents types d'aliments ainsi que les accessoires et ustensiles de cuisine les mieux adaptés. Nous avons parfaitement adapté ces recommandations à votre appareil.

18.1 Conseils généraux de cuisson

Prenez note des informations suivantes lors de la cuisson de tous les types d'aliments.

- Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des aliments avant la cuisson, ainsi que de leur poids et de leur épaisseur.
- Les valeurs indiquées se réfèrent à des quantités moyennes pour 4 personnes. Si vous souhaitez préparer une plus grande quantité, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson spécifié. Si vous utilisez d'autres types d'ustensiles, les temps de cuisson pourraient varier.
- Utilisez toujours des assiettes, des moules ou des plats allant au four avec la grille.
- Si vous n'avez jamais préparé de plat en particulier, commencez par le temps spécifié le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson des aliments.
- Ouvrez la porte de la cavité du four sur le four préchauffé pendant une courte période seulement et placez rapidement vos aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la levée de la pâte et du réchauffage, vous pouvez utiliser jusqu'à 3 niveaux de grille à la fois (niveaux de grille 1, 2 et 3). Cela ne provoquera pas de transfert de saveur. Vous pouvez ainsi cuisiner du poisson, des légumes et des desserts en même temps. Les temps de cuisson spécifiés peuvent devoir être prolongés pour de grandes quantités d'aliments.
- Si vous ne cuisez qu'à un seul niveau, utilisez le niveau 2. Si vous cuisez sur deux niveaux en même temps, utilisez les niveaux 1 et 3.

- Assurez-vous que les aliments ne reposent pas contre la cavité du four ou le panneau arrière.
- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Gardez les surfaces d'étanchéité propres en tout temps.
- Pour assurer une circulation optimale de la vapeur, ne positionnez pas les grilles et les récipients trop près.
- Lors de la cuisson d'aliments très froids et à haute température, le récipient de cuisson peut se déformer. Cette déformation ne nuit pas à ses performances. Lorsque le récipient de cuisson refroidit à nouveau, il reprend sa forme initiale.
- Si l'appareil est au-dessus de 210° F (100° C), laissez l'appareil refroidir avant de cuire à la vapeur. Sinon, la température élevée provoque le dessèchement des aliments.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson à la vapeur à des températures allant jusqu'à 210° F (100° C). Placez les aliments dans la cavité froide du four, puis allumez l'appareil.

18.2 Légumes

Prenez note des réglages recommandés pour les légumes.

- Les légumes sont mieux préparés à la vapeur qu'à l'eau bouillante : Le goût, la couleur et la consistance sont mieux conservés. Pratiquement aucune des vitamines et des nutriments hydrosolubles ne sont éliminés.
- Toutes les informations concernent les légumes lavés de 2,2 lb (1 kg).
- Pour cuire les légumes à la vapeur, utilisez le bac de cuisson perforé. Insérez le bac de cuisson perforé au deuxième niveau à partir du bas. Faites glisser la cuisson non perforée dans le niveau en dessous de celui-ci. Utilisez le bouillon de légumes comme base d'une sauce ou d'un bouillon de légumes.
- Blanchir 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si vous ne servez pas les légumes ou les fruits immédiatement, refroidissez-les dans de l'eau glacée pour éviter qu'ils ne continuent à cuire en raison de la chaleur résiduelle.

Légumes

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, grands	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	60-65	
Artichauts, petits	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	45-50	
Chou-fleur, entier	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	25-30	
Chou-fleur, en fleurons	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	15-25	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Haricots verts	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	35-50	
Brocoli, en fleurons	Récipient à vapeur perforé	195-212 (90-100)		100	20-25	
Chicorée	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	25-30	
Pois, frais	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)		100	25-30	couvrir d'eau
Terrine de légumes	Récipient à vapeur perforé ou Moule à terrines	195 (90)		100	50-60	
Pois, surgelés, 6.6 lb (3 kg)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	35-45	
Carottes, tranchées 0.2 in (0.5 cm)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	20-25	
Pommes de terre, pelées et coupées en quartiers	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	30-35	
Chou-rave, tranché	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	25-35	
Poireaux, tranchés	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	20-30	
Poireaux, entiers	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	35-45	
Poivron, farci	Récipient à vapeur perforé	355-390 (180-200)	 ou 	100 ou 80	20-25	Préchauffez. Pour la farce à la viande, faites dorer la farce à l'avance.
Pommes de terre cuites avec la peau, env. 1.7 oz (50 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	30-35	
Pommes de terre cuites avec la peau, env. 3.5 oz (100 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	35-40	
Chou de Bruxelles	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	25-30	
Betteraves, tranchées	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	65-75	
Asperges vertes	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	15-20	
Asperges, blanches	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	20-35	
Épinards	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	8-12	Dans une casserole, faites suer les oignons et l'ail.
Patates douces, tranchées	Récipient à vapeur perforé	212 (100)		100	15-20	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tomates pelées	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	3-4	Préchauffez. Coupez les tomates et rincez-les à l'eau glacée après la cuisson à la vapeur.
Courgettes, tranchées	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	15-20	
Pois gourmands	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	10-15	

18.3 Poisson

Prenez note des réglages recommandés pour les poissons.

- La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson qui n'utilise pas de graisse et ne laisse pas le poisson se dessécher.
- Pour des raisons d'hygiène alimentaire, assurez-vous que le poisson a une température à cœur d'au moins 145-150° F (62-65° C) après la cuisson. C'est aussi la température de cuisson idéale.

- Pour vous assurer que la saveur naturelle est conservée et que moins d'eau est retirée du poisson, n'assaisonnez pas le poisson avec du sel avant la fin de la cuisson.
- Lorsque vous utilisez le récipient de cuisson perforé, vous pouvez graisser le récipient si le poisson colle trop.
- Faites glisser l'insert de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir du bas pour éviter de mettre du fumet de poisson sur les surfaces de la cavité du four.
- Pour les filets avec peau : Placez le poisson sur la grille ou le plateau avec la peau vers le haut – cela aide à conserver sa texture et sa saveur.

Poisson - poisson à la vapeur

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière, 1.1 lb (500 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	20-30	Peut être cuit en position de nage si vous le placez sur une demi-pomme de terre.
Dumplings de poisson, 0.7-1.4 oz (20-40 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	195-212 (90-100)	 100%	100	8-12	Tapisser le récipient de cuisson de papier sulfurisé.
Crevette	Récipient à vapeur non perforé	175 (80)	 100%	100	10-12	
Homard, cuit, débarrassé de sa coquille, réchauffé	Récipient à vapeur perforé	160-175 (70-80)	 100%	100	10-15	
Carpe, bleue, entière, 3.3 lb (1.5 kg)	Récipient à vapeur non perforé	195-212 (90-100)	 100%	100	35-45	dans un bouillon
Morue, 9 oz (250 g)	Récipient à vapeur non perforé	355 (180)	 60%	60	8-12	
Filet de saumon, 5.3 lb (150 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175 (80)	 100%	100	20-25	
Saumon, entier, 5.5 lb (2.5 kg)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	65-75	
Moule bleue, 3.3 lb (1.5 kg)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	12-15	Les moules bleues sont cuites dès que leur coquille s'ouvre.

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Goberge, entier, 1.7 lb (800 g)	Récipient à vapeur perforé	195-212 (90-100)		100	20-25	
Filet de lotte, 0.6 lb (300 g) pièce	Plat en verre	355-390 (180-200)		100	8-10	Préchauffez.
Loup de mer, entier, 0.8 lb (400 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	195-212 (90-100)		100	20-25	

18.4 Poisson – cuisson à la vapeur à basse température

Utilisez la vapeur à basse température pour cuire le poisson.

