

Four à vapeur

BS 270/271 1.1

BS 274/275 1.1

BS 280/281 1.1

QUELFOUR.COM

Sommaire

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Consignes de sécurité | 4 | Minuterie | 33 |
| Avant utilisation | 4 | Appeler le menu minuterie | 33 |
| Domaine d'application | 4 | Réveil | 33 |
| Sécurité lors de la cuisson normale et de la cuisson à la vapeur | 5 | Chronomètre | 34 |
| Si l'appareil est endommagé | 5 | Durée de cuisson | 35 |
| | | Heure d'arrêt | 36 |
| Mise en service | 6 | Minuterie longue durée | 37 |
| | | Comment faire le réglage | 37 |
| Éviter d'endommager l'appareil et les meubles | 6 | Programmation de recettes | 38 |
| Four à vapeur et façades de meubles | 6 | Appeler le menu programmation | 38 |
| Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson | 6 | Mettre les réglages en mémoire | 38 |
| Vitre de porte | 6 | Lancer la programmation | 39 |
| Voici votre nouveau four à vapeur | 7 | Sécurité enfants | 40 |
| Four à vapeur | 7 | Activer la sécurité enfants | 40 |
| Afficheur et commandes | 8 | Désactiver la sécurité enfants | 40 |
| Touches | 8 | | |
| Accessoires | 9 | Arrêt de sécurité | 41 |
| | | | |
| Modes | 10 | Modifier les réglages de base | 42 |
| | | Exemple : modifier l'affichage de veille | 42 |
| Premiers réglages après le branchement | 11 | Réglages de base | 43 |
| Choisir le format horaire | 11 | | |
| Choix de la langue | 11 | Entretien et nettoyage manuel | 46 |
| Mise à l'heure | 11 | | |
| Régler la date | 12 | Fonction nettoyage | 48 |
| Unité de température °C ou °F | 12 | Procédez de la manière suivante | 48 |
| Réglage de la dureté de l'eau | 12 | | |
| Quitter le menu et mémoriser les réglages | 12 | Fonction séchage | 49 |
| | | Procédez de la manière suivante | 49 |
| Étalonnage | 13 | Changer la cartouche filtrante | 50 |
| Étalonnage du four à vapeur | 13 | | |
| Activation du four à vapeur | 14 | Détartrage | 51 |
| Veille | 14 | Procédez de la manière suivante | 51 |
| Activation du four à vapeur | 14 | | |
| Réglage du four à vapeur | 15 | Incidents | 52 |
| Régler la température et choisir le mode | 15 | Messages d'erreur | 52 |
| Fonctionnement du gril | 16 | Panne d'électricité | 53 |
| Bruits de fonctionnement | 16 | Mode de démonstration | 53 |
| Pas de température visible sur l'afficheur | 16 | L'appareil n'est pas alimenté en eau | 53 |
| Consulter la température actuelle | 16 | Remédier aux anomalies | 54 |
| Après chaque utilisation | 16 | | |
| Vaporisation d'humidité | 17 | | |
| Réduction de la vapeur | 17 | | |
| Sonde thermométrique | 18 | | |
| Programmer la température à cœur | 18 | | |
| Nettoyage | 19 | | |
| Valeurs indicatives de température à cœur | 19 | | |
| Tableau de cuisson | 20 | | |

Consignes de sécurité

Avant utilisation

Pour garantir la sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil, ce dernier doit être installé de manière correcte et en conformité avec la notice de pose. L'installateur chargé de la pose assume la responsabilité des dommages résultant d'une pose non-conforme.

Le branchement de l'appareil doit être confié seulement à un technicien agréé. Respecter les règles du fournisseur local d'électricité ainsi que le code de la construction et de l'habitation.

Avant de mettre l'appareil en service, lire soigneusement la notice d'utilisation. La notice décrit comment se servir de l'appareil sans risques pour la sécurité. Conserver les notices d'utilisation et de pose.

Ne jamais mettre en marche l'appareil s'il est endommagé.

Domaine d'application

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce où il est installé.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Ne jamais laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques, sensorielles ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent ni les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

Consignes de sécurité

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

Attention, risque de brûlure ! Ne jamais toucher des surfaces chaudes de l'enceinte de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Attention, risque d'incendie ! Ne jamais conserver d'objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Lorsque l'appareil est en marche, ne pas laisser dans l'enceinte de cuisson d'autres pièces que celles nécessaires à l'opération en cours.

Attention avec les plats préparés avec des boissons à fort degré d'alcool (rhum, cognac, vin, etc.). L'alcool s'évapore à haute température, et dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer.

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

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

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

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

Faites griller uniquement dans le four à vapeur fermé.

Attention, risque de brûlure ! L'intérieur de la porte du four chauffe beaucoup. Attention en ouvrant l'appareil. La porte ouverte peut se rabattre.

Ne jamais coincer dans la porte chaude de l'appareil des cordons d'alimentation d'appareils électriques. L'isolation des cordons pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Si l'appareil est endommagé

Si l'appareil est défectueux, désactiver le coupe-circuit du logement. Appeler le service après-vente.

Attention, risque de choc électrique ! Si la vitrocéramique du gril du four présente des éclats ou fissures, éteindre et débrancher l'appareil. Appeler le service après-vente.

Les réparations non-conformes sont sources de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Mise en service

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

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

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

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

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

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



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

Éviter d'endommager l'appareil et les meubles

Four à vapeur et façades de meubles

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

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

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

Éviter d'endommager l'enceinte de cuisson

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

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

Vitre de porte

Utilisation de feuilles d'aluminium dans l'enceinte du four :

Il ne faut pas qu'une feuille d'aluminium entre en contact avec la vitre de la porte à l'intérieur du four, car cela risque d'entraîner une décoloration durable de la vitre.

Voici votre nouveau four à vapeur

Four à vapeur

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

Les figures de la notice d'utilisation montrent la version BS 274/275.

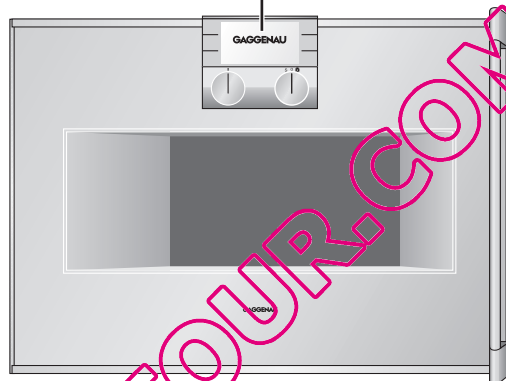
Toutes les versions de l'appareil s'utilisent de façon identique.



Sur le BS 270/271/280/281, l'afficheur et les touches sont placés en bas.

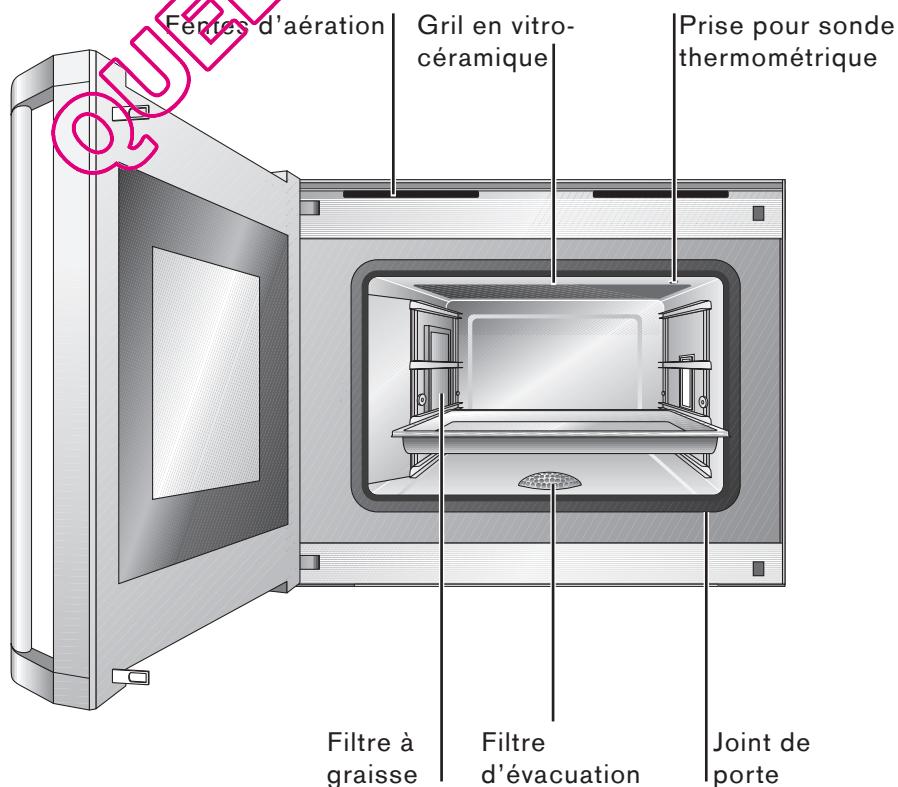
Cet appareil est conçu en particulier pour être installé au-dessus d'un four classique.

Afficheur et commandes



Sur le BS 274/275, l'afficheur et les touches sont placés en haut.

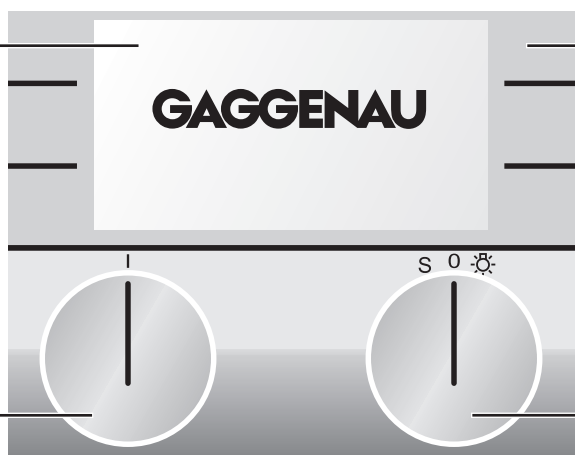
Cet appareil est conçu en particulier pour être installé seul.



Afficheur et commandes

Afficheur

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



Touches

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

Sélecteur de fonction

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

Sélecteur de température

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

Plage de température :
30 - 230 °C

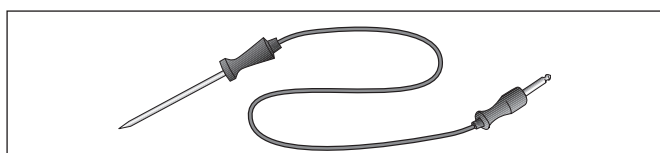
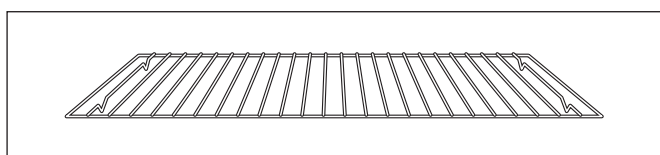
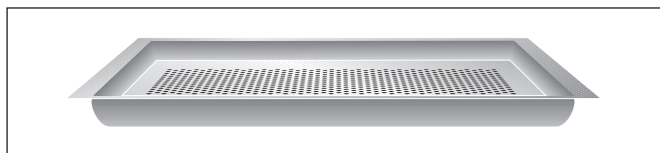
Première position à droite :
allumage de l'éclairage

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

Touches

| Symbole | Fonction de la touche |
|---------|--|
| > | Aller vers la droite |
| < | Aller vers la gauche |
| ☑ | Valider les valeurs choisies / démarrer |
| C | Effacer |
| + | Augmenter une valeur |
| - | Abaisser une valeur |
| 🕒 | Appeler le menu minuterie |
| 🔧 | Appeler le menu réglages de base |
| i | Appeler des informations supplémentaires |
| 👤 | Activer la sécurité enfants |
| 🚫 | Supprimer la sécurité enfants |
| 🕒 | Minuterie longue durée |
| | Arrêter le chronomètre |
| ▶ | Démarrer le chronomètre |
| ✓ | Mettre un programme en mémoire |
| 💧 | Vaporisation d'humidité |
| 🔥 | Réduction de la vapeur |

Accessoires



L'appareil est équipé en série des accessoires suivants :

- Bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm
- Bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm
- Grille
- Sonde thermométrique
- Flexible d'arrivée d'eau (3 m)
- Flexible d'évacuation (3 m)




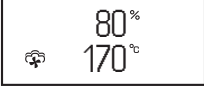
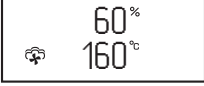





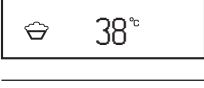

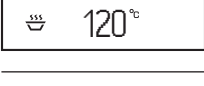
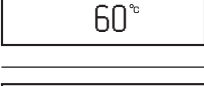

Accessoires spéciaux disponibles séparément :

- **GN 114 130**: bac de cuisson en inox GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
- **GN 114 230**: bac de cuisson en inox GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l
- **GN 124 130**: bac de cuisson en inox GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l
- **GN 124 230**: bac de cuisson en inox GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l
- **GN 340 230**: cocotte en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm
- **GN 410 130**: couvercle en inox GN 1/3
- **GN 410 230**: couvercle en inox GN 2/3
- **GR 220 046**: grille, chromée

Accessoires de montage disponibles séparément :

