

Gaggenau

fr Manuel d'utilisation et notice d'installation

BSP2201.1, BSP2211.1

Four à vapeur

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	5
4	Description de l'appareil.....	6
5	Accessoires.....	9
6	Avant la première utilisation	11
7	Utilisation	11
8	Fonctions de minuterie.....	13
9	Sécurité enfants	14
10	Home Connect	15
11	Réglages de base.....	17
12	Nettoyage et entretien	19
13	Dépannage	23
14	Mise au rebut.....	25
15	Comment faire.....	26
16	Service après-vente	42
17	Déclaration de conformité	43
18	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	43
18.1	Consignes générales de montage	43



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Utilisation sûre

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

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

- ▶ Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

La lumière des lampes LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1).

- ▶ Ne pas regarder plus longtemps que 100 secondes directement les lampes LED allumées.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration).

La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

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

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

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

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 42

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

1.5 Nettoyage

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous nettoyez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

- ▶ Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des pastilles de détartrage.
- ▶ Évitez tout contact entre la peau et les pastilles de détartrage.
- ▶ Tenez les pastilles de détartrage hors de portée des enfants.

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

- ▶ Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante.
- ▶ Éloignez les enfants de la solution détartrante.
- ▶ Ne buvez pas la solution détartrante.
- ▶ Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Généralités

ATTENTION !

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

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

L'eau du robinet contenant du chlore (> 40 mg/l) peut endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez une eau minérale à faible teneur en chlore et sans acide carbonique.
- ▶ Demandez à votre compagnie des eaux des informations sur l'eau de votre robinet.

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

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

Le papier d'aluminium peut provoquer une décoloration permanente de la vitre de la porte.

- ▶ Veillez à ce que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec la vitre de la porte.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si vous laissez refroidir l'appareil avec la porte ouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées avec le temps.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

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

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

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

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

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

2.2 Vapeur

ATTENTION !

Les liquides qui coulent peuvent endommager le compartiment de cuisson.

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

Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

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

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

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

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

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

2.3 Nettoyage

ATTENTION !

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Déterminez régulièrement l'appareil. De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

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

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

→ "Nettoyage et entretien", Page 19

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

- ▶ Séchez le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé.

Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage.

- ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.

- ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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

- Différents plats peuvent être préparés simultanément à la vapeur sans transfert de goût. En cas de plats avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le plat demandant le temps de cuisson le plus long.

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

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

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

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

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

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

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

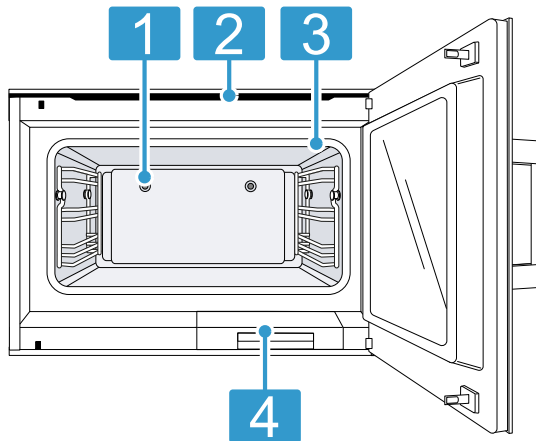
Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



- | | |
|---|--|
| 1 | Ouverture permettant l'échappement de vapeur |
| 2 | Fente d'aération |
| 3 | Joint de porte |
| 4 | Réservoir d'eau |

Compartment de cuisson

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

ATTENTION !

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

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

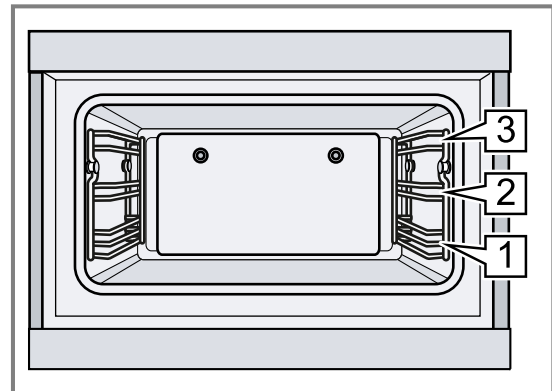
Les accessoires peuvent basculer.

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

Le niveau d'enfournement le plus bas possède deux glissières d'enfournement. Cela vous permet par exemple, lors du mode décongélation, d'insérer le récipient de cuisson non perforé sous le récipient de cuisson perforé afin de recueillir le liquide de décongélation.

Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois niveaux d'enfournement.