- Si vous faites cuire le poisson à la vapeur entre 160 et 195° F (70 et 90° C), il est moins susceptible d'être trop cuit ou de se défaire. La cuisson à la vapeur à ces températures est particulièrement avantageuse pour les poissons délicats.

- Les détails pour les différents types de poissons se réfèrent aux filets.
- Faites glisser l'insert de cuisson non perforé dans le premier niveau à partir du bas pour éviter de mettre du fumet de poisson sur les surfaces de la cavité du four.
- Dressez sur un plat préchauffé.
- A basse température, aucun préchauffage n'est nécessaire. Placez les aliments dans le four froid, puis allumez l'appareil.

Poisson

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres, x 10	Récipient à vapeur non perforé	175-195 (80-90)		100	7-10	dans un bouillon
Tilapia, 5 oz (150 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	15-17	
Daurade, 7 oz (200 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Filet de poisson, 7-11 oz (200-300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Terrine de poisson	Moule à terrines	175-195 (80-90)		100	50-90	
Truite, entière, 9 oz (250 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Flétan, 11 oz (300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Pétoncles, 1/2-1 oz (15-30 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	175-195 (80-90)		100	9-13	Plus les pétoncles pèsent, plus le temps de cuisson choisi doit être long.
Morue, 9 oz (250 g)	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	15-17	
Vivaneau, 7 oz (200 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Perche de mer, 4 oz (120 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	15-17	
Lotte, 7 oz (200 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	15-17	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rouleaux de sole, farcis, 5 oz (150 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Turbot, 11 oz (300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	
Loup de mer, 5 oz (150 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	15-17	
Sandre, 9 oz (250 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175-195 (80-90)		100	17-20	

18.5 Viande – cuisson à des températures plus élevées

Notez les réglages recommandés pour la cuisson à des températures plus élevées.

- La combinaison de la vapeur et de l'air chaud est le processus de cuisson optimal pour de nombreux types de viande. Dans ce mode de fonctionnement, la cavité du four est hermétiquement fermée et l'humidité neutralise les effets desséchants de l'air chaud, qui est utilisé dans la cuisson conventionnelle. Les conditions optimales peuvent être obtenues pour tout type d'aliment grâce au système de contrôle d'humidité variable.
- Les temps de cuisson indiqués doivent être considérés comme indicatifs et dépendent fortement de la température initiale de l'aliment et de la durée de torréfaction. Pour de meilleurs résultats, utilisez la sonde de température à cœur. Vous trouverez des informations et des instructions, ainsi que des températures cibles optimales, dans la section Sonde de température à cœur → *Page 26*.

- Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Lorsque vous utilisez le bac de cuisson perforé ou la grille, glissez un bac de cuisson non perforé dessous. Pour éviter que les aliments ne brûlent, versez un peu d'eau dans le bac de cuisson non perforé. Vous pouvez également ajouter des légumes, du vin, des épices et des herbes dans le récipient de cuisson non perforé pour faire une base savoureuse pour une sauce.
- Si vous voulez que la viande soit saignante ou mi-saignante, ouvrez la porte lorsque la température atteint 40° F (5° C) en dessous de la température à cœur requise et attendez que la température cible soit atteinte. Si vous ouvrez la porte, vous évitez que la viande ne soit trop cuite et vous donnez à la viande le temps nécessaire pour se reposer.
- Temps de repos : laissez la viande reposer pendant 5 minutes sur une grille après la cuisson. Cela permet à la viande de reposer un peu. La circulation du jus de viande ralentit et, lorsque la viande est coupée, moins de jus est perdu.

Viande

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saisie, mi-saignant, 12.3 oz (350 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	340-355 (170-180)		30	10-20	
Filet, poêlé, mi-saignant, en pâte feuilletée, 1.3 lb (600 g)	Récipient à vapeur non perforé	1. 410 (210)	1. 	1. 60	1. 20	Tapisser le récipient de cuisson de papier sulfurisé.
		2. 250 (120)	2. 	2. 60	2. 30	
Tourte à la viande	Moule à quiche	1. 410 (210)	1. 	1. 60	1. 30	
		2. 355 (180)	2. 	2. 60	2. 15	
Jarret de veau, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	1. 355 (180)	1. 	1. -	1. 10	
		2. 250 (120)	2. 	2. 100	2. 120	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Selle de veau, poêlée, mi-saignant, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	320-355 (160-180)	 30% ou  60%	30 ou 60	20-30	Si vous ajoutez du liquide dans le récipient de cuisson non perforé, une humidité de 30 % est suffisante.
Porc fumé, cuit, tranché	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	15-20	
Rôti de porc au croustillant, rôti de porc à la peau croustillante, bien cuit, 3.3 lb (1.5 kg)	1. Grille métallique 2. Récipient vapeur non perforé	1. 320 (160) 2. 445 (230)	1.  80% 2.  30%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Couper la croûte pour former un motif quadrillé avant la cuisson. Utilisez la sonde de température à cœur : lors de la première étape de cuisson, faites cuire les aliments jusqu'à une température à cœur d'environ 150-160° F (65-70° C) et, lors de la deuxième étape de cuisson, faites-les cuire jusqu'à une température à cœur de 160-170° F (70-75° C).
Selle d'agneau poêlée, mi-saignant, 3.3 lb (150 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	320-340 (160-170)	 0% ou  30%	0 ou 30	12-15	
Gigot d'agneau, poêlé, mi-saignant, 3.3 lb (1.5 kg)	Récipient à vapeur non perforé	1. 390 (200) 2. 285 (140)	1.  80% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Porc effiloché, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	300 (150)	 100%	100	110	
Selle de cerf, poêlée, mi-saignant, 1.1 lb (500 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	320-340 (160-170)	 0% ou  30%	0 ou 30	12-18	
Rôti de bœuf, bien cuit, 3.3 lb (1.5 kg)	1. Grille métallique 2. Récipient vapeur non perforé	1. 445 (230) 2. 320 (160)	1.  80% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Si vous ajoutez du liquide dans le récipient de cuisson non perforé, une humidité de 30 % est suffisante.
Surlonge, saisie, mi- saignant, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	340-355 (170-180)	 30%	30	50-60	
Rôti de porc, cou ou épaule, bien cuit, 2.2-3.3 lb (1-1.5 kg)	1. Grille métallique 2. Récipient vapeur non perforé	1. 390-430 (200-220) 2. 320-355 (160-180)	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Si vous ajoutez du liquide dans le récipient de cuisson non perforé, une humidité de 30 % est suffisante.

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Saucisse cuite dans l'eau, chauffée	Récipient à vapeur non perforé	185-195 (85-90)		100	10-20	par ex. saucisse lyonnaise, boudins blancs

18.6 Poissons et volailles – cuisson à basse température

Prenez note des réglages recommandés pour la viande et la volaille pour la cuisson à la vapeur à basse température.