- **GZ 010 011**: prolongateur pour l'arrivée de l'eau et l'évacuation
- **WF 040 020**: filtre anticalcaire. À prévoir lors du branchement de l'appareil lorsque la dureté de l'eau dépasse 7 °dH.
- **WF 040 021**: jeu de 3 cartouches filtrantes

Modes

| Afficheur | Mode | Application |
|---|---|---|
|  | Degré d'humidité 100 % Température 30 - 230 °C |  Cuisson vapeur à 100 °C - 120 °C : poisson, légumes, garnitures. Les aliments sont entièrement entourés par la vapeur.  Cuisson vapeur à 120 - 230 °C : pâte feuilletée, pain, petits pains. |
|  | Degré d'humidité 80 % Température 30 - 230 °C | Mode combiné : pâte feuilletée, viandes, volailles. |
|  | Degré d'humidité 60 % Température 30 - 230 °C | Mode combiné : pâtisseries à la levure de boulanger, pain. |
|  | Degré d'humidité 30 % Température 30 - 230 °C | Cuisson dans l'humidité de l'aliment : pâtisseries. Cuisson basse température : viande. |
|  | Degré d'humidité 0 % Température 30 - 230 °C | Chaleur tournante : gâteaux, petits fours, soufflés. |
|  | Gril à chaleur tournante Température 30 - 230 °C | Brochettes de légumes, brochettes de gambas |
|  | Gril Température 30 - 230 °C | Légumes grillés, passage sous le gril (gâteaux avec meringue par exemple), toast gratiné |
|  | Gril avec humidité Température 30 - 230 °C | Gratins |
|  | Fermentation Température 30 - 50 °C | Pour faire lever les pâtes à la levure de boulanger, le meilleur réglage de température est 38 °C. Grâce à l'humidité, la chaleur se répartit très bien et la surface ne se dessèche pas. |
|  | Décongélation Température 40 - 60 °C | Pour décongeler de manière régulière et en douceur les légumes, viandes, poissons, et fruits. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas. |
|  | Régénération Température 60 - 140 °C | Pour réchauffer en douceur les mets cuits. Grâce à l'humidité, les aliments ne se dessèchent pas. Régénération de mets dans l'assiette à 120°C, et de pâtisseries à 140°C. |
|  | Fonction nettoyage, fonction séchage | La fonction nettoyage permet de ramollir les salissures avec la vapeur. |
|  | Programme en mémoire | Pour mémoriser la cuisson de plats fréquents et la rappeler à tout moment. |

Premiers réglages après le branchement

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

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

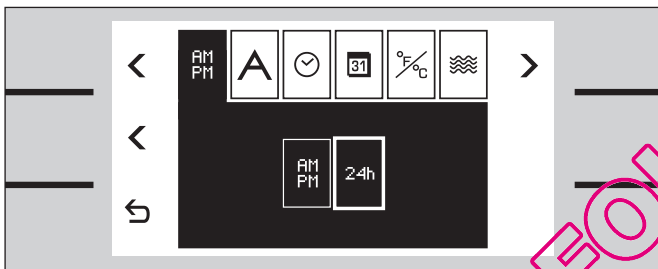
Remarque

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

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

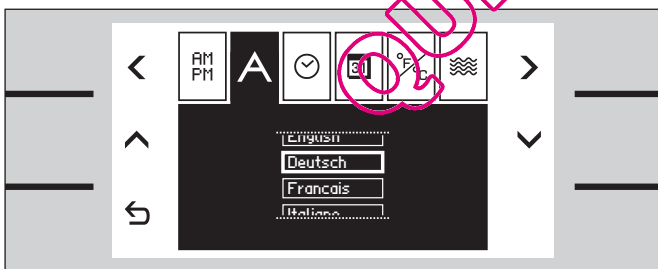
Choisir le format horaire

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



Choix de la langue

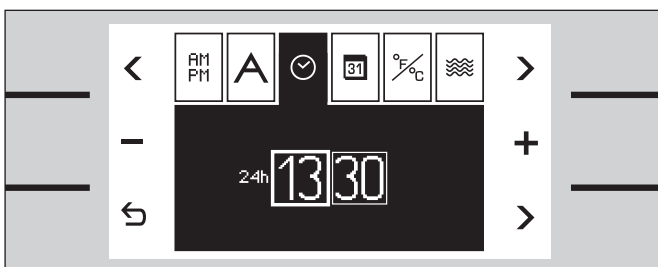
- 1 Avec la touche > du menu, sélectionner la langue. Les langues possibles pour l'affichage des textes apparaissent sur l'afficheur. La langue présélectionnée est l'allemand.
- 2 Si vous voulez changer de langue, faites votre choix au moyen des touches ^ ou v, ou bien sélectionnez l'option Pas de texte.

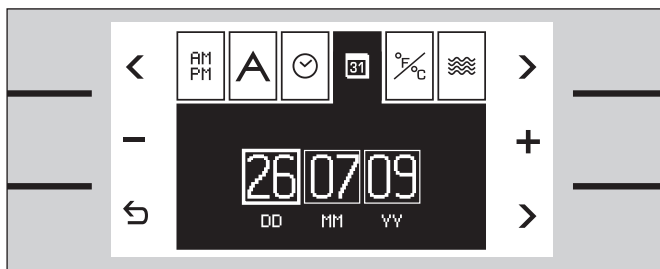


Mise à l'heure

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

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

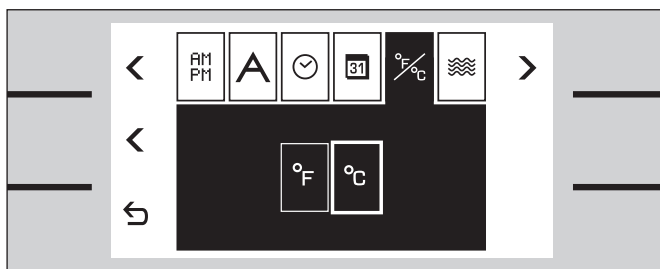




Régler la date

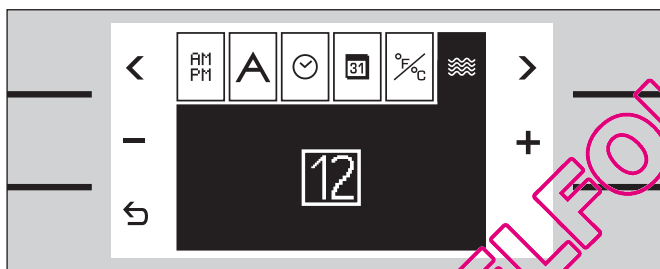
- 1 Avec la touche **>** du menu, sélectionner la fonction Date **31**.
- 2 Taper le jour, le mois et l'année au moyen des touches **+ / -**.

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



Unité de température °C ou °F

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



Réglage de la dureté de l'eau

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

Quitter le menu et mémoriser les réglages

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

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

Étalonnage

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

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

Étalonnage du four à vapeur

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

Le four à vapeur commence l'étalonnage.

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

Remarque

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

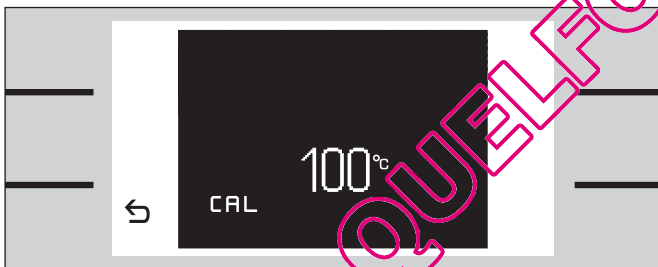
Il ne faut pas interrompre l'étalonnage. Pendant l'étalonnage, ne pas ouvrir la porte de l'enceinte du four.

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

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

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

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



Activation du four à vapeur



Veille

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

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

Remarques :

- Pour le mode veille, plusieurs affichages sont possibles. Par défaut, le logo GAGGENAU et l'heure sont visibles. Mais vous pouvez choisir un autre affichage, consultez le chapitre Réglages de base.
- Pour réduire l'usure de l'afficheur, la marque GAGGENAU disparaît entre 23.00 h et 6.00 h lorsque l'appareil est en mode veille.
- Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle vertical de vision. Vous pouvez ajuster l'afficheur au moyen du réglage de contraste, dans les réglages de base.

Activation du four à vapeur

Pour quitter le mode veille

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

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

Remarque :

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

Réglage du four à vapeur

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

Vous pouvez régler les températures suivantes :

| | |
|---|-------------|
| Cuisson à la vapeur, chaleur tournante, gril avec chaleur tournante, gril avec humidité | 30 - 230 °C |
| Fermentation | 30 - 50 °C |
| Décongélation | 40 - 60 °C |
| Régénération | 60 - 140 °C |

Lorsque la température est réglée à moins de 70°C, la lumière reste éteinte dans l'enceinte du four.

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

Régler la température et choisir le mode

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

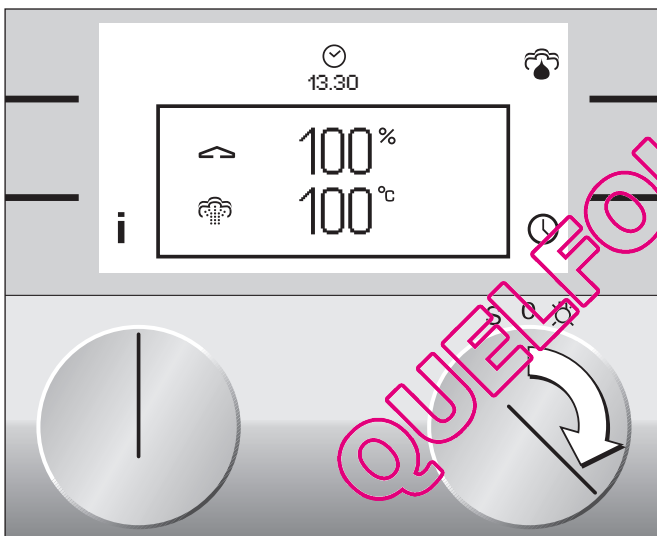
Le symbole de chauffe \rightleftharpoons s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il se rallume dès que le four se remet à chauffer.

Lorsque la température choisie est atteinte, un signal retentit. Vous pouvez désactiver le signal en appuyant sur n'importe quelle touche.

Remarque : vous pouvez désactiver le signal de chauffage dans les Réglages de base.

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

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



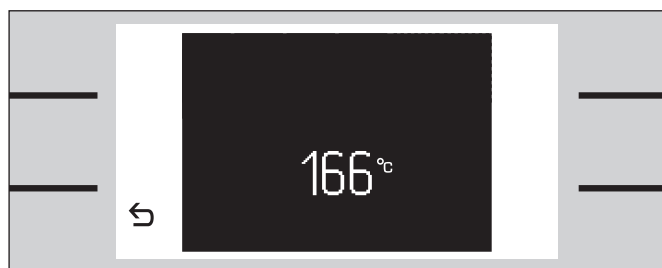
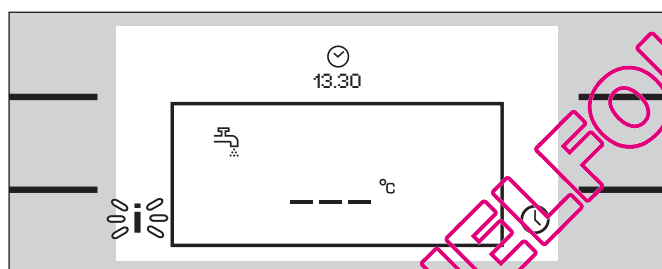
Fonctionnement du gril

La température de la résistance du gril est réglée de manière cadencée (résistance soit allumée, soit éteinte), de sorte qu'on ne voit pas toujours la couleur rouge de la résistance allumée. Pour mieux répartir la chaleur, seul le bord extérieur de la surface de la céramique est chauffé. Cela est normal et ne constitue pas un défaut.

N'utilisez pas la sonde thermométrique dans les modes « gril », « gril avec chaleur tournante » et « gril avec humidité ». Si le câble vient en contact avec la surface chaude du gril, la sonde thermométrique sera endommagée.

Afin d'éviter d'endommager la cocotte (GN 340 230), veuillez respecter les instructions suivantes :

- En mode gril, utilisez la cocotte exclusivement sans son couvercle.
- Placez la cocotte en mode gril au 3ème niveau en partant du bas ou bien à un niveau inférieur.



Bruits de fonctionnement

À chaque mise en marche, un bruit d'écoulement d'eau se fait brièvement entendre.


Pour des raisons techniques, un bruit de ventilation important peut être perçu, selon la température et le mode sélectionnés. Le niveau de ventilation maximale sert à refroidir l'électronique de l'appareil.

Le ventilateur fonctionne parfois à sa puissance maximale, sans que vous ayez effectué de changement de température ou de mode.

Lorsque le mode vapeur est actif, des bruits de fonctionnement divers sont audibles : injection, bruits de génération de vapeur, évacuation par pompage.


Après l'arrêt du four, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps.