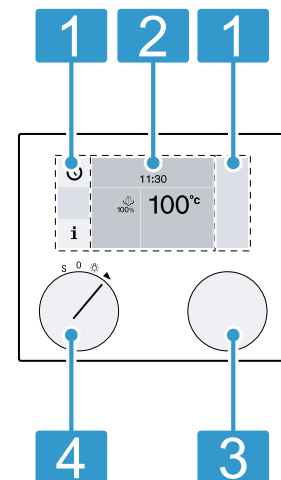
Ouvrez toujours la porte de l'appareil jusqu'en butée. Dans cette position, la porte de l'appareil ouverte ne se rabat pas d'elle-même.



Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement. Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

La commande est identique pour tous les types d'appareil.



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

Symboles

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

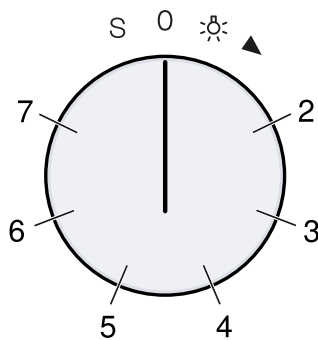
Symbole	Fonction
▶	Démarrer
■	Arrêter
	Pause ou Fin
X	Annuler
C	Supprimer
✓	Valider ou enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
i	Appeler des informations supplémentaires
»	Préchauffage rapide avec affichage du statut
↘	Modifier les réglages
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
🔧	Mode démonstration
📶	Connexion réseau (Home Connect)


Couleurs

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

Position du sélecteur de fonction

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











Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
0	Position zéro		
🔦	Éclairage		Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson
2	 Chaleur tournante + 100% d'humidité	30-100 °C Température de référence 100 °C	Cuisson vapeur entre 70°C et 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures Les mets sont entièrement entourés de vapeur.

Orange	<ul style="list-style-type: none"> ■ Premiers réglages ■ Fonctions principales
Bleu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réglages de base ■ Nettoyage
Blanc	Valeurs réglables

Représentation

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

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

Position	Fonction/mode de cuisson	Température	Utilisation
3	 100% Cuisson sous vide	50-95 °C Température de référence 60 °C	Cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C et avec 100 % de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts Utilisez un appareil de mise sous vide pour fermer hermétiquement les mets dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.
4	 Laisser lever	30-50 °C Température de référence 38 °C	Laisser lever : pour de la pâte à la levure du boulanger ou au levain La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. L'appareil combine la chaleur tournante et la vapeur, ce qui permet à la surface de la pâte de ne pas se dessécher. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
5	 Décongeler	40-60 °C Température de référence 45 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits L'appareil transmet délicatement la chaleur aux mets en les préservant grâce à l'humidité. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
6	 Régénérer	60-100 °C Température de référence 100 °C	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries Pour réchauffer en douceur les mets cuisinés. Grâce à la vapeur amenée, les mets ne se dessèchent pas.
7	 Cuisson vapeur basse température	70-90 °C Température de référence 70 °C	Cuisson basse température pour de la viande Cuisson lente, préservant l'aliment, pour un résultat de cuisson particulièrement tendre
S	 Réglages de base		Personnaliser les réglages de l'appareil dans les réglages de base → Page 17
S	 Aide au nettoyage		La fonction Aide au nettoyage → Page 21 permet de décoller les salissures tenaces présentes dans le compartiment de cuisson au moyen de vapeur
S	 Programme de détartrage		Le programme de détartrage → Page 21 permet d'éliminer le calcaire dans l'appareil

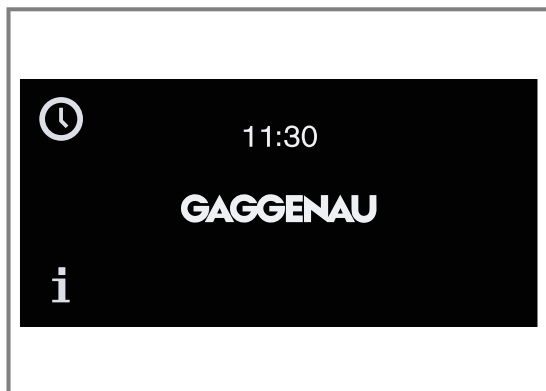
4.2 Veille

L'appareil est en mode veille lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou que la sécurité enfants est activée. L'affichage de veille apparaît si vous n'effectuez aucun réglage pendant un certain temps.
Il existe différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont pré-réglés.

En mode veille, la luminosité du bandeau de commande est réduite. La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vision vertical. Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité dans les réglages de base → Page 17.

Lorsque l'affichage de veille est réglé sur « Arrêt » dans les réglages par défaut, tournez le sélecteur de fonction pour quitter le mode veille.