- Avec la cuisson à basse température, les plats sont cuits à des températures comprises entre 140 et 175° F (60-80° C) et pendant un temps de cuisson de quelques minutes à plusieurs heures jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ce mode de cuisson est principalement utilisé pour les plats de viande et les plats de poisson. Les propriétés sensorielles de l'aliment, par ex. la tendreté et la succulence sont conservées avec ce mode de cuisson. Le chauffer doucement donne à la viande une couleur rose uniforme et délicate partout (autre qu'un bord très fin) et la rend extraordinairement succulente. Aucun retournement ni badigeonnage n'est nécessaire.
- Les temps de cuisson indiqués doivent être considérés comme indicatifs et dépendent fortement de la température initiale de l'aliment et de la durée de torréfaction. Pour de meilleurs résultats, utilisez la sonde de température à cœur. Vous trouverez des informations et des instructions, ainsi que des températures cibles optimales, dans la section Sonde de température à cœur → *Page 26*.
- Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.

- Pour des raisons d'hygiène alimentaire, saisir brièvement la viande sur toutes ses faces à haute température dans la poêle avant de la cuire. Cela donne à la viande une croûte, qui empêche les jus de viande de s'échapper et produit le genre de saveur caractéristique d'un rôti.
- Assaisonner soigneusement : la mise au repos lente de la viande intensifie toutes les saveurs.
- Lorsque la viande de gibier et de cheval est cuite à basse température, sa saveur devient plus forte que lorsqu'elle est préparée de manière conventionnelle.
- Utilisez le mode « Cuisson à basse température » . Dans ce mode, toute humidité s'échappant des aliments reste dans la cavité du four et empêche les aliments de se dessécher.
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Notez que la température à cœur des aliments ne peut pas être supérieure à la température à l'intérieur de la cavité du four. En règle générale, sélectionnez une température dans la cavité du four supérieure de 50 à 60° F (10 à 15° C) à la température à cœur requise.
- Si vos invités arrivent en retard, vers la fin du temps de cuisson, vous pouvez réduire la température à 140° F (60° C) pour prolonger le temps de cuisson. Si vous voulez arrêter la cuisson, la température de la cavité du four ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Les gros articles peuvent rester dans la cavité du four pendant 1 à 1,5 heure, et les petits articles peuvent y rester pendant 30 à 45 minutes.
- Dressez sur un plat préchauffé.

Viande / volaille

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, mi-saignant, 0.7 lb (350 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	40-60	Après la cuisson, vous pouvez faire croustiller le côté peau rapidement dans la poêle. Ou : Gril + recirculation d'air 445° F (230° C) pendant 5 minutes.
Entrecôte, mi-saignant, 0.7 lb (350 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	40-70	
Filet de veau, bien cuit, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	175-195 (80-90)		-	150-200	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, mi- saignant, 3.3 lb (1.5 kg)	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	180-240	Incorporer l'ail et les herbes avant la cuisson dans l'huile
Filet de boeuf, mi- saignant, 2.2 lb (1 kg)	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	120-180	
Steaks de bœuf, mi- saignants 6.1 oz (175 g) pièce,	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	30-60	
Rosbif, mi-saignant, 2.2-3.3 lb (1-1.5 kg)	Récipient à vapeur non perforé	160-175 (70-80)		-	150-210	
Filet de porc, bien cuit, 2.2 oz (70 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	195 (90)		-	90-115	
Médallions de porc, bien cuit, 2.2 oz (70 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	175 (80)		-	50-70	

18.7 Volaille

Prenez note des réglages recommandés pour la volaille.

- L'humidité présente lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné empêche le dessèchement des aliments, ce qui est particulièrement important pour la volaille. En même temps, les températures élevées rendent la surface brune et croustillante. La vapeur chaude est capable de transférer deux fois plus de chaleur que l'air chaud conventionnel et atteint toutes les parties des aliments. La vapeur chaude cuit un poulet, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant tout autour, tandis que la viande de poitrine reste tendre et succulente.

- Les temps de cuisson indiqués sont donnés à titre indicatif et dépendent fortement de la température initiale de l'aliment et de l'aliment cuit. Pour de meilleurs résultats, utilisez la sonde de température à cœur. Insérez la sonde de température à cœur dans la poitrine de poulet plutôt qu'au milieu ou dans une cavité. Vous trouverez de plus amples informations et instructions, ainsi que les températures cibles optimales, dans la section Sonde de température à cœur → *Page 26*.
- Pour rendre la peau plus croustillante, assaisonnez la volaille principalement avec des épices et des herbes, et utilisez peu ou pas d'huile.

Volaille

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Canard, entier, 6.6 lb (3 kg)	Récipient à vapeur non perforé	1. 300-320 (150-160) 2. 430 (220)	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Cuire avec la poitrine vers le bas. Retourner le canard après la moitié du temps de cuisson. Cela empêche la viande de poitrine délicate de se dessécher autant.
Magret de canard, poêlé, mi-saignant, 0.7 lb (350 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	320 (160)		0	25-30	
Foie gras	Moule à terrines	150 (65)		100%	50	
Poulet, entier, 3.3 lb (1.5 kg)	1. Récipient vapeur non perforé 2. Grille métallique	1. 300 (150) 2. 445 (230)	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Attachez les cuisses ensemble et faites cuire la volaille avec la poitrine vers le haut.

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poitrine de poulet, farcî, cuit à la vapeur, 0.4 lb (200 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	25-30	Astuce recette : Farcir aux épinards et au fromage de brebis.
Filet de poitrine de dinde, cuit à la vapeur, 0.6 lb (300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	17-25	
Poussin, caille, cuit à la vapeur, 0.3-0.4 lb (150-200 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	20-25	
Poussin, caille, cuit à la vapeur, 0.3-0.4 lb (150-200 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	355-390 (180-200)	 60% ou  80%	60 ou 80	15-20	Conseil recette : Badigeonnez d'huile et d'herbes de Provence.
Pigeon, cuit à la vapeur, 0.6 lb (300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	25-35	
Pigeon, 0.6 lb (300 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	355-390 (180-200)	 60% ou  80%	60 ou 80	25-30	

18.8 Cuisson sous vide

Lors de la cuisson sous vide, vous faites cuire les aliments sous vide à basse température entre 120 et 200° F (50-95° C) et à 100 % de vapeur.

AVERTISSEMENT

En raison des faibles températures de cuisson sous vide, il existe un risque pour la santé si vous ne respectez pas les instructions d'utilisation et d'hygiène ci-dessous.

- ▶ N'utilisez que des aliments frais et de bonne qualité.
- ▶ Lavez et désinfectez vos mains. Utilisez des gants jetables ou des pinces à gril.
- ▶ Soyez particulièrement prudent lorsque vous préparez des aliments délicats, comme de la volaille, des œufs et du poisson.
- ▶ Rincez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et légumes si nécessaire.
- ▶ Gardez toujours les comptoirs et les planches à découper propres. Utilisez des planches à découper adaptées aux différents types d'aliments.
- ▶ Maintenez la chaîne du froid. N'interrompez brièvement la chaîne du froid que pour préparer les aliments. Conservez les aliments scellés sous vide au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être cuits.
- ▶ Les aliments ne conviennent qu'à la consommation immédiate. Une fois les aliments cuits, consommez-les immédiatement. Ne pas le conserver après cuisson. Ne conservez pas non plus les aliments au réfrigérateur. Les aliments ne conviennent pas au réchauffage.
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.