Pas de température visible sur l'afficheur

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

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

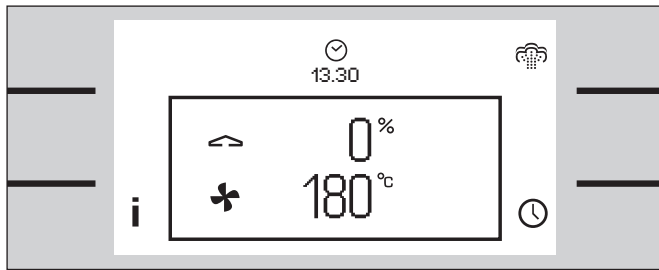
Consulter la température actuelle

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

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

Après chaque utilisation



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

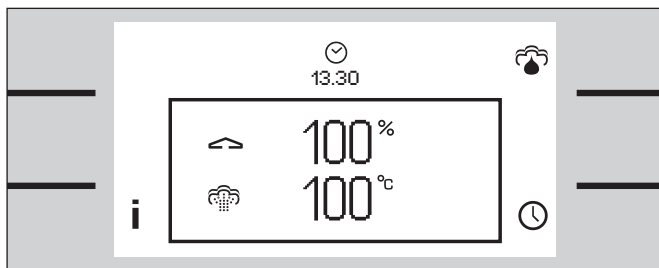


Vaporisation d'humidité

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

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

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





Réduction de la vapeur


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

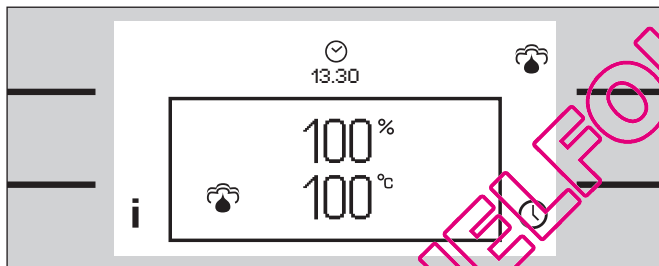
Attention ! Après ouverture, de l'eau très chaude peut goutter de la porte.

La réduction de vapeur fonctionne seulement à une température maximale de 130 °C et avec les degrés d'humidité de 100 %, 80 % et 60 %.

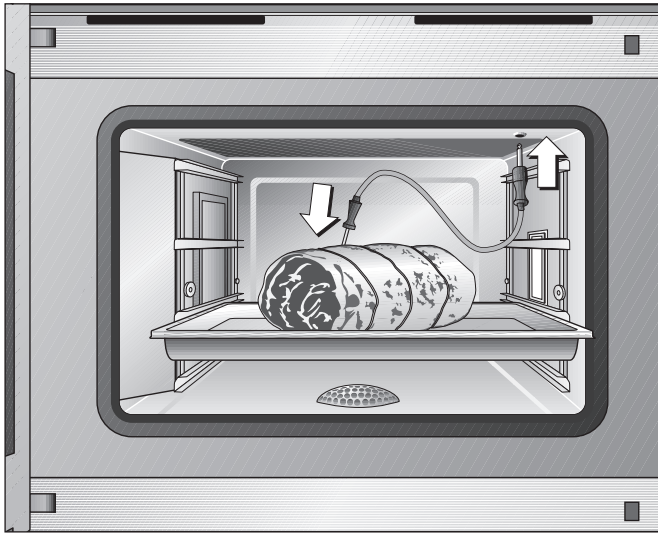
Effleurez pendant au moins une seconde la touche de réduction de vapeur . L'opération commence. Le symbole  s'affiche.

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

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



Sonde thermométrique




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

La sonde permet de mesurer avec exactitude entre 1 °C et 99 °C la température régnant à l'intérieur du mets à cuire pendant la cuisson.

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

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

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

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

Programmer la température à cœur

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

- 1 Préchauffer le four à vapeur au réglage souhaité.
- 2 Enfoncez la sonde de température à cœur dans le mets à cuire.
- 3 Mettez le mets au four. Branchez la sonde.
⚠ Attention, risque de brûlure au moment du branchement à l'intérieur du four !
- 4 Réglez la température voulue au moyen de la touche **+**/**-**.

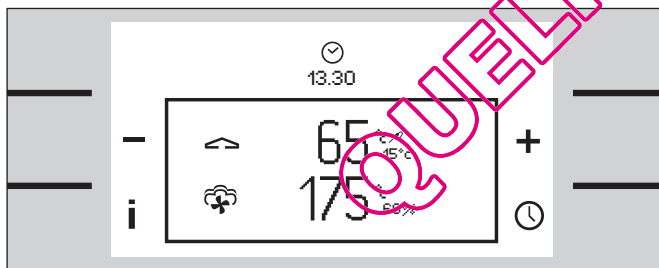
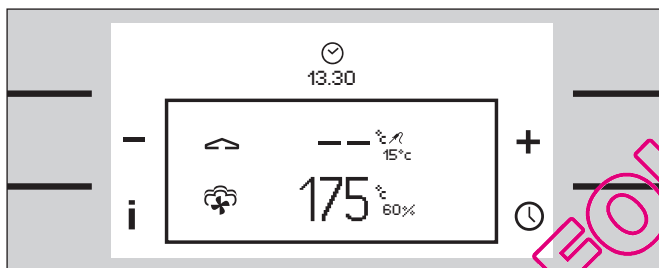
La température programmée apparaît sur le grand afficheur du haut, la température actuelle sur le petit afficheur.

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

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

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

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



Remarques

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

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

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

N'utilisez pas la sonde thermométrique dans les modes « gril », « gril avec chaleur tournante » et « gril avec humidité ».

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

Nettoyage

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

Valeurs indicatives de température à cœur

| Bœuf | | |
|------------------------------------|-----------|----------|
| rosbif / filet de bœuf / entrecôte | | |
| | bleu | 45-47 °C |
| | saignant | 50-52 °C |
| | à point | 58-60 °C |
| | bien cuit | 70-75 °C |
| rôti | | |
| | | 80-85 °C |
| Porc | | |
| rôti | | |
| | | 72-80 °C |
| longe | | |
| | à point | 65-70 °C |
| | bien cuit | 75 °C |
| chair | | |
| | | 85 °C |
| filet de porc | | |
| | | 65-70 °C |
| Veau | | |
| filet de veau | | |
| | saignant | 50-52 °C |
| | à point | 58-60 °C |
| | bien cuit | 70-75 °C |
| rôti | | |
| | bien cuit | 75-80 °C |
| poitrine, farcie | | |
| | | 75-80 °C |
| longe | | |
| | à point | 58-60 °C |
| | bien cuit | 65-70 °C |
| Gibier | | |
| carré de chevreuil | | |
| | | 60-70 °C |
| cuisson de chevreuil | | |
| | | 70-75 °C |
| steaks de cerf | | |
| | | 65-70 °C |
| râble de lièvre | | |
| | | 65-70 °C |
| Volaille | | |
| poulet | | |
| | | 85 °C |
| pintade | | |
| | | 75-80 °C |
| oie, dindon, canard | | |
| | | 80-85 °C |
| magret | | |
| | à point | 55-60 °C |
| | bien cuit | 70-80 °C |
| steak d'autruche | | |
| | | 60-65 °C |
| Agneau | | |
| gigot | | |
| | à point | 60-65 °C |
| | bien cuit | 70-80 °C |
| carré | | |
| | à point | 55-60 °C |
| | bien cuit | 65-75 °C |
| Mouton | | |
| gigot | | |
| | à point | 70-75 °C |
| | bien cuit | 80-85 °C |
| carré | | |
| | à point | 70-75 °C |
| | bien cuit | 80 °C |
| Poisson | | |
| filet | | |
| | | 62-65 °C |
| entier | | |
| | | 65 °C |
| terrines | | |
| | | 62-65 °C |
| Autre | | |
| pain | | |
| | | 90 °C |
| pâté | | |
| | | 72-75 °C |
| terrines | | |
| | | 60-70 °C |
| foie gras | | |
| | | 45 °C |

Tableau de cuisson

Remarques importantes

- Les temps de cuisson sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, de leur poids et de l'épaisseur du mets à cuire.
- Faites toujours préchauffer l'appareil afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.
- Les temps de cuisson indiqués sont valables si le four a été préchauffé. Si vous n'avez pas fait préchauffer le four, ajoutez environ 5 minutes aux temps de cuisson indiqués.
- Les valeurs indiquées sont valables pour des quantités moyennes pour quatre personnes. Si vous voulez augmenter les quantités, allongez d'autant le temps de cuisson.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, vous pouvez allonger ou raccourcir les temps de cuisson.
- Si vous faites cuire un plat pour la première fois, commencez par la durée de cuisson la plus courte. Si nécessaire, vous pourrez ensuite prolonger la cuisson.
- Veillez à ne pas ouvrir longtemps la porte du four préchauffé et à charger rapidement l'appareil.
- En cas d'utilisation d'un seul bac de cuisson, placez ce dernier au deuxième niveau en partant du bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux (niveaux 2, 3 et 4 en partant du bas). Il ne se produit pas de transfert de goût, mais il peut être nécessaire d'allonger les temps de cuisson indiqués si la quantité est importante.
- Si vous ne faites cuire que sur un seul niveau, utilisez le 2ème niveau en partant du bas.
- Ne placez pas le mets à cuire contre la paroi de l'enceinte, contre le filtre à graisse ou contre la plaque de fond.
- La porte du four à vapeur doit être bien fermée. Pensez donc toujours à garder les joints propres.
- Ne placez pas les grilles et récipients trop près les uns des autres afin de garantir une circulation optimale de la vapeur.
- Laissez le filtre à graisse dans l'appareil quelle que soit l'utilisation que vous en faites.

Légumes

- Toutes les valeurs indiquées sont valables pour 1 kg de légumes nettoyés.
- Pour cuire les légumes à la vapeur, utilisez le bac perforé et placez-le au deuxième niveau en partant du bas.
- Placez le bac non perforé juste en dessous pour récupérer le fond de légumes que vous pourrez ensuite utiliser pour faire une sauce ou un bouillon.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---------------------------|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| artichauts, grande taille | perforé | 100 | 100 | 25-35 |
| artichauts, petite taille | perforé | 100 | 100 | 15-20 |
| chou-fleur, entier | perforé | 100 | 100 | 20-25 |
| chou-fleur, en bouquets | perforé | 100 | 100 | 10-20 |
| haricots, verts | perforé | 100 | 100 | 20-25 |
| brocoli, en bouquets | perforé | 100 | 100 | 10-15 |
| fenouil, émincé | perforé | 100 | 100 | 10-15 |

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| terrines de légumes | perforé / grille | 100 | 100 | 40-50 |
| carottes, émincées | perforé | 100 | 100 | 10-15 |
| pommes de terre, épluchées, en cubes | perforé | 100 | 100 | 20-35 |
| chou-rave, émincé | perforé | 100 | 100 | 15-25 |
| poireau, émincé | perforé | 100 | 100 | 5-10 |
| poivrons, farcis* | non perforé | 180-200 | 80-100 | 15-20 |
| pommes de terre, en robe des champs (50 g chaque) | perforé | 100 | 100 | 25-30 |
| pommes de terre, en robe des champs (100 g chaque) | perforé | 100 | 100 | 40-45 |
| chou de Bruxelles | perforé | 100 | 100 | 15-20 |
| asperges, vertes | perforé | 100 | 100 | 10-15 |
| asperges, blanches | perforé | 100 | 100 | 18-25 |
| tomates, pelées** | perforé | 100 | 100 | 3-4 |
| courgettes, farcies* | non perforé | 160-180 | 80-100 | 15-35 |
| pois gourmands | perforé | 100 | 100 | 5-10 |

*Légumes farcis : Si la farce est de la viande, il faut la saisir au préalable.

**Peler les tomates : entailler les tomates, et les refroidir à l'eau glacée après la cuisson vapeur.

Poissons

- Le poisson cuit à la vapeur conserve son moelleux et son arôme.
- Pour des raisons d'hygiène, le poisson en fin de cuisson doit avoir une température à cœur minimale de 62-65°C. Dans le même temps, il s'agit du point de cuisson idéal.
- Ne salez pas le poisson avant la cuisson. Il conservera ainsi son arôme naturel et perdra moins d'eau.
- En cas d'utilisation du bac de cuisson perforé : vous pouvez graisser le bac si le poisson tend à adhérer trop fortement.
- Filets avec la peau : pour encore mieux préserver la structure et l'arôme, placez le poisson avec la peau tournée vers le haut.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---------------------------------------|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| daurade, entière, 700 g | non perforé | 90-100 | 100 | 20-25 |
| boulettes de poisson, 20-40 g chaque* | non perforé | 90-100 | 100 | 5-10 |

*Boulettes de poisson : revêtez le bac non perforé de papier parchemin.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| homard, cuit, décortiqué, régénération | perforé | 70-80 | 100 | 10-12 |
| carpe, au bleu, entière 1,5 kg, dans son bouillon | non perforé | 90-100 | 100 | 40-50 |
| filet de saumon, 300 g | perforé | 90-100 | 100 | 12-15 |
| saumon, entier, 2,5 kg | perforé | 100 | 100 | 70-80 |
| moules, 1,5 kg** | perforé | 100 | 100 | 8-12 |
| lieu noir, entier, 800 g | perforé | 90-100 | 100 | 20-25 |
| filet de lotte, 300 g, dans le fond | moule en verre | 180-200 | 100 | 10-12 |
| lotte, 200 g | perforé | 80-90 | 100 | 10-15 |
| bar, entier, 400 g | perforé | 90-100 | 100 | 15-20 |

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

Poisson - cuisson à la vapeur à basse température

- Cuit à la vapeur entre 70 et 90°C, le poisson ne surcuit pas et ne se décompose pas. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour les poissons fragiles.
- Les valeurs indiquées sont valables pour les filets.
- Servez dans des assiettes préchauffées.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| huîtres, dans l'eau de cuisson, 10 pièces | non perforé | 80-90 | 100 | 2-5 |
| tilapia, 150 g | perforé | 80-90 | 100 | 10-12 |
| daurade, 200 g | perforé | 80-90 | 100 | 12-15 |
| terrines de poisson | terrines/grilles | 70-80 | 100 | 50-90 |
| truite, entière, 250 g | perforé | 80-90 | 100 | 12-15 |
| flétan, 300 g | perforé | 80-90 | 100 | 12-15 |
| coquilles Saint Jacques, 6 pièces | non perforé | 80-90 | 100 | 4-8 |
| cabillaud, 250 g | non perforé | 80-90 | 100 | 10-12 |
| vivaneau, 200 g | perforé | 80-90 | 100 | 12-15 |
| sébaste, 120 g | non perforé | 80-90 | 100 | 10-12 |

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---------------------------------|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| rouleaux de sole, farcis, 150 g | perforé | 85 | 100 | 12-15 |
| turbot, 300 g | perforé | 80-90 | 100 | 12-16 |
| bar, 150 g | perforé | 80-90 | 100 | 15-20 |
| sandre, 250 g | non perforé | 80-90 | 100 | 12-15 |

Viandes

Les temps de cuisson proposés sont indicatifs et dépendent dans une large mesure de la température initiale du produit et du temps pendant lequel il a été saisi. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez au chapitre Sonde thermométrique des instructions ainsi que les températures optimales.