- La cuisson sous vide est une méthode douce et faible en gras pour cuire la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Une machine de conditionnement sous vide utilise la chaleur pour sceller hermétiquement les aliments dans un emballage de cuisson spécial résistant à la chaleur.
- L'enveloppe protectrice retient les nutriments et des saveurs. Les basses températures et le transfert de chaleur direct vous aident à obtenir une cuisson contrôlée avec précision afin d'obtenir les résultats de cuisson souhaités. Il est presque impossible de trop cuire les aliments.
- Utilisez les portions indiquées dans le tableau de cuisson. Pour des quantités et des articles plus importants, ajustez le temps de cuisson en conséquence. Les portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à une seule portion. Les portions indiquées pour les légumes et les desserts correspondent à des portions pour 4 personnes.
- Vous pouvez cuisiner sur deux niveaux. Faites glisser les récipients de cuisson aux niveaux 1 et 3 pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Si vous cuisinez sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.
- Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson sous-vide, n'utilisez que des emballages sous vide résistants à la chaleur conçus à cet effet. Ne faites pas cuire les aliments dans le sac sous vide dans lequel vous les avez achetés, par ex. poisson en portions. Ces emballages ne sont pas adaptés à la cuisson sous vide.
- Pour assurer un transfert de chaleur homogène et un résultat de cuisson parfait, utilisez une machine à sceller sous vide à chambre qui peut créer un vide de 99 % lors de la mise sous vide des aliments.

Serti sous-vide

Lors du scellage sous vide, scellez à chaud les aliments dans un sac en plastique spécial afin qu'ils soient hermétiques.

Notez les points suivants lors du scellement sous vide :

- Il n'y a pas ou presque pas d'air dans le sachet sous vide.
- La couture thermosoudée est parfaitement étanche.
- Le sac sous vide n'a pas de trous. Ne pas utiliser de sonde de température à cœur.
- Les morceaux de viande et de poisson qui ont été scellés ensemble sous vide ne sont pas comprimés directement les uns contre les autres.
- Vous avez sous vide des légumes et des desserts aussi plats que possible.

Avant de faire cuire les aliments, vérifiez si le l'aspirateur dans l'emballage est intact.

En cas de doute, placez les aliments dans un nouveau sac et refermez-le sous vide. Ne mettez les aliments sous vide qu'un jour avant la cuisson. C'est le seul moyen d'empêcher la fuite de gaz des aliments (par exemple des légumes) qui inhibent le transfert de chaleur, ou d'empêcher la texture des aliments de changer, et donc d'altérer leur cuisson, à la suite du vide. pression.

Qualité de la nourriture

La qualité du résultat de cuisson est influencée à 100 % par la qualité des ingrédients que vous utilisez.

N'utilisez que des aliments frais et de première qualité. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson uniforme qui donne un goût impeccable.

Préparation

La cuisson sous vide empêche les saveurs de s'échapper, ce qui intensifie la saveur naturelle des aliments. Veuillez noter que les quantités habituelles d'assaisonnement et de condiments, comme les herbes, les épices et l'ail, auront un effet beaucoup plus important sur la saveur. Commencez par réduire de moitié les quantités que vous utilisez habituellement.

Si les ingrédients sont de qualité, il suffit souvent de les enfermer dans le sachet avec juste une petite portion de beurre et un peu de sel et de poivre. En général, le fait que les saveurs naturelles de l'aliment s'intensifient pendant la cuisson suffit à lui seul à produire un résultat de cuisson savoureux.

Ne placez pas les aliments scellés sous vide. les uns sur les autres ou trop près les uns des autres dans les récipients de cuisson. Pour assurer une répartition homogène de la chaleur, veillez à ne pas toucher les aliments. Si vous disposez de plusieurs sachets sous vide, cuisinez sur deux niveaux.

Retirez les sacs sous vide avec précaution après la cuisson, car l'eau chaude s'accumule sur les sacs. Placez le bac de cuisson non perforé dans la cavité du four au niveau sous le bac de cuisson perforé contenant les aliments chauds.

Séchez l'extérieur du sac, placez-le dans un récipient de cuisson propre et non perforé et coupez-le avec des ciseaux. Placez tous les aliments, ainsi que leurs jus, dans le récipient de cuisson.

Une fois la sous-cuisson terminée, l'aliment peut être consommé de la façon suivante :

- Légumes : faites frire dans une sauteuse ou dans un teppan yaki pour leur donner les saveurs que vous attendez de la friture. Ce faisant, vous pouvez facilement assaisonner les légumes ou les mélanger avec d'autres ingrédients sans que les légumes ne refroidissent.
- Poisson : assaisonner et enrober de beurre chaud. Étant donné que de nombreux types de poissons se désagrègent facilement après la cuisson par la méthode de sous-vide, si vous souhaitez les faire frire en un clin d'œil, vous devriez le faire avant la cuisson sous-vide. Faites frire les aliments plus longtemps s'ils n'ont pas été suffisamment cuits pendant la phase de sous-cuisson.
- Viande : faites revenir de chaque côté à très haute température pendant quelques secondes seulement. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire. Vous pouvez obtenir un résultat particulièrement réussi à l'aide d'un teppan yaki ou sous le grill.

Remarque : Tamponnez la viande avec un torchon avant de la placer dans l'huile chaude, afin d'éviter que la graisse ne recrache hors de la poêle.

Servez les aliments dans des assiettes préchauffées et, si possible, avec une sauce piquante ou du beurre car la cuisson sous vide se fait à des températures relativement basses.

Sous-vide – viande

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saignant, 6 oz (180 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	135 (58)		100	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Entrecôte, mi-saignant, 6 oz (180 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	145 (63)		90	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Entrecôte, bien cuit, 6 oz (180 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	160 (70)		85	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Entrecôtes de veau, 5½ oz (160 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	140 (60)		80	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Steaks de bœuf, saignants, 6 oz (180 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	135 (58)		60	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Steaks de bœuf, mi-saignants 6 oz (180 g) pièce,	Récipient à vapeur perforé	145 (63)		50	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.
Steaks de bœuf, bien cuits, 6 oz (180 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	160 (70)		45	Une fois la viande cuite, faites-la frire sur un teppan yaki ou faites-la griller à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Médallions de porc, 3 oz (80 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	145 (63)		75	Une fois la viande cuite, saisissez-la sur un teppan yaki ou faites-la griller brièvement à haute température des deux côtés. Cela donne à la viande une belle croûte et les saveurs que l'on peut attendre d'une friture, sans trop la cuire.

Sous-vide – volaille

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, 12 oz (350 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	135 (58)		70	Une fois la poitrine cuite, faites frire le côté peau dans une sauteuse chaude jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
Foie gras, 1 rouleau, 11 oz (300 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	175 (80)		30	Astuce recette : Préparez le foie d'oie et mélangez-le avec d'autres ingrédients. Enroulez-le dans du papier d'aluminium et piquez-le plusieurs fois. Scellez la rondelle sous vide et laissez-la refroidir pendant plusieurs heures au réfrigérateur avant de la cuire selon la méthode sous-vide.
Poitrine de poulet, 9 oz (250 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	150 (65)		60	

Sous-vide – poisson / fruits de mer

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crevette, 4½ oz (125 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	140 (60)		30	Conseil de recette : scellez sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et de l'ail.
Pétoncles, 1-2 oz (20-50 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	140 (60)		6-10	Plus les moules pèsent, plus le temps de cuisson choisi doit être long.
Morue, 5 oz (140 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	140 (59)		25	
Filet de saumon, 5 oz (140 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	135 (58)		30	Si vous le souhaitez, vous pouvez faire frire le filet de saumon dans une sauteuse chaude une fois qu'il est cuit.
Sandre, 5 oz (140 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	140 (60)		20	

Sous-vide – légumes

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Champignons, coupés en quartiers, 1 lb 2 oz (500 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	20	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Chicorée, coupée en deux, 4-6 pièces	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	40	Conseil de recette : coupez la chicorée en deux. Scellez sous vide en y ajoutant du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges blanches, entières, 1 lb 2 oz (500 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	45	Conseil de recette : mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.
Asperges vertes, entières, 1 lb 5 oz (600 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	15-20	Conseil de recette : blanchir avant de sceller sous vide pour conserver la couleur. Scellez sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en tranches de 0,5 cm, 1 lb 5 oz (600 g)	Récipient à vapeur perforé	205 (95)	100%	35-40	Conseil de recette : scellez sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, en cubes de 2 x 2 cm, 1 lb 2 oz (800 g)	Récipient à vapeur perforé	205 (95)	100%	40	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre et du sel. Peut facilement être utilisé pour faire des plats tels que la salade.
Pommes de terre avec peau, entières ou coupées en deux, 1 lb 2 oz (800 g)	Récipient à vapeur perforé	205 (95)	100%	50	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre et du sel. Lavez soigneusement au préalable.
Tomates cerises, entières ou coupées en deux, 1 lb 2 oz (500 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	15	Conseil de recette : scellez sous vide avec un peu d'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélangez les tomates cerises rouges et jaunes.
Citrouille, en cubes de 2 x 2 cm, 1 lb 5 oz (600 g)	Récipient à vapeur perforé	195 (90)	100%	20-25	Le temps de cuisson peut varier selon le type de citrouille.
Courgettes, en tranches de 1 cm, 1 lb 5 oz (600 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	30	Conseil de recette : scellez sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Croustilles de sucre, entières, 1 lb 2 oz (500 g)	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	5-10	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre et du sel.

Sous-vide – dessert

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Ananas, en 1.5 cm, 14 oz (400 g) tranches	Récipient à vapeur perforé	185 (85)	100%	70	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pommes, pelées, en 0.5 cm tranches, 2-4 pièces	Récipient à vapeur perforé	185 (85)		10-15	Conseil de recette : scellez sous vide avec de la sauce caramel.
Bananes, entières, 2 à 4 morceaux	Récipient à vapeur perforé	150 (65)		15-20	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, pelée, tranchée, 2-4 morceaux	Récipient à vapeur perforé	185 (85)		30	Conseil de recette : ajouter du miel ou du sucre pour sucrer.
Kumquats, coupés en deux, 12-16 morceaux	Récipient à vapeur perforé	185 (85)		75	Conseil de recette : scellez sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Rincez à l'eau tiède, coupez en deux et épépinez.
Sauce vanille, 2 tasses (0.5 l)	Récipient à vapeur perforé	180 (82)		18-20	Conseil recette : 2 tasses (0,5 l) de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œufs, 3 oz (80 g) de sucre, 1 gousse de vanille.

18.9 Grillade

Notez les réglages recommandés pour les grillades. Un total de trois fonctions de gril vous permettent de dorer ou de griller (gril grande surface et recyclage d'air) vos aliments selon vos besoins - ou de faire les deux en même temps en une seule étape (gril grande surface niveau 1 + humidité et gril grande surface, réglage 2 + humidité).

-  | Brunir avec gril grande surface + recirculation d'air à une température de 445° F (230° C) : aussi appelée cuisson au gratin. La dernière étape d'un processus de cuisson. Une croûte brune se forme à la surface de la nourriture. Ça ne prend que quelques minutes. Les ingrédients sont déjà pré-cuits.
-  | Griller avec le gril grande surface + recirculation d'air à une température de 350-390° F (180-200° C) : processus de cuisson complet dans lequel la surface est grillée. Le processus de cuisson est plus long que lors de la cuisson au gratin. Les ingrédients ne doivent pas être pré-cuits.
-  -  | Cuisson gratinée + gril avec gril grande surface niveau 1 + humidité et gril grande surface niveau 2 + humidité : avec ces deux fonctions, les aliments sont cuits et dorés simultanément car les deux

étapes sont réalisées simultanément avec un seul type de chauffage. La vapeur cuit la nourriture, par exemple un gratin de pommes de terre et la deuxième étape le fait dorer.

- Ne laissez pas la porte du four ouverte lorsque vous faites griller des aliments.
- Avec le gril grande surface et la fonction de recyclage d'air, un temps de préchauffage de 5 minutes est suffisant. Vous n'avez pas besoin d'attendre que l'appareil atteigne la température. Avec la fonction gril grande surface et recyclage d'air, la température sélectionnée peut différer de la température réelle dans l'appareil. Le gril est un processus de cuisson rapide à haute température. Par conséquent, pour le brunissement et la torréfaction, on choisit une température plus élevée que celle qui est nécessaire à la surface de l'aliment.
- Si vous utilisez la sonde de température à cœur avec le gril grande surface avec recirculation d'air ou d'humidité avec les fonctions de gril grande surface, assurez-vous que la sonde de température à cœur est à au moins 2 pouces (5 cm) du gril. Sinon, la chaleur de l'élément chauffant du gril pourrait endommager la sonde de température à cœur.

Grillade

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de la grille	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Garniture meringuée, sur un gâteau ou un dessert	Grille métallique	2	445 (230)			3-8	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de la grille	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Sandwich ouvert	Grille métallique ou Récipient à vapeur non perforé	2	390 (200)			12–15	
Truite, entière	Grille métallique ou Récipient à vapeur non perforé	2	445 (230)			12-15 par côté	Conseil recette : farcir de tranches de citron et de persil.
Aubergine grillée, tranchée	Récipient à vapeur non perforé	2	390 (200)			20	
Légumes grillés, 1,5 lb (700 g)	Récipient à vapeur non perforé	2	445 (230)			20–25	par ex. courgette
Casserole de légumes	Récipient à vapeur non perforé	2	375 (190)			30–35	par exemple avec du brocoli et du chou-fleur
Brochettes de légumes	Récipient à vapeur non perforé ou Grille métallique	2	445 (230)			15 par côté	Le temps de cuisson dépend du type de légume.
Cuisses de poulet, 0.7 lb (350 g) pièce	Grille métallique ou Récipient à vapeur non perforé	2	355-390 (180-200)			35–40	
Hamburgers, 4.4 oz (125 g)	Grille métallique ou Récipient à vapeur non perforé	2	445 (230)			12-15 par côté	Préchauffez l'appareil pendant cinq minutes.
Gratin dauphinois, 2.2 lb (1 kg) pommes de terre	Grille métallique ou Récipient à vapeur non perforé	2	355 (180)			35–40	
Lasagne	Grille métallique	2	355 (180)			40–45	
Patates douces, tranchées	Récipient à vapeur non perforé	2	390 (200)			15	
Grillé	Grille métallique	1	445 (230)			5–7	Préchauffez l'appareil pendant cinq minutes.
Courgettes grillées, farcies, coupées en deux dans la longueur	Récipient à vapeur non perforé	2	355 (180)			30–40	

18.10 Accompagnements

Prenez note des réglages recommandés pour les plats d'accompagnement.

Notez également les instructions sur l'emballage.