Viande – cuisson à haute température

- Après la cuisson, laissez la viande reposer pendant 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium. Cela permet à la viande de se „détendre“. La circulation du jus de la viande ralentit et la perte de jus lors de la coupe sera moins importante.
- Si vous voulez une viande saignante ou rosée : 5°C avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte, ouvrez la porte et attendez que la température programmée soit atteinte. Vous empêcherez ainsi la surcuisson et permettrez à la viande de se reposer.
- Si vous utilisez le bac de cuisson perforé ou la grille, placez dessous un bac non perforé. Versez un peu d'eau dans le bac non perforé afin d'empêcher que le jus ne brûle. Vous pouvez aussi y mettre des légumes, des herbes ou du vin pour obtenir un savoureux fond de sauce.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|--------------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| entrecôte, saisie, rosée, 350 g | non perforé | 170-180 | 0-30 | 10-20 |
| filet, saisi, rosé, dans pâte feuilletée, 0,6 kg | perforé avec papier de cuisson | 180-200 | 80-100 | 30-45 |
| longe de veau, saisi, rosé, 1 kg | non perforé | 160-180 | 0-60 | 20-30 |
| rôti de porc fumé et saumuré, cuit, en tranches | non perforé | 100 | 100 | 15-20 |
| rôti croustillant, 1,5 kg, (rôti de porc avec couenne) cuit à point* | grille, non perforé | 1) 115 2) 150-160 3) 220-230 | 100 60-80 0 | 30-40 40-50 30-40 |
| gigot d'agneau, saisi, rosé, 1,5 kg | non perforé | 170-180 | 0-60 | 60-80 |
| carré de chevreuil, saisi, rosé, à 0,5 kg | non perforé | 160-180 | 0-30 | 12-18 |

*rôti croustillant : entaillez la croûte en croix avant la cuisson. Servez-vous de la sonde thermométrique : Dans la deuxième phase de cuisson, visez une température à cœur de 65°C environ, pour cuire dans une troisième phase à une température à cœur de 75-80°C.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|------------------------|--------------------------|----------------|-------------------------|
| rôti de bœuf, 1,5 kg, cuit à point | grille, non perforé | 1) 210-230 2) 140-160 | 100 30-60** | 15-20 60-90 |
| rosbif, saisi, rosé, 1 kg | non perforé | 160-180 | 0-30 | 40-60 |
| rôti de porc, 1,5 kg, (échine ou épaule), cuit à point | grille, non perforé | 1) 210-230 2) 150-170 | 100 30-60** | 15-20 60-90 |
| saucisse, cuite, réchauffer (exemple : saucisse de Lyon, boudin blanc) | non perforé | 85-90 | 100 | 10-20 |

**Si du liquide est ajouté dans le récipient de cuisson non perforé, un pourcentage d'humidité de 30% est suffisant.

Viande - cuisson à basse température

- La viande saisie à feu fort mijote pendant une période prolongée à basse température. Elle devient ainsi extrêmement juteuse et tendre.
- À noter qu'il n'est pas possible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du four. Règle d'or : la température réglée pour le four doit être supérieure de 10 à 15°C à la température à cœur voulue.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.
- Pour des raisons d'hygiène, faites revenir la viande rapidement et de tous les côtés avant la cuisson, à feu fort dans la poêle. Vous obtiendrez en même temps un arôme typique de rôti.
- Servez dans des assiettes préchauffées.
- Vers la fin du temps de cuisson, vous pouvez réduire la température à 60 °C. Vous pourrez ainsi prolonger le temps de cuisson (par exemple si vos invités sont en retard).
- 30% d'humidité correspond à "Cuisson dans l'humidité contenue dans l'aliment". Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| magret de canard, rosé, 350 g | non perforé | 70-80 | 30 | 50-80 |
| entrecôte, rosée, 350 g | non perforé | 70-80 | 30 | 40-70 |
| gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé, 1,5 kg | non perforé | 70-80 | 30 | 180-240 |
| rosbif, rosé, 1-1,5 kg | non perforé | 70-80 | 30 | 150-210 |
| médallions de porc, cuits à point, 70 g chacun | non perforé | 80 | 30 | 50-70 |
| steaks de bœuf, rosés, 200 g chacun | non perforé | 70-80 | 30 | 30-60 |

Volaille

- Les temps de cuisson proposés sont indicatifs et dépendent dans une large mesure de la température initiale du produit. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. N'enfoncez pas la sonde dans le milieu (creux), mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez au chapitre Sonde thermométrique d'autres instructions ainsi que les températures optimales.
- La peau sera plus croustillante si vous assaisonnez les volailles principalement avec des épices et avec peu ou pas d'huile.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|-----------------------|----------------------|--------------|-------------------------|
| canard, entier, 3 kg* | grille, non perforé | 1) 150-160 2) 220 | 60-100 0 | 80-120 15-30 |
| magret de canard, saisi, rosé, 350 g pièce | non perforé | 160-180 | 0 | 8-15 |
| poulet, entier, 1,5 kg | grille, non perforé | 1) 170-180 2) 185 | 60 0 | 30-45 15-20 |
| blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur, 200 g pièce | perforé | 100 | 100 | 10-15 |
| cuisse de poulet de 350 g | grille, | 180-190 | 80 | 35-45 |
| filet de dinde, cuit à la vapeur, 200 g pièce | perforé | 100 | 100 | 10-12 |
| coquelet, caille, pigeon, 300 g | perforé + non perforé | 100 | 100 | 25-30 |
| coquelet, caille, pigeon, 300 g | perforé | 180-200 | 80-100 | 12-16 |

*Canard : Commencez par cuire la poitrine par le dessous. Retournez le canard après la moitié du temps de cuisson de façon que la viande plus fragile de la poitrine ne se dessèche pas trop.

Garnitures

Tenez également compte des indications figurant sur l'emballage.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|----------------------|------------|--------------|-------------------------|
| riz basmati (250 g + 500 ml d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 25-30 |
| couscous (250g + 250 ml d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 5-10 |
| gratin de pommes de terre (1,5 kg de pommes de terre) | non perforé | 180-200 | 0-30 | 35-50 |
| boulettes, 90 g l'unité | perforé /non perforé | 95-100 | 100 | 20-25 |
| riz long grain (250 g + 500 ml d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 25-35 |
| riz nature (250 g + 375 ml d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 30-40 |
| lentilles (250 g + 500 ml d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 25-35 |

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| pâtes, fraîches, réfrigérées | perforé | 100 | 100 | 3-5 |
| pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées | perforé | 100 | 100 | 5-10 |
| haricots blancs, pré-trempés (250 g + 1 l d'eau) | non perforé | 100 | 100 | 55-65 |

Desserts

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|---------------------|------------|--------------|-------------------------|
| crème brûlée, 130 g | ramequins / perforé | 90-95 | 100 | 35-40 |
| dampfnudeln / knödel à la levure de boulanger, 100 g l'unité | non perforé | 100 | 100 | 20-30 |
| flan / crème caramel* | ramequins / perforé | 90-95 | 100 | 25-30 |
| compote | non perforé | 100-120 | 100 | 5-15 |
| riz au lait (250 g de riz + 625 ml de lait) | non perforé | 100 | 100 | 30-45 |
| gratins sucrés** | non perforé | 180-200 | 0-60 | 20-40 |

*Recouvrir les crèmes caramel et les flans d'un film transparent résistant à la chaleur.

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

Autre

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|------------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Désinfection (exemple : biberons, verres à confiture) | grille | 100 | 100 | 20-25 |
| Séchage de fruits et légumes* | perforé | 80-100 | 0 | 180-300 |
| œufs, taille M (5 pièces) | perforé | 100 | 100 | 8-15 |
| garniture de potage aux œufs, 500 g** | moule en verre/ grille | 90 | 80-100 | 25-30 |

*Séchage : tomates, champignons, courgettes, pommes, poires, etc., en tranches minces.

**Recouvrir d'un film transparent résistant à la chaleur.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|-----------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| garnitures de potage à la semoule | non perforé | 90-95 | 100 | 8-10 |
| lasagne | non perforé | 170-190 | 0-60 | 40-60 |
| soufflé | ramequins/grille | 175-200 | 80 | 12-20 |

Pâtisseries

- Pour la cuisson dans le four vapeur, utilisez toujours un seul niveau à la fois. Placez le bac de cuisson non perforé au deuxième niveau en partant du bas. Si vous utilisez un moule spécial, placez-le sur la grille que vous insérerez au premier niveau en partant du bas.
- Lors des cuissons, laissez le filtre à graisse dans l'appareil.
- 30 % d'humidité signifie : „cuisson dans l'humidité de l'aliment“. Avec ce réglage, l'appareil ne produit pas de vapeur, mais le volet d'aération est fermé. De ce fait, l'humidité sortant de l'aliment à cuire reste dans l'enceinte du four, empêchant ainsi les mets de se dessécher.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|----------------------|----------------------|--------------|-------------------------|
| gâteau aux pommes | moule amovible 20 cm | 165-175 | 0 | 70-80 |
| bagels | non perforé | 190-210 | 80-100 | 20-25 |
| baguette, précuite | grille | 190-200 | 0-80 | 10-15 |
| fond de tarte en biscuit, haut | moule amovible | 160-170 | 0 | 30-35 |
| biscuit roulé (2 œufs) | non perforé | 190-210 | 0-30 | 8-11 |
| petits fours à pâte feuilletée | non perforé | 190-210 | 80-100 | 12-20 |
| petits pains (50 -100 g chacun)* | non perforé | 180-200 | 80-100 | 15-25 |
| petits pains (précuits) (vaporiser d'humidité au début) | grille | 150-170 | 0 | 8-15 |
| pain (1 kg) (vaporiser d'humidité 2 à 3 fois au début) | non perforé | 1) 210-230 2) 165 | 30 0 | 15-20 35-50 |
| gâteau plat | non perforé | 160-175 | 0 | 25-40 |
| kouglof, tarte à pâte à la levure de boulanger** | non perforé | 160-170 | 0-60 | 25-45 |
| pâte à la levure de boulanger, avec 1 kg de farine | moule à kouglof | 160-170 | 0-30 | 40-60 |

*Vous pouvez également très bien faire cuire des petits pains, en procédant de la manière suivante : préchauffez à 220 °C avec 30 % d'humidité. Après avoir mis le mets à cuire dans le four, vaporisez d'humidité 1 à 2 fois, puis au bout de 5 minutes, ramenez à 0 % et 190 °C.

**Tartes à pâte à la levure de boulanger : pour ces tartes à garniture humide (exemple : prunes ou oignons), 0 % d'humidité, et dans le cas d'une garniture sèche (crumble par exemple) 60 % d'humidité.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---------------------------|----------------------------|------------|--------------|-------------------------|
| brioche (500 g de farine) | non perforé | 160-170 | 60-80 | 25-35 |
| muffins | grille, plaque à muffins | 170-180 | 0-30 | 20-30 |
| macarons | non perforé | 150-160 | 0 | 15-20 |
| petits fours | non perforé | 150-175 | 0 | 10-20 |
| quiche | moule à quiche | 190-210 | 0 | 45-60 |
| gâteau à pâte à biscuit | moule carré/moule amovible | 160-175 | 0-30 | 50-60 |
| small cakes | non perforé | 150-160 | 0 | 35-45 |
| petits gâteaux | non perforé | 150-160 | 0 | 25-30 |
| tarte | moule à tarte | 190-210 | 0-30 | 30-45 |
| choux, éclairs | non perforé | 180-190 | 0-30 | 40-45 |

Régénérer (réchauffer)

- Régénérer signifie : réchauffer des aliments cuits, sans perte de qualité. Utilisez pour ce faire le mode „Régénération“.
- Les valeurs indiquées sont valables pour les mets servis dans l'assiette. Vous pouvez aussi réchauffer de grandes quantités dans le bac de cuisson non perforé. Dans ce cas, allongez les temps indiqués.

| Aliments | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Temps cuisson (min) |
|---|----------------|------------|---------------------|
| baguette, petits pains (congelés)* | grille | 140 | 8-12 |
| baguette, petits pains (de la veille) | grille | 140 | 4-8 |
| légumes (dans l'assiette) | grille | 90-100 | 6-10 |
| garnitures à l'amidon** (nouilles, pommes de terre, riz) | grille | 120 | 5-10 |
| plats dans l'assiette | grille | 120 | 8-15 |

*Produits de boulangerie congelés : vous pouvez aussi les réchauffer en choisissant le réglage 30% d'humidité et en prévoyant deux vaporisations d'humidité.

**Garnitures à l'amidon : les mets cuits ou frits tels que frites ou croquettes ne conviennent pas.

Gril

- Pour tous les modes de cuisson avec gril, utilisez exclusivement les niveaux 1 à 3 (en partant du bas).
- Utilisez les différents niveaux pour obtenir le brunissage souhaité. Au 1er niveau en partant du bas, vous obtiendrez un léger brunissage, alors qu'au 3ème niveau, le brunissage sera plus marqué.
- Si le brunissage vous paraît trop clair, vous pouvez obtenir un meilleur résultat en mode gril en insérant le plat au 2ème niveau.
- En mode gril et gril à chaleur tournante, ne chauffez pas plus de 5 minutes, car ce laps de temps suffit pour obtenir l'effet recherché.
- N'utilisez pas la sonde thermométrique dans les modes « gril », « gril avec chaleur tournante » et « gril avec humidité ».

| Aliments | Bac de cuisson, niveau | Mode | Temp. (°C) | Temps cuisson (min.) |
|---|-----------------------------|-------------------------------|------------|----------------------|
| Gratin de pommes de terre (1,5 kg de pommes de terre) | non perforé, 1/2/3 | gril+humidité | 180 | 35-40 |
| Gratin de légumes (1,5 kg de légumes) | non perforé, 1/2/3 | gril+humidité | 180 | 35-40 |
| Courgettes gratinées (4-6 demi courgettes) | non perforé, 2/3 | gril+humidité | 180 | 20-25 |
| Légumes grillés (1 kg) (exemple : courgettes, aubergines) | non perforé, 3 | gril | 230 | 12-15 |
| Brochettes de légumes (5 pièces) | grille, 3 + non perforé, 2 | gril / gril+chaleur tournante | 230 | 12-14 par côté |
| Toast garni (1-9 pièces) | grille 2/3 + non perforé, 1 | gril | 200 | 12-14 |
| Toast (1-9 pièces) | grille, 2/3 | gril+chaleur tournante / gril | 230 | 2-3 |
| Cuisses de poulet de 350 g | grille, 3 + non perforé, 2 | gril+chaleur tournante | 180-200 | 35-40 |
| Gâteau avec meringue | moule à fond amovible, 2 | gril | 230 | 5-6 |
| Brochettes de crevette, fraîches (5 pièces) | grille, 3 + non perforé, 2 | gril+chaleur tournante | 230 | 3-5 |
| Truite (entière) de 250 g | grille, 3 + non perforé, 2 | gril | 230 | 10-12 par côté |

Fermentation

- Fermenter signifie : faire lever la pâte et les levains, sans dessèchement. Il n'est pas nécessaire de recouvrir la jatte. Utilisez pour ce faire le mode „Fermentation“.
- Le temps de cuisson proposé est indicatif. Laissez lever la pâte jusqu'au doublement du volume.

| Aliments | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Temps cuisson (min) |
|---|----------------|------------|---------------------|
| levains (exemple : pâte à la levure de boulanger, ferment de cuisson, levain) | jatte/grille | 38 | 25-45 |

Décongélation

- Utilisez pour ce faire le mode „Décongélation“.
- Les temps de décongélation sont indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme de l'aliment surgelé. Congelez les aliments à plat et séparément. Cela réduira la durée de décongélation.
- Avant de décongeler les aliments, sortez-les de l'emballage.
- Ne décongelez pas plus d'aliments que vous ne pouvez en utiliser tout de suite.
- N'oubliez pas : les aliments décongelés risquent de ne plus pouvoir être conservés et ils s'abîment plus vite que les aliments frais. Utilisez sans attendre les aliments décongelés et faites-les cuire entièrement.
- Volailles, viandes et poissons : Important ! Placez impérativement le bac de cuisson non perforé sous l'aliment. Jetez ensuite le liquide de décongélation des viandes et volailles. Nettoyez ensuite l'évier et laissez couler beaucoup d'eau. Nettoyez le bac de cuisson à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

| Aliments | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Temps cuisson (min) |
|---------------------------|-----------------------|------------|---------------------|
| baies, 300 g | perforé + non perforé | 45-50 | 3-4 |
| rôtis, 1000 g | perforé + non perforé | 45-50 | 50-80* |
| filet de poisson, à 150 g | perforé + non perforé | 45-50 | 5-10* |
| légumes, 400 g | perforé + non perforé | 45-50 | 8-12* |
| goulasch, 600 g | perforé + non perforé | 45-50 | 30-45* |
| poulet, 1000 g | perforé + non perforé | 45-50 | 45-60* |
| cuisse de poulet, 350 g | perforé + non perforé | 45-50 | 30-35* |

*Pour ce mets, vous devez ajouter un temps de compensation : à la fin du temps de décongélation, éteignez l'appareil et laissez les mets 10 à 15 minutes dans l'appareil fermé afin qu'ils puissent se décongeler à cœur.

Stérilisation

- Stérilisez les produits alimentaires autant que possible juste après les avoir achetés ou récoltés. Un stockage prolongé entraîne une perte de vitamines et favorise la fermentation.
- Utilisez seulement des fruits et légumes en parfait état.
- Vérifiez et nettoyez les bocaux, les caoutchoucs, les fermetures et les ressorts.
- Avant la stérilisation, désinfectez dans le four à vapeur les bocaux lavés à 100 °C et à 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- À la fin du temps de cuisson, ouvrez la porte de l'enceinte du four. Ne sortez pas les bocaux de l'enceinte du four avant qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| fruits, légumes (en bocaux fermés de 0,75l) | grille / perforé | 95-100 | 100 | 35-40 |

Extraction de jus

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

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|---------|-----------------------|------------|--------------|-------------------------|
| baies | perforé + non perforé | 100 | 100 | 60-120 |

Préparation de yaourts

- Chauffer le lait pasteurisé à 90°C sur la table de cuisson afin d'éviter de perturber les cultures de yaourt. Il n'est pas nécessaire de chauffer le lait UHT. (Remarque : si vous fabriquez le yaourt avec du lait froid, la fermentation sera plus longue).
- Important ! Faire refroidir le lait au bain-marie à 40 °C afin de ne pas détruire les cultures de yaourt.
- Mélangez le yaourt nature dans le lait avec des cultures de yaourt (1 à 2 cuillères à café de yaourt pour 100 ml).
- Si vous utilisez du ferment de yaourt, tenez compte des instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots en verre rincés.
- Avant de les remplir, vous pouvez également désinfecter les pots en verre propres dans votre four à vapeur à 100°C et 100% d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez les verres et l'enceinte du four refroidir avant de verser le yaourt et de placer les verres dans l'appareil.
- Une fois que le yaourt est fini, mettez-le au réfrigérateur.
- Pour obtenir un yaourt consistant, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant le chauffage (1 à 2 cuillères à soupe par litre).

| Aliment | Bac de cuisson | Temp. (°C) | Humidité (%) | Temps de cuisson (min.) |
|--|----------------|------------|--------------|-------------------------|
| Préparation pour yaourt (dans des pots en verre fermés) | non perforé | 45 | 100 | 240-360 |

Préparation d'aliments encombrants

- Pour faire cuire des aliments encombrants, vous pouvez retirer les grilles latérales.
- Pour ce faire, desserrez les écrous moletés situés à l'avant des grilles latérales, puis sortez les grilles en les tirant vers l'avant.
- Posez la grille directement sur le fond de l'enceinte du four et placez dessus l'aliment à cuire ou la cocotte. Ne placez pas l'aliment ou la cocotte directement sur le fond de l'enceinte du four.

Minuterie

Dans le menu de la minuterie, sélectionnez :

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

Appeler le menu minuterie

Appelez le menu minuterie au moyen de la touche ⌚.

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

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



Réveil

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

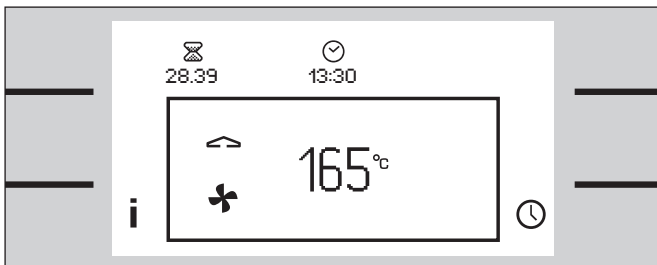
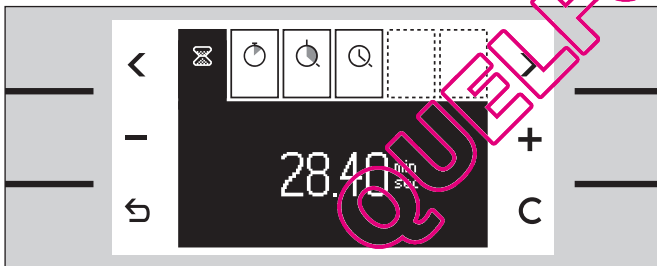
Régler le réveil

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

Le menu minuterie se ferme. Dans la barre d'affichage, ⌚ s'affiche avec le temps qui s'écoule.

Remarque : la minuterie démarre après quelques secondes même si vous n'appuyez pas sur la touche **↵**.

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



Remarques

Pour arrêter le réveil avant la fin de la durée programmée : appeler le menu minuterie, choisir la fonction réveil ⌚ et effleurer la touche **C**.

Chronomètre

Le chronomètre compte de 0 seconde à 90 minutes.

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

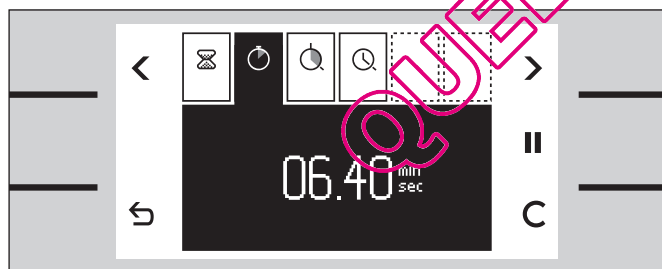
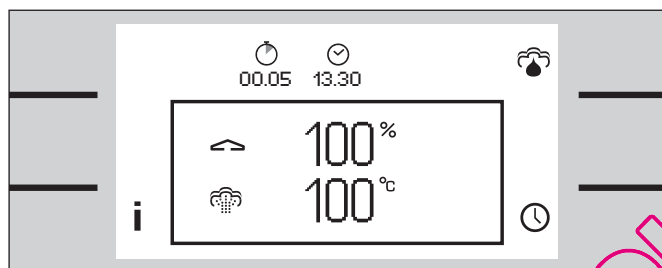
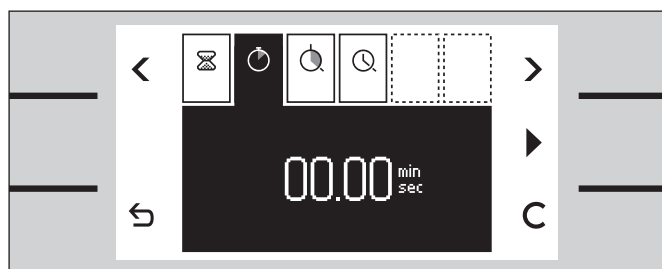
Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil.

Lancer le chronomètre

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

Le menu minuterie se ferme au bout de quelques secondes. Dans la barre d'affichage, le symbole ⌚ s'affiche avec le temps qui s'écoule.

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



Arrêter le chronomètre

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

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

Remarques

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

Durée de cuisson



Lorsque vous réglez la durée de cuisson pour votre plat, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée est écoulée.

Vous pouvez ainsi sortir de votre cuisine.


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

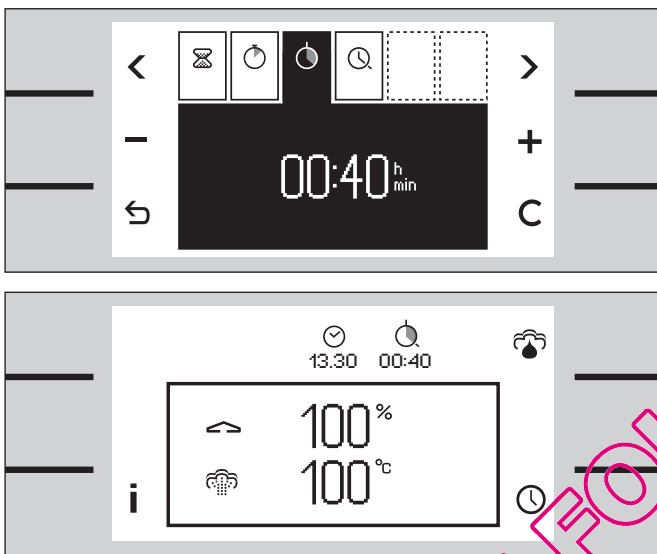
Réglez la température et choisissez un mode, puis placez votre plat dans le four.