Accompagnements

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz basmati, 0.5 lb + 2 tasses (250 g + 500 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	20-25	
Boulgour, 0.5 lb + 1 tasse (250 g + 250 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	10-15	
Couscous, 0.5 lb + 1 tasse (250 g + 250 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	10-15	
Dumplings, 0.2 oz (90 g) pièce	Récipient à vapeur perforé ou Récipient à vapeur non perforé	205-212 (95-100)	 100%	100	25-30	
Riz à grain long, 0.5 lb + 2 tasses (250 g + 500 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	25-30	
Riz brun, 0.5 lb + 1,5 tasses (250 g + 375 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	30-35	
Polenta, 0.5 lb + 2.6 tasses (250 g + 625 ml) d'eau pour un polenta dure, 0.5 lb + 4,6 tasses (250 g + 1125 ml) d'eau pour un polenta mou	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	10-15	
Quinoa, 0.5 lb + 2 tasses (250 g + 500 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	30-40	
Risotto, 0.5 lb + 3 tasses (250 g + 750 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	35-40	
Haricots rouges	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	85-95	Tremper pendant 1 heure. Couvrir d'eau.
Lentilles rouges, 0.5 lb + 1,5 tasses (250 g + 375 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	15-20	
Lentilles, 0.5 lb + 1,5 tasses (250 g + 375 ml) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	50-60	
Haricots blancs, pré-trempés, 0.5 oz + 4,1 tasses (250 g + 1 l) d'eau	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	55-65	

18.11 Desserts

Notez les réglages recommandés pour les desserts.

Desserts

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée, 0.3 lb (130 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	195 (90)	 80%	80	55-65	
Quenelles cuites à la vapeur ou quenelles à la levure, 3.5 oz (100 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	20-30	Laissez lever les dumplings cuits à la vapeur pendant 30 minutes avant de les cuire à la vapeur. → "Pâte levée - laisser lever", Page 65
Flan ou crème de caramel, 0.3 lb (130 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	195 (90)	 100%	100	35-40	
Compote	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	20-25	p. ex. pommes, poires, rhubarbe Conseil recette : ajoutez du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait, 7 oz (200 g) riz + 3,3 tasses (800 ml) de lait	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	55-60	Laisser refroidir 10 minutes et remuer. Conseil recette : Ajoutez des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Tarte à l'orange	Récipient à vapeur perforé	195 (90)	 100%	100	40-45	
Poires pochées	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	45-50	
Produits de pâtisserie	Récipient à vapeur non perforé	355-390 (180-200)	 0% ou  60%	0 ou 60	20-40	Préchauffez. p. ex. semoule de blé dur, fromage blanc ou riz au lait précuit
Soufflé sucré	Récipient à vapeur non perforé	320 (160)	 0%	0	30	Aux fruits, chocolat, vanille

18.12 Divers

Notez les paramètres recommandés.

Divers

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfecter, par ex. biberons, bocaux à conserves	Grille métallique	212 (100)	 100%	100	20-25	
Sécher des fruits ou des légumes	Récipient à vapeur perforé	175-212 (80-100)	 0%	0	180-300	par ex. tomates, champignons, courgettes, pommes, poires, etc. en tranches minces
Œufs durs	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	13-15	Préchauffez.
Oeufs, moyens	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	7	Préchauffez.
Oeufs, à la coque	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	 100%	100	4	Préchauffez.
Royale, 1.1 lb (500 g)	Plat en verre	195 (90)	 100%	100	25-30	
Dumplings de semoule	Récipient à vapeur non perforé	195-205 (90-95)	 0%	0	12-15	
Serviettes chaudes	Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	10-15	Humidifiez les serviettes.
Gratin dauphinois, 2.2 lb (1 kg) pommes de terre	Plat allant au four	355 (180)	 30%	30	45-65	
Lasagne	Récipient à vapeur non perforé	340-375 (170-190)	 30% ou  60%	30 ou 60	40-55	
Soufflé, soufflé au fromage	Plats à soufflé	320 (160)	 0%	0	30	
Chocolat fondant	Batterie de cuisine résistante à la chaleur	140 (60)	 100%	100	15-20	Recouvrez d'une pellicule plastique résistante à la chaleur.
Faire fondre du beurre	Batterie de cuisine résistante à la chaleur	195 (90)	 30%	30	15-25	

18.13 Produits de boulangerie

Notez les réglages recommandés pour les produits de boulangerie.

- Avec le four combi-vapeur, vous pouvez toujours préparer vos pâtisseries avec une humidité optimale :
 -  | Chaleur tournante + 0 % d'humidité : Lors de la cuisson de tartes aux fruits et de quiches, un excès d'humidité peut s'échapper. Ce mode de fonctionnement correspond au mode air chaud d'un four classique.

-  | Air chaud + 30 % d'humidité : Les génoises ne sèchent pas. L'humidité des aliments ne peut pas s'échapper de la cavité du four.
-   | Air chaud + 60 - 100 % d'humidité : la pâte feuilletée et la pâte levée sont moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur, avec une brillance.
- Si vous ne faites cuire que sur un seul niveau, utilisez le niveau 2. Si vous faites cuire sur deux niveaux en même temps, utilisez les niveaux 1 et 3. Faites glisser le bac de cuisson non perforé dans le deuxième niveau. Si vous utilisez un moule profond, placez-le sur la grille que vous insérez au premier niveau.

- Lors de l'utilisation de l'injection de vapeur, l'appareil dirige l'humidité vers les aliments. L'injection de vapeur est possible en mode air chaud (0 % d'humidité) et à un taux d'humidité de 30 %. Utilisez cette fonction au début

du processus de cuisson, par exemple lors de la cuisson de pain ou de gâteaux à la levure. Cette fonction assure plus de volume et une croûte plus croustillante et plus brillante.

Produits de boulangerie

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de la grille	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau aux pommes	Moule à charnière de 20 cm	2	320 (160)		0	110	
Bagels	Récipient à vapeur non perforé	2	375-410 (190-210)	 ou 	80 ou 100	20-25	
Baguettes, pré- cuites	Grille métallique	2	375-410 (190-210)	 ou 	0, 30, 60 ou 80	10-15	
Base éponge, profonde, 6 oeufs	Moule à gâteau à charnière	2	300 (150)		0	45	
Base éponge, fine, 2 œufs	Récipient à vapeur non perforé	2	390 (200)		100	8-10	p.ex. pour les Rouleaux suisses
Pâtisserie feuilletée	Récipient à vapeur non perforé	2	375-410 (190-210)	 ou 	80 ou 100	10-18	par ex. avec des graines de pavot, du massepain ou de la sarriette avec du jambon, du fromage
Brioche, roulades	Récipient à vapeur non perforé	2	320 (160)		0	8-12	
Petits pains, 1.7 -3.5 oz (50-100 g) pièce	1. Récipient vapeur non perforé 2. Récipient vapeur non perforé	2	1. 300 (150) 2. 340-445 (170-230)	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Étape 2. 340° F (170° C) pour la lumière ou 445° F (230° C) pour l'obscurité
Roulades, précuites	Grille métallique	2	300-340 (150-170)		0	8-10	Injectez de la vapeur au début.
Pain, 1.1-2.2 lb (0.5-1 kg)	1. Récipient vapeur non perforé 2. Récipient vapeur non perforé	2	1. 300 (150) 2. 340-445 (170-230)	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Étape 2. 340° F (170° C) pour la lumière ou 445° F (230° C) pour l'obscurité. Utilisez la sonde de température à cœur → <i>Page 26</i> pour surveiller la température de cuisson exacte. Laissez refroidir sur une grille métallique.
Cuissons au four à éponge	Récipient à vapeur non perforé	2	320-330 (160-165)		0	35-40	
Gâteau Bundt, 2.2 lb (1 kg) farine	Moule à gâteau Bundt	2	320-340 (160-175)		30	45-50	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de la grille	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Plateau de levure cuit au four	Récipient à vapeur non perforé	2	320-340 (160-170)	 0%,  30%, ou  60%	0, 30 ou 60	30-45	Pour les cuissons sur plaque à levure avec des garnitures humides (par exemple, tarte aux prunes ou tarte à l'oignon), utilisez 0 % d'humidité, et pour les cuissons sur plaque à levure avec garnitures sèches (par exemple, crumble), utilisez 60 % d'humidité.
Pain tressé, 1.1 lb (500 g) farine	Récipient à vapeur non perforé	2	320-340 (160-170)		30	25-35	Au début : Injecter de la vapeur une fois
Muffins	Plateau à muffins	2	340 (170)		30	20-30	
Macarons	Récipient à vapeur non perforé	2	300-320 (150-160)		0	15-20	
Biscuits	Récipient à vapeur non perforé	2	300-330 (150-165)		0	10-20	
Quiche, flans	Moule à quiche	2	1. 445 (230) 2. 355 (180)	1.  2. 	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Gateau éponge	Moule à pain ou Moule à gâteau à charnière	2	330-340 (165-170)	 ou 	0 ou 30	50-75	
Petits gâteaux	Récipient à vapeur non perforé	2	320 (160)		0	25-30	
Petits gâteaux	Récipient à vapeur perforé	1+3	300 (150)		0	30-35	Utilisez le niveau 1 et le niveau 3.
Sablés	Récipient à vapeur non perforé	2	285 (140)		0	50	
Sablés	Récipient à vapeur perforé	1+3	285 (140)		0	50	Utilisez le niveau 1 et le niveau 3.
Tartelette	Plat à tarte ou moule	2	375-390 (190-200)	 ou 	0 ou 30	30-45	par ex. avec des pommes, du chocolat, des abricots ou de la sarriette avec des asperges, des oignons, du fromage
Pain complet	Moule à pain	2	1. 445 (230) 2. 390 (200)	1.  2. 	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Injectez de la vapeur au début.
Génoise chaude aérée	Récipient à vapeur non perforé	2	300 (150)		0	40	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Position de la grille	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Choux à la crème, éclairs	Récipient à vapeur non perforé	2	355-375 (180-190)	 ou 	0 ou 30	40-45	

18.14 Pâte levée - laisser lever

Votre appareil offre les conditions idéales pour faire lever des pâtes et mélanges de pâtes ou des pâtisseries crues sans les dessécher.

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

- Vous n'êtes pas obligé de couvrir le bol avec un chiffon humide. Prouver ne prend que la moitié du temps qu'il prend habituellement.
- Le temps de cuisson spécifié est fourni à titre indicatif uniquement. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Fermentation de la pâte

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Mélange de pâte à pizza	Bol	100 (38)		-	25	p.ex. pâte à levure, levure de fermentation naturelle, levain
Mélange de pâte, pain	Bol	115 (45)		-	40	p.ex. pâte à levure, levure de fermentation naturelle, levain
Mélange de pâte, brioche	Bol	115 (45)		-	55	p.ex. pâte à levure, levure de fermentation naturelle, levain

18.15 Réchauffer - chauffage

Vous pouvez utiliser de la vapeur ajoutée pour réchauffer doucement les aliments. La nourriture a le goût et l'air d'avoir été fraîchement préparée. Vous pouvez même réchauffer et faire croustiller des pâtisseries de la veille.

- Dans le four combi-vapeur, vous pouvez créer les conditions idéales pour réchauffer les aliments cuits sans les dessécher. Cela conserve la saveur et la qualité; la nourriture a le goût d'avoir été fraîchement préparée.

- Pour cela, utilisez le mode « Réchauffer » .
- Ne couvrez pas les aliments. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de film plastique.
- Les chiffres indiqués sont pour des portions pour une personne. De plus grandes quantités d'aliments peuvent également être réchauffées dans le bac de cuisson non perforé. Vous devrez faire cuire les aliments plus longtemps que les temps spécifiés dans le tableau.

Réchauffement

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baguettes, petits pains, surgelés	Grille métallique	285 (140)		-	10-15	
Baguette, petits pains, de la veille	Grille métallique	355 (180)		-	4-7	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rôtis, tranchés, 5 oz (150 g) pièce	Récipient à vapeur non perforé	250 (120)		-	15-20	Tranches épaisses d'un doigt; ne les empilez pas les uns sur les autres; ajouter de la sauce dans le récipient de cuisson pour rendre le rôti plus succulent.
Légumes	Assiettes	250 (120)		-	10-12	
Pizza, de la veille, non surgelée	Grille métallique	355 (180)		-	8-10	
Accompagnements riches en amidon	Assiettes	250 (120)		-	8-12	Par ex. pâtes, pommes de terre en quartiers, riz; les aliments cuits au four ou frits tels que les frites ou les croquettes ne conviennent pas
Plats cuisinés	Assiettes	250 (120)		-	15-20	

18.16 Décongélation

Dans votre appareil, vous pouvez décongeler les aliments surgelés en douceur et plus rapidement qu'au réfrigérateur et plus uniformément qu'au micro-ondes.

AVERTISSEMENT

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

- ▶ Lorsque vous faites décongeler des produits de source animale, vous devez retirer tout liquide qui s'échappe au cours de la décongélation. Assurez-vous que le liquide qui s'échappe pendant la décongélation n'entre jamais en contact avec d'autres aliments.
- ▶ Faites glisser le bac de cuisson non perforé sous les aliments. Jetez le liquide qui s'accumule dans le plat ou la tôle au cours de la décongélation de la viande ou de la volaille. Nettoyez ensuite l'évier et rincez abondamment à l'eau. Nettoyez l'insert de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- ▶ Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes à l'air chaud à 180° C.
- Pour ce faire, utilisez le  mode de fonctionnement « Dégivrage ».

- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Les temps de décongélation indiqués sont à titre de référence seulement. Le temps de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme des aliments surgelés. Pour réduire le temps de décongélation, congelez vos aliments à plat et en morceaux individuels.
- Retirez l'aliment de son emballage avant la décongélation.
- Faites seulement dégeler la quantité immédiatement requise.
- N'oubliez pas : les aliments qui ont été décongelés peuvent ne pas se conserver aussi longtemps que les aliments frais et ils se gâteront plus rapidement. Préparez immédiatement les aliments décongelés et assurez-vous de bien les faire cuire.
- Après la moitié du temps de décongélation, retournez le poisson ou la viande et séparez les morceaux d'aliments surgelés, comme les baies ou les morceaux de viande. Le poisson n'a pas besoin d'être complètement décongelé. Lorsque la surface est suffisamment molle pour absorber les épices, le poisson est suffisamment décongelé.

Décongélation

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies, 11 oz (300 g)	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)		-	6-8	

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Rôti, 2 lb 4 oz - 3½ lb (1-1.5 kg)	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	90-120	
Filet de poisson, 5 oz (150 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	15-20	
Légumes, 14 oz (400 g)	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	10-12	
Goulache, 1 lb 5 oz (600 g)	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	40-55	
Poulet, 2 lbs 4 oz (1 kg)	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	60-70	
Cuisses de poulet, 14 oz (400 g) pièce	Récipient à vapeur perforé	115-120 (45-50)	* δ	-	40-50	

18.17 Conserver les aliments

Conserver les fruits et légumes dans des pots.

- Vous pouvez facilement conserver des fruits et légumes dans votre appareil.
- Faites cuire les aliments dès que possible après leur achat ou après leur récolte. Un stockage prolongé réduit la teneur en vitamines et signifie que les aliments sont sur le point de fermenter.
- N'utilisez que des fruits et légumes en bon état.
- L'appareil n'est pas adapté à la conservation de la viande.