Réglage de la durée de cuisson

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


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


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



Remarques

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

Effacer la durée de cuisson : appeler le menu minuterie. Effleurer la touche **C** et confirmer avec la touche .

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

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

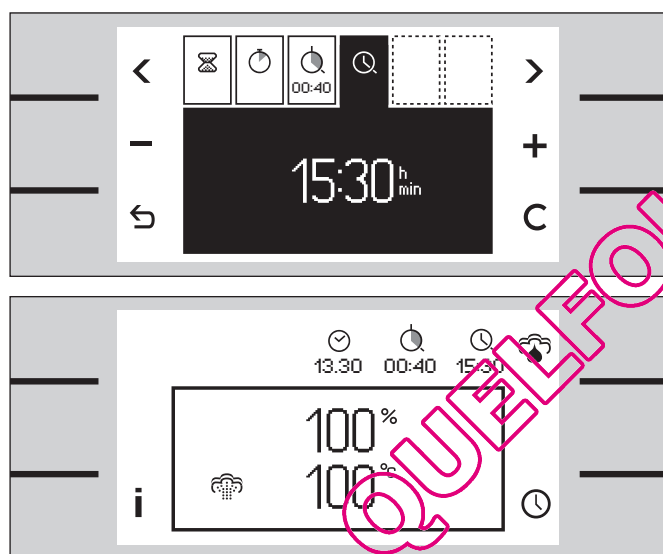
Heure d'arrêt

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

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

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

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



Décaler l'heure d'arrêt

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

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

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

Remarques

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

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


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

Minuterie longue durée



Cette fonction maintient le four à vapeur à une température de 85°C en mode chaleur tournante.

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

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

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


Comment faire le réglage

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

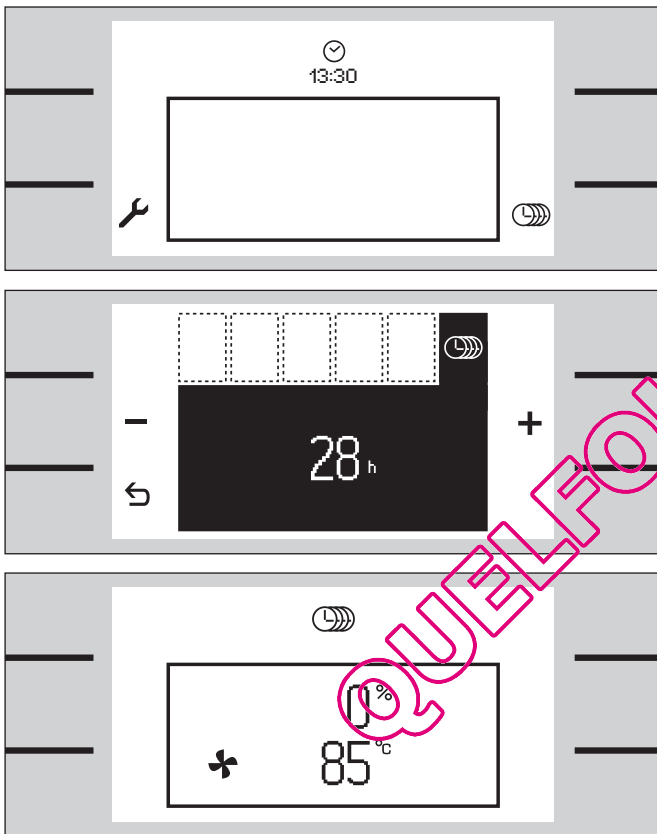
Le mode et la température apparaissent. L'éclairage du four ne s'allume pas. Les touches sont bloquées. L'éclairage de l'afficheur est éteint. L'effleurement des touches ne s'accompagne pas d'un signal sonore.

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

Remarques

Si vous ne trouvez pas la touche  : il faut d'abord la rendre disponible. Consultez à cet effet le chapitre Réglages de base – Minuterie longue durée.

Interrompre la fonction :
mettez le sélecteur de température en position zéro.



Programmation de recettes

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

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

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

Appeler le menu programmation

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

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

Mettre les réglages en mémoire

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

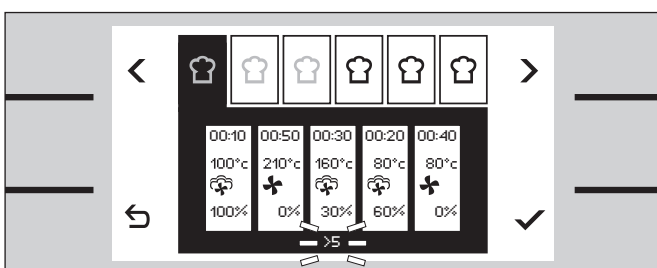
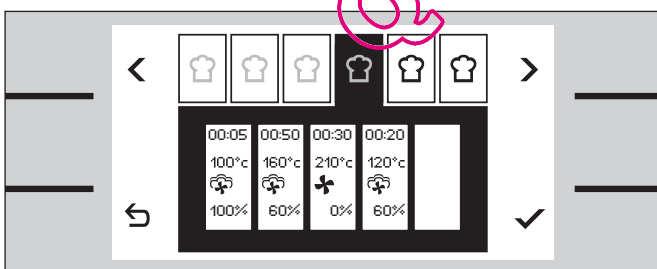
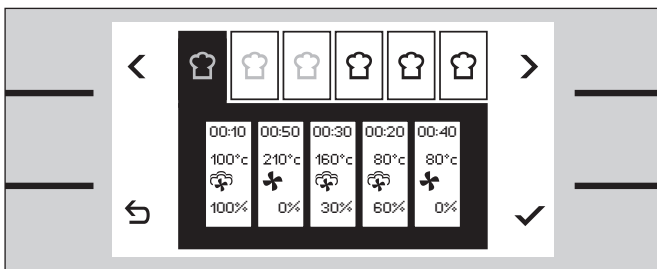
Tous les réglages du dernier plat préparé sont maintenant enregistrés en mémoire. Les réglages apparaissent sur l'afficheur.

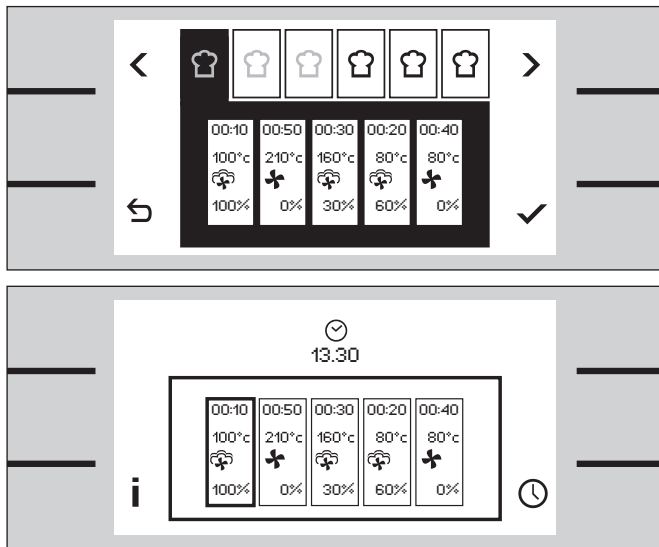
Remarque

Vous voulez affecter un programme à un emplacement déjà occupé :
Enregistrez les nouveaux réglages. Les anciens réglages seront remplacés par les nouveaux.

Avant de pouvoir mettre une nouvelle recette en mémoire, il faut éteindre l'appareil pendant au moins 5 minutes.

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






Lancer la programmation

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

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

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

Remarque

Le symbole  clignote lorsque vous voulez lancer le programme :

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

QUELFOUR.COM

Sécurité enfants

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



Condition :

dans le menu Réglages de base, choisissez d'abord le paramètre « disponible » pour la sécurité enfants. Voir le chapitre Réglages de base.


Activer la sécurité enfants

Condition :

le sélecteur de température est en position zéro.



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

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

Au bout de 60 secondes, l'affichage de veille apparaît et seul le symbole  reste visible dans la barre d'affichage.





Désactiver la sécurité enfants

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


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

Remarques

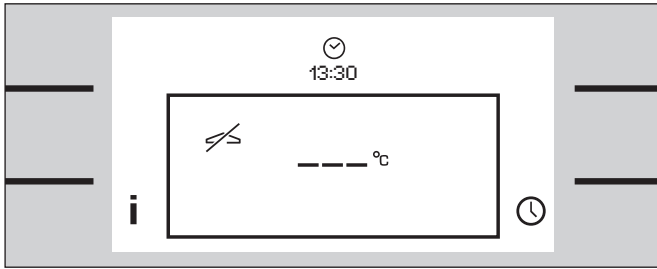
Si le symbole  n'apparaît pas près de la touche du milieu :

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

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

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

Arrêt de sécurité



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

Exception :
programmation avec la minuterie longue durée.



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

QUELFOUR.COM

Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte différents réglages de base.

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



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


Remarques

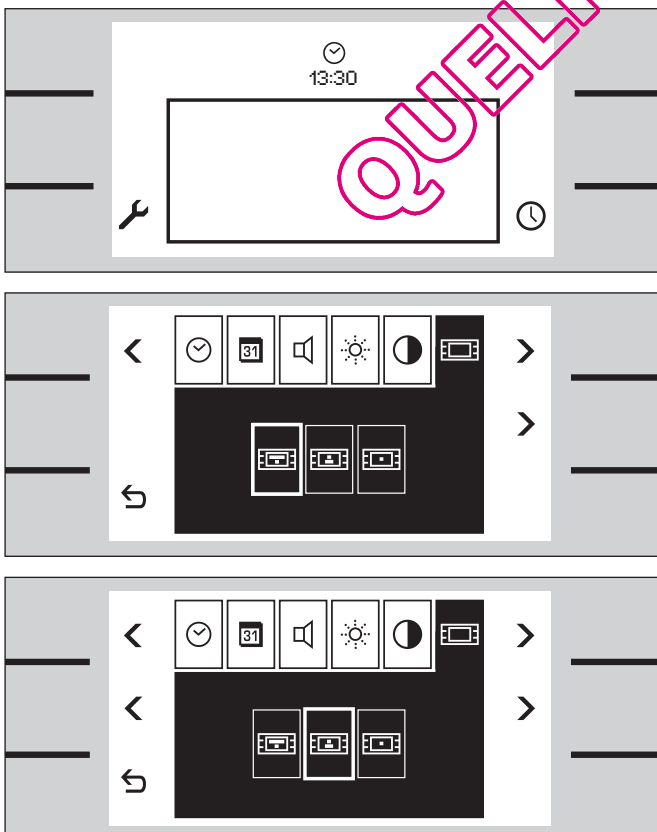
Dans la barre de menu, vous ne pouvez pas voir plus de six fonctions à la fois. Effleurez les touches de menu < ou > jusqu'à ce que la fonction recherchée soit visible sur l'afficheur. Vous pouvez faire défiler les fonctions au moyen des touches de menu.

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

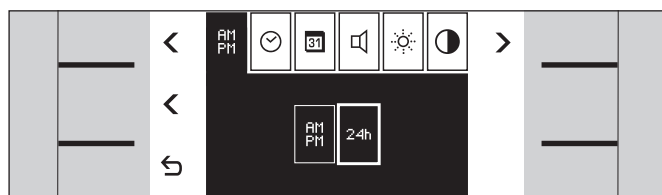
Exemple : modifier l'affichage de veille

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

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

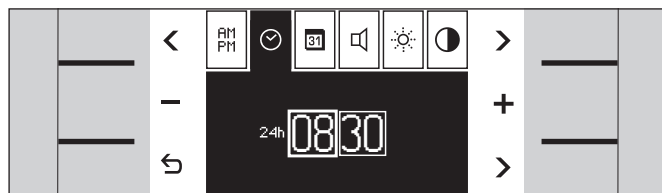


Réglages de base



Format horaire

- Format 12 h ou format 24 heures



Heure

- heures / minutes

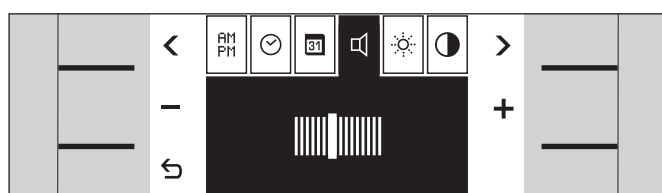
Passer des heures aux minutes au moyen de la touche fléchée > en bas à droite.



Date

- jour / mois / année

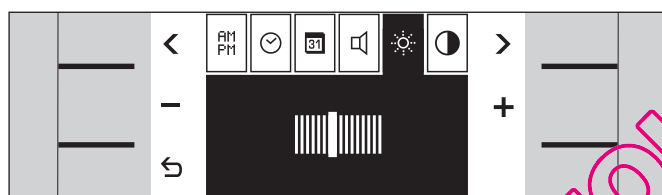
Pour passer du jour au mois et à l'année, utilisez la touche fléchée > en bas à droite.