- Vérifiez et nettoyez soigneusement les pots de conservation, les bagues d'étanchéité en caoutchouc, les clips et les ressorts.
- Stérilisez les pots lavés dans votre four combi-vapeur pendant 20 à 25 minutes à 210° F (100° C) et 100 % d'humidité avant de les conserver.
- Placer les pots de conservation fermés dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas être en contact les uns avec les autres.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, ouvrez la porte de la cavité du four. Ne retirez pas les pots de conserve de la cavité du four tant qu'ils n'ont pas complètement refroidi.

Conserver les aliments

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits, légumes, dans des pots scellés de ½ pinte (0.75 l)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	* δ 100%	100	35-40	
Haricots, pois, dans des pots scellés de ½ pinte (0.75 l)	Récipient à vapeur perforé	212 (100)	* δ 100%	100	120	

18.18 Jus – baies

Votre appareil vous permet d'extraire le jus des baies sans effort et proprement.

- Placez les baies dans le bac de cuisson perforé et glissez-le au 2e niveau à partir du bas. Faites glisser l'insert de cuisson non perforé un niveau en dessous pour récupérer tout liquide qui s'écoule.

- Laissez les baies dans l'appareil jusqu'à ce que tout le jus soit extrait.
- Vous pouvez ensuite placer les baies dans un torchon et presser pour extraire le jus restant.

Jus (baies)

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies	Récipient à vapeur perforé ou Récipient à vapeur non perforé	212 (100)	 100%	100	60-120	

18.19 Préparation du yogourt

Utilisez votre appareil pour faire du yogourt.

- Vous pouvez préparer des yogourts avec votre appareil.
- Chauffez le lait pasteurisé à 195° F (90° C) sur la table de cuisson pour éviter que les cultures de yogourt ne soient envahies par des microbes indésirables. Vous ne devez pas chauffer de lait transformé à ultra-haute température (lait UHT). Si vous utilisez du lait froid pour faire du yogourt, le temps d'incubation sera plus long.
- Laissez le lait dans le bain-marie refroidir à 105° F (40° C) afin que les cultures de yogourt ne soient pas détruites.
- Incorporer du yogourt naturel avec des cultures de yogourt identifiées dans le lait. Utilisez une à deux cuillères à café de yogourt pour 0,5 tasse (100 ml) de lait.

- Lorsque vous utilisez du ferment de yogourt, suivez les instructions sur le paquet.
- Verser le yogourt dans des pots lavés.
- Vous pouvez stériliser les pots lavés dans votre appareil à 210° F (100° C) et 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez les pots et la cavité du four refroidir avant de verser le yogourt dans les pots désinfectés et placez les pots dans l'appareil.
- Une fois que vous avez fini de préparer le yogourt, placez-le au réfrigérateur.
- Pour faire un yogourt épais, ajoutez du lait écrémé en poudre avant de le chauffer. Utilisez une à deux cuillères à soupe de poudre de lait écrémé pour 4 tasses (1 litre) de lait.

Préparation du yogourt

Aliment	Accessoires/ ustensiles de cuisine	Température en °F (°C)	Type de chaleur	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte de yogourt, en pots scellés	Récipient à vapeur perforé	115 (45)	 100%	100	300	Conseil recette : Aromatisez la pâte de yogourt avec de la purée de fruits, de la marmelade, du miel, de la vanille ou du chocolat, puis augmentez le temps de préparation si nécessaire.

18.20 Préparer des aliments volumineux

Recommandation pour la préparation d'aliments volumineux.

- Pour préparer des aliments volumineux, vous pouvez retirer les supports de grille des deux côtés.
- Pour ce faire, desserrez les écrous moletés à l'avant des supports de grille et tirez les supports de grille vers l'avant.
- Placez la grille directement sur le fond de la cavité du four et placez les aliments ou le plat à rôtir sur la grille. Ne placez pas les aliments ou les plats de rôtissage directement sur le fond émaillé.

18.21 Conseils pour maintenir les niveaux d'acrylamide au minimum lors de la cuisson

Généralités

- Limitez au maximum le temps de cuisson.
- Faites dorer les aliments sans trop les faire griller.
- Utilisez de gros morceaux de nourriture épais. La cuisson produit moins d'acrylamide.

Produits de boulangerie

- Réglez la température de l'air chaud sur max. 335° F (180° C).

Biscuits

- Badigeonner les biscuits d'œuf ou de jaune d'œuf. Cela réduit la production d'acrylamide.
- Répartissez bien les biscuits en une seule couche sur la tôle de cuisson.

Frites au four

- Étalez les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque de cuisson.
- Faites cuire au moins 7 oz (400 g) à la fois sur une tôle de cuisson pour que les frites ne sèchent pas.

19 Élimination

19.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

20 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

USA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

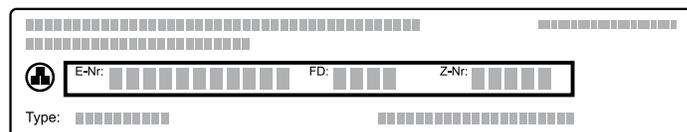
www.gaggenau.ca

Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à l'intérieur du hublot.

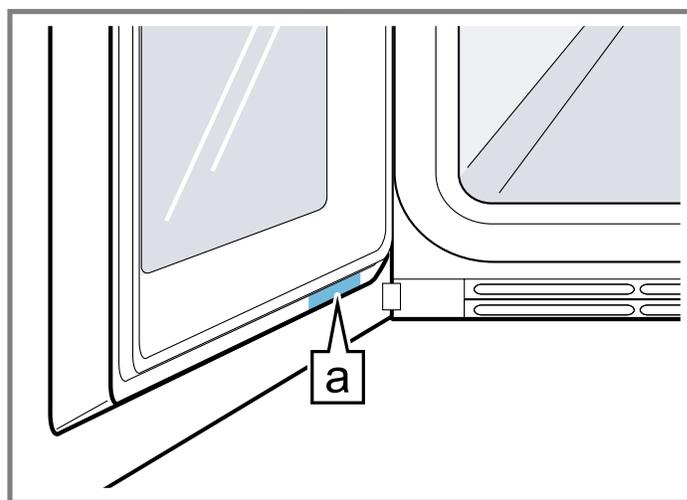


Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

20.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- à l'intérieur de la porte de l'appareil.



a Plaque signalétique

21 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

21.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Gaggenau ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Gaggenau qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Gaggenau de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

21.2 Durée de la garantie

Gaggenau garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

21.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Gaggenau ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Gaggenau remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Gaggenau, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différents des pièces d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Gaggenau. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Gaggenau est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé par Gaggenau pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Gaggenau vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Gaggenau décline toute responsabilité en cas de dommages

résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Gaggenau et qui possèdent, selon l'opinion de Gaggenau, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Gaggenau). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Gaggenau n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Gaggenau ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Gaggenau pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le Produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du Produit, Gaggenau n'encourra aucune responsabilité pour, ou n'aura aucune responsabilité, pour le travail ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

21.4 Produit hors garantie

Gaggenau n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

21.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Gaggenau serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation,

service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).

- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Gaggenau avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Gaggenau ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE

PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR GAGGENAU, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

21.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Gaggenau au 1-877-442-4436 pour planifier une réparation.

21.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle
(E-Nr.)

Numéro de
fabrication (FD)

Date de livraison

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.gaggenau.com
1-877-442-4436
© 2024 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001699213 fr-ca (040925)