Volume du son des touches

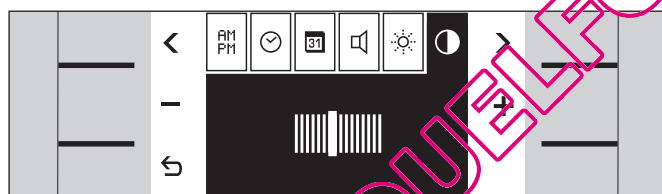
- Réglage possible sur 8 niveaux.

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



Luminosité de l'afficheur

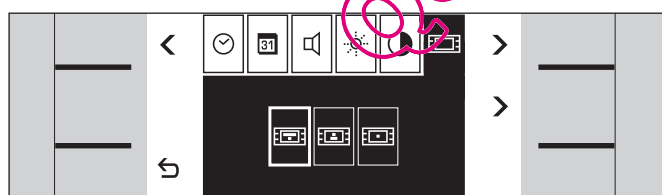
- Réglage possible sur 8 niveaux.



Contraste de l'afficheur

- Réglage possible sur 8 niveaux.

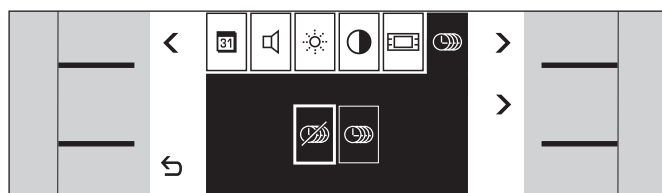
Le contraste dépend de l'angle de vision.



Affichage de veille

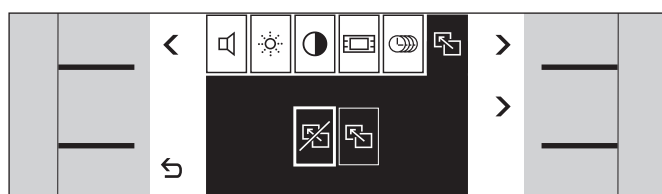
- Gaggenau et heure / heure et date / heure

Chaque sélection possible s'affiche brièvement.



Minuterie longue durée

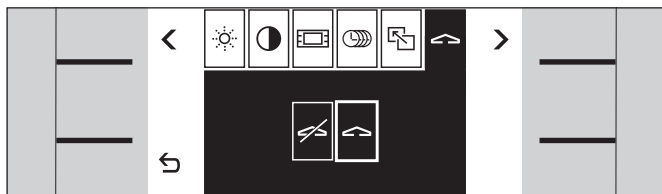
- Touche Minuterie longue durée non disponible / disponible





Revenir aux réglages de la livraison.

- Non / oui

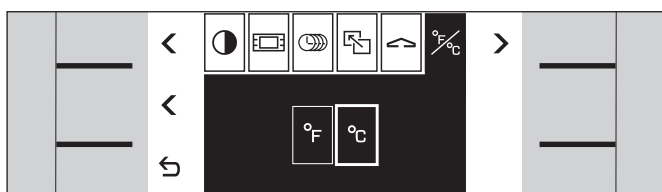
Pour réinitialiser, vous devez toujours appuyer tout de suite sur la touche ↵.



Mode de démonstration

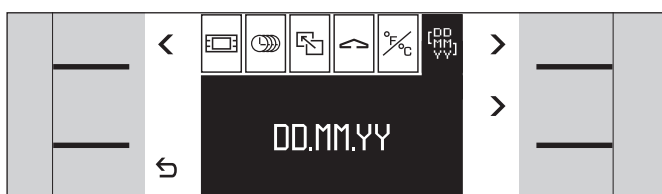
Il faut que le réglage  « pas de mode de démonstration » soit activé et il ne faut pas le modifier. En mode de démonstration , l'appareil ne chauffe pas.

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



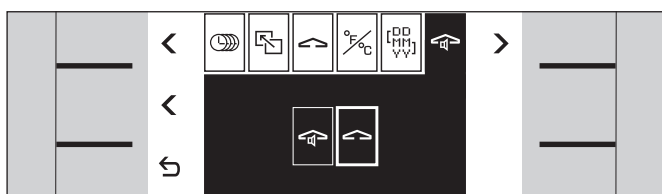
Unité de température

- °F ou °C



Format de la date

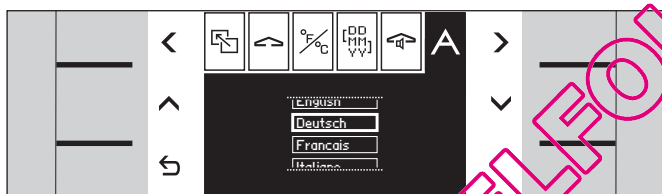
- jour.mois.année ou bien
jour/mois/année ou bien
mois/jour/année



Préchauffage avec / sans signal

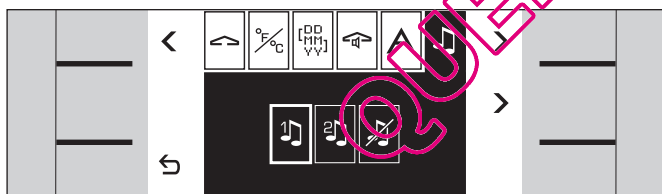
- Préchauffage avec signal / sans signal

Le signal retentit dès que le préchauffage est terminé.



Langue

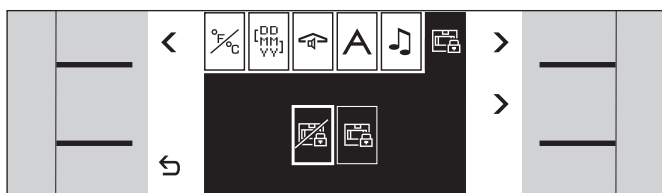
- Choisir la langue d'affichage des textes ou désactiver l'affichage des textes



Son des touches

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

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



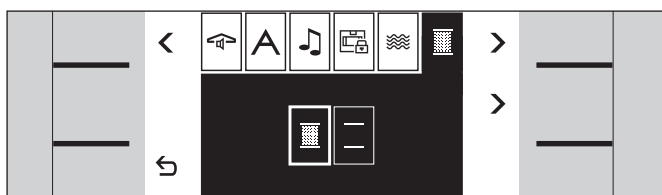
Présélectionner la touche Sécurité enfants.

- Touche Sécurité enfants non disponible / disponible



Réglage de la dureté de l'eau

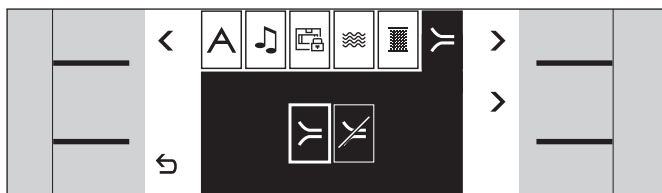
- Dureté de l'eau mesurée entre 1 à 18.



Filtre à eau

- Filtre présent / absent

Sélectionner « filtre présent » seulement si un système de purification d'eau Brita WF 040-020 est installé.



Réinitialiser le symbole de détartrage / indicateur de capacité du filtre

- Non / oui

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

QUELFOUR.COM

Consignes de sécurité

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

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

Enceinte de cuisson

Attention : ne pas pulvériser le nettoyage dans le volet d'aération situé sur le dessus de l'enceinte de cuisson.

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

Pour entretenir régulièrement l'enceinte de cuisson en inox, n'hésitez pas à utiliser le produit spécial de nettoyage. Vous trouverez le nettoyant pour enceinte de cuisson auprès de notre service après-vente ou de nos distributeurs (réf. de commande 667 027). Pour appliquer le nettoyant pour enceinte de cuisson, respectez les instructions fournies.

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

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

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats :

- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- nettoyants chlorés
- éponges à gratter ou objets
- rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser

Enceinte de cuisson très sale

Si l'enceinte du four est très sale, nous conseillons d'utiliser exclusivement le gel nettoyant (référence 463 582) proposé par notre service après-vente. D'autres nettoyants peuvent endommager l'appareil.

En appliquant le gel, veillez à ce que ce dernier n'entre en contact ni avec la lampe ni avec aucun des joints (porte, lampe). Ne laissez pas le gel agir plus de 12 heures et pendant cette période, ne faites pas chauffer l'appareil.

Rincez l'enceinte du four très soigneusement à l'eau. Les résidus du nettoyant risquant d'endommager l'appareil, prenez bien soin de les éliminer avant la remise en marche.

Respectez par ailleurs les instructions données par le fabricant du nettoyant.

Bacs de cuisson

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

Ramollir les résidus brûlés et les enlever à la brosse.

Gril en vitrocéramique

Nettoyez régulièrement la surface du gril dans le four au moyen d'un nettoyant pour vitrocéramique. Vous trouverez chez votre distributeur spécialisé ou sur notre boutique en ligne un nettoyant à vitrocéramique adapté (référence 311298).

Vous pouvez enlever les résidus brûlés au moyen d'un grattoir à verre (seulement pour la version à enceinte de four en inox). Veillez à ne pas rayer l'enceinte du four.

Remarque : si vous possédez la version à four émaillé, n'utilisez pas de grattoir à verre pour le nettoyage. Cela risque d'endommager le joint périphérique de la surface du gril.

Grilles

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

Nettoyez les grilles au lave-vaisselle.

Filtre à graisse

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

Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle.

Vitre de la porte

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

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

Un voile couleur arc-en-ciel peut être visible dans la vitre : il s'agit du revêtement résistant à la chaleur.

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

Joint de porte

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

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

Il ne faut pas démonter le joint de la porte.

QUELFOUR.COM



Fonction nettoyage

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

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

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

Procédez de la manière suivante :

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

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

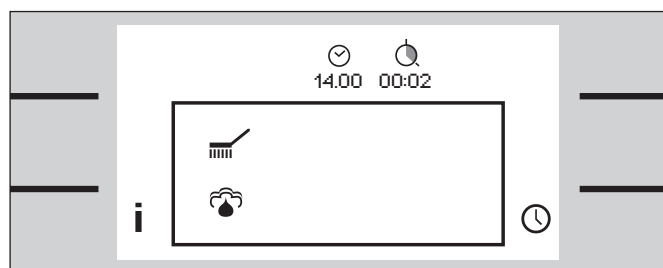
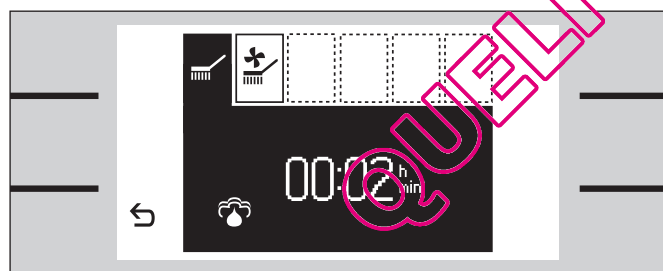
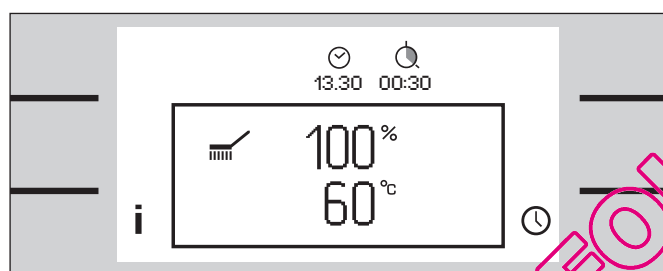
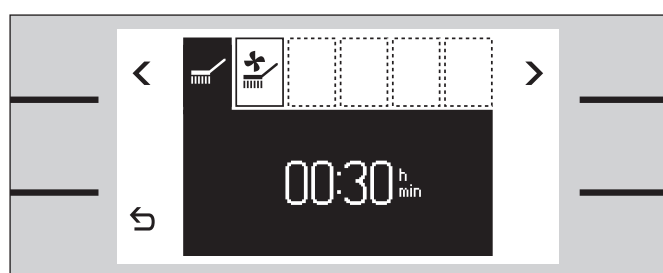
Séchez l'enceinte du four au moyen de la fonction séchage.

Remarque

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

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

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



Fonction séchage

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

Procédez de la manière suivante :

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

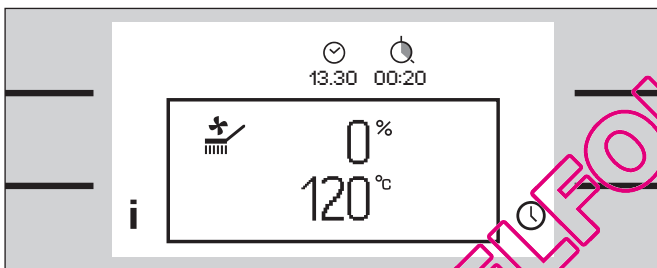
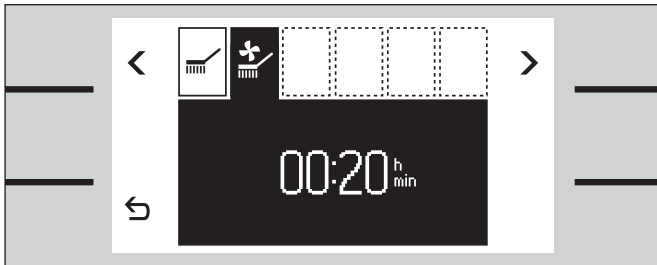
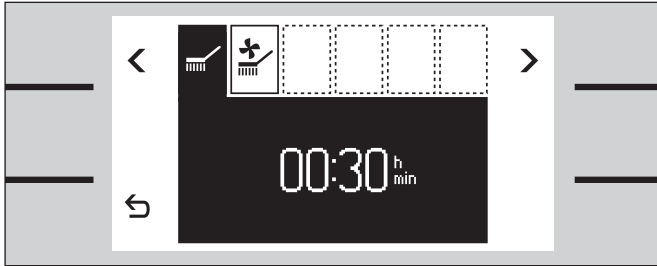
La température et le degré d'humidité s'affichent.

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

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

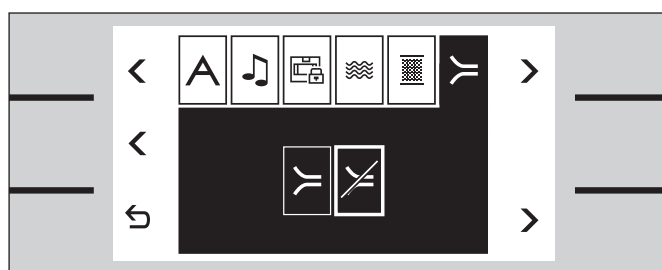
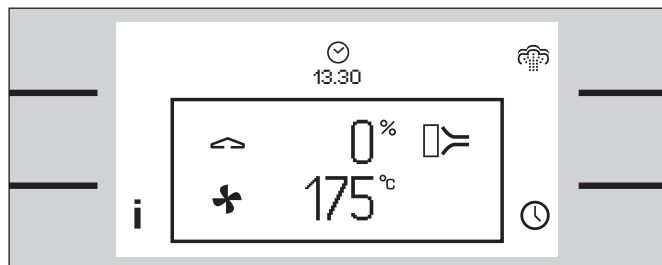
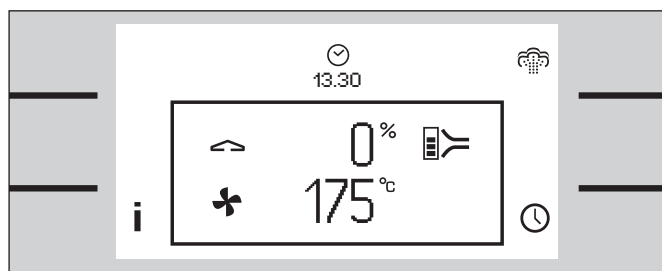
Remarque

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



QUELFOUR.COM

Changer la cartouche filtrante



Si vous avez installé un système de purification d'eau Brita WF 040-020 dans l'arrivée d'eau, vous devez périodiquement changer la cartouche filtrante.

Dans les réglages de base, sélectionnez « Filtre présent ». L'électronique de l'appareil calcule la capacité en fonction de la dureté de l'eau programmée et des modes utilisés. Avant un changement de filtre, la capacité résiduelle est signalée à chaque allumage par un symbole qui s'affiche brièvement.

S'il n'y a plus de capacité, l'indicateur est allumé en continu lorsque l'appareil est allumé. Changez la cartouche filtrante.

Après le changement du filtre, réinitialisez l'indication de capacité dans les réglages de base.


Remarque

Selon la dureté paramétrée pour l'eau et selon les modes utilisés, le symbole de changement de filtre peut mettre du temps à apparaître sur l'afficheur.

Quelle que soit la dureté de l'eau, le fabricant du système de détartrage recommande de remplacer la cartouche du filtre une fois par ans pour des raisons d'hygiène.

Détartrage

Si vous n'avez pas installé de système de purification d'eau Brita WF 040-020 dans l'arrivée d'eau, vous devrez périodiquement détartre la paroi métallique latérale de l'enceinte du four.

Détartrez l'appareil lorsque le symbole  s'affiche.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant le détartage.

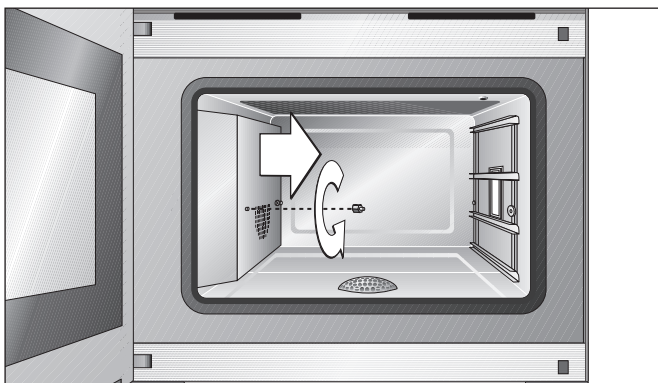
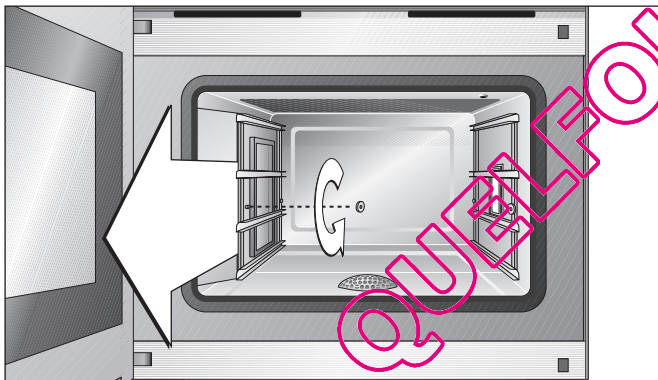
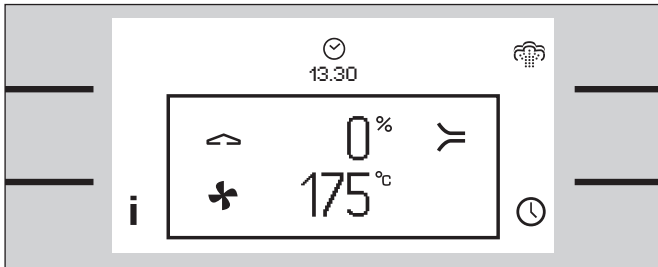
En démontant la plaque latérale, veillez à ne pas rayer l'enceinte du four. Faites attention à ne pas laisser tomber de petites pièces dans le filtre d'évacuation. Conseil : placez un torchon sur le fond de l'enceinte de cuisson.

Utilisez seulement le détartant recommandé par le service après-vente (réf. de commande 311 138). D'autres détartants risquent d'endommager l'appareil. Mélangez 500 ml d'eau et 100 ml de détartant pour obtenir une solution de détartage. N'appliquez pas le détartant sur les éléments du cadre de l'appareil.

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

Procédez de la manière suivante :

- 1 Desserrer l'écrou moleté situé à l'avant de la grille gauche. Sortir la grille vers l'avant.
- 2 Enlever le filtre à graisse par le haut.
- 3 Desserrer le boulon avant au moyen d'une clé à douille de 13. Selon la version de l'appareil, il faut aussi desserrer le boulon arrière (clé de 13). Enlever la plaque latérale et détartre.
- 4 Si nécessaire, éliminez les restes de tartre dans l'enceinte de cuisson avec un peu de la solution de détartage. Rincez à l'eau claire pour éliminer totalement les résidus de détartant.
- 5 Reposer la plaque latérale. Remonter le filtre à graisse et la grille latérale.
- 6 Vérifier que toutes les pièces sont bien fixées.
- 7 Réinitialiser le symbole de détartage dans les réglages de base.



Incidents

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

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

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

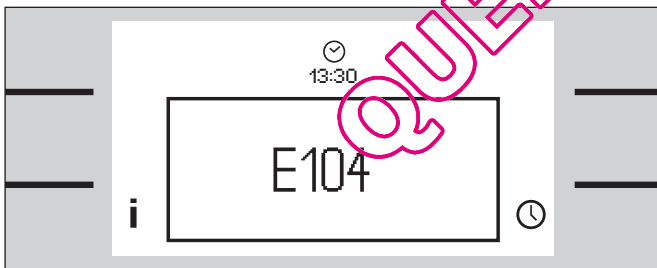
⚠ Attention ! Toute réparation effectuée de manière non-conforme peut entraîner un risque de grave danger pour les personnes.

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

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

Important ! Ne pas enlever le cache de la lampe !

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



Messages d'erreur

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

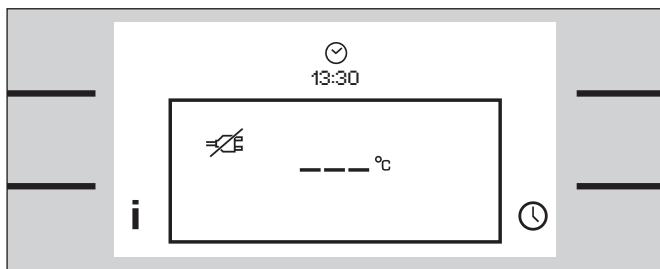
Si les codes E003, E303, E115 ou E215 apparaissent sur l'afficheur, cela veut dire que l'appareil est en surchauffe. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.

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

Mettez le sélecteur de température en position zéro.


Remarque :

Vous pouvez toujours utiliser le réveil et le chronomètre.



Panne d'électricité

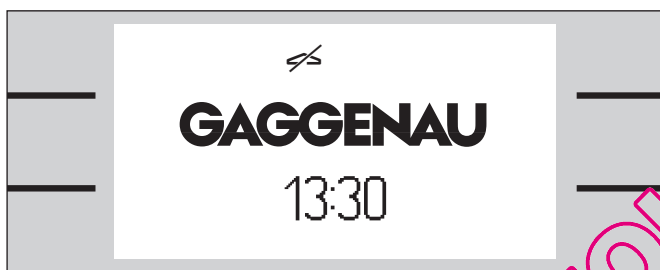
Votre appareil peut résister à une coupure de courant de moins de 5 minutes pendant laquelle il continue à fonctionner.

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


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

Après une panne d'électricité de plusieurs jours, le menu « Premiers réglages » s'affiche. Réglez l'heure et la date.

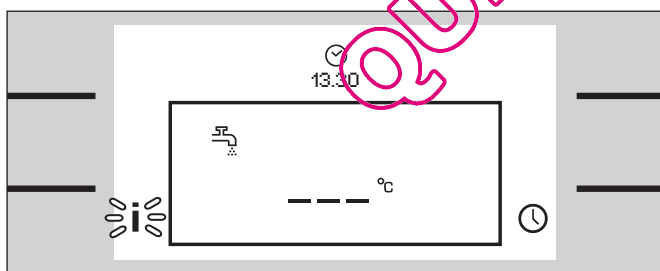
Remarque : les réglages de base sont conservés en mémoire après une panne d'électricité de plusieurs jours.




Mode de démonstration

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

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



L'appareil n'est pas alimenté en eau.

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

Vérifiez le branchement d'eau.

Remédier aux anomalies

| Anomalie | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Pas de vapeur visible | Au-delà de 100°C, la vapeur d'eau n'est plus visible. | Normal |
| Forte production de vapeur en partie supérieure de la porte (fente d'aération) | Appareil en cours de calibration ou de chauffe, ou bien changement de mode de cuisson. | Normal |
| | Appareil non étalonné. | Étalonner l'appareil. |
| Forte sortie de vapeur sur le côté de la porte. | Joint de porte encrassé ou mal fixé. | Nettoyer le joint de porte ou l'insérer dans la rainure. |
| Absence du symbole « réduction de vapeur ». | Fonctionnement possible seulement lorsque la température de l'enceinte du four est inférieure à 130°C. | Normal |
| L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur. | L'appareil est entartré | Lancer le programme de détartrage. |
| L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur est éteint. | Fiche d'alimentation secteur non branchée. | Brancher l'appareil au secteur. |
| | Panne d'électricité | Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent. |
| | Fusible défectueux | Vérifier dans la boîte de fusibles si le fusible couvrant l'appareil est en état de fonctionnement. |
| | Fausse manœuvre ou défaut sporadique d'affichage. | Désactiver le fusible de l'appareil dans la boîte de fusibles et le réactiver après environ 10 secondes. |
| L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. | Sécurité enfants activée (symbole de porte avec serrure). | Désactiver la sécurité enfants (appuyer sur la touche sécurité enfants pendant au moins 6 secondes). |
| L'appareil ne chauffe pas, affichage normal. | Appareil en mode démonstration. | Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base. |
| La résistance du gril est rouge seulement au bord et non au milieu. | Pour une répartition optimale de la chaleur, la surface du gril ne chauffe que sur le bord. | Normal |
| Impossible de démarrer l'appareil, le symbole « robinet d'eau » s'affiche. | Pas d'eau. | Vérifier le branchement d'eau. |
| | La pompe d'évacuation démarre. | Bruit normal de fonctionnement. |
| Un bruit (ronflement) se fait entendre à la mise en marche. | L'appareil n'a pas été utilisé pendant quelques jours. | Normal : rinçage automatique à la mise en marche. |
| | Il s'agit d'un effet froid/chaud dû à la vapeur d'eau. | Normal |
| Le message d'erreur E003, E303, E115 ou E215 s'affiche. | L'appareil est en surchauffe. | Éteindre et laisser refroidir l'appareil. |
| Un autre message d'erreur s'affiche (Exxx). | Défaut technique | Appeler le service après-vente. |

QUELFOUR.COM

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

9000660038 EB 910725 fr

QUELFOUR.COM

GAGGENAU