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



4.3 Informations supplémentaires

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

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

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

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

4.4 Ventilateur de refroidissement

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

Après avoir retiré les aliments, gardez la porte fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi. La porte de l'appareil ne doit pas rester à moitié ouverte car les meubles attenants pourraient être endommagés. Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.

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

4.5 Poursuite du ventilateur

Le compartiment de cuisson est humide après avoir fonctionné. La poursuite du ventilateur élimine l'humidité présente dans l'appareil et protège l'électronique de l'appareil.

Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. L'appareil éteint automatiquement le ventilateur de refroidissement. Selon le mode de fonctionnement et la température utilisés, le ventilateur de refroidissement peut fonctionner jusqu'à 4 heures. Une fois que l'appareil a éteint le ventilateur de refroidissement, retirez l'eau résiduelle du fond du compartiment de cuisson et séchez ce dernier avec un chiffon doux.

4.6 Interrupteur de sécurité

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

5 Accessoires

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

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

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

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

5.1 Autres accessoires

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

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

www.gaggenau.com

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

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

Autres accessoires	Référence
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 5 l	BA220360
Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l	BA220370
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé	BA02038.
Récipient de cuisson, anti-adhérent	BA020390
Lot avec 4 pastilles de détartrage	17002490
Adaptateur GN, pour l'utilisation de récipients de cuisson GN et de faitouts	GN010330
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN114130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN114230
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN124130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN124230

5.2 Fonction d'arrêt

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

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


5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

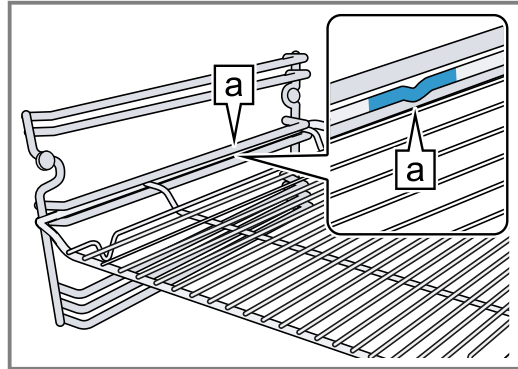
La grille et le récipient de cuisson perforé sont équipés d'une fonction d'arrêt. Insérez toujours la grille et le récipient de cuisson perforé dans le bon sens dans le compartiment de cuisson afin de garantir le bon fonctionnement de la fonction anti-basculement.


ATTENTION !

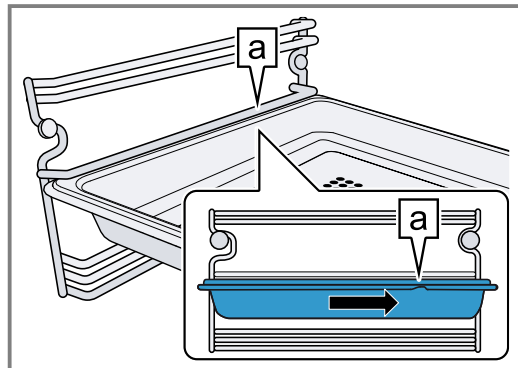
Les accessoires peuvent basculer.

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

1. Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt  soit à l'arrière et pointe vers le bas.



2. Assurez-vous que la barre de sécurité de la grille se trouve à l'arrière et pointe vers le haut.
3. Lorsque vous insérez le récipient de cuisson perforé, assurez-vous que le taquet d'arrêt  se trouve à l'arrière.



- ✓ La sécurité anti-basculement fonctionne.

Remarque : Lors du retrait de l'accessoire, vous devez le soulever légèrement.

Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

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

Lisez auparavant les consignes de sécurité → Page 2. L'appareil doit être monté et raccordé.

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

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

Vous pouvez modifier tous les réglages dans les réglages de base → Page 17.

Régler la langue

Condition : La langue pré-réglée s'affiche.

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

Régler le format de l'heure

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

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

Régler l'heure

Condition : L'écran affiche l'heure.

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

Régler le format de la date

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

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

Régler la date

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

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

Régler l'unité de température

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

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

Fin de la première mise en service

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

- ▶ Appuyez sur ✓.
- ✓ L'appareil passe en mode veille.
- ✓ L'écran affiche l'affichage de veille.
- ✓ L'appareil est opérationnel.

Nettoyer la vitre de la porte

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

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

Nettoyer les accessoires

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

7 Utilisation

7.1 Activer l'appareil

1. Pour quitter le mode veille, ouvrir la porte, tourner le sélecteur de fonction ou toucher un champ tactile.
2. Régler la fonction souhaitée.

7.2 Ouvrir la porte de l'appareil

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

7.3 Remplir le réservoir d'eau

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson en raison des surfaces chaudes et entraîner une déflagration. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le bord avant du compartiment de cuisson devient très chaud pendant le fonctionnement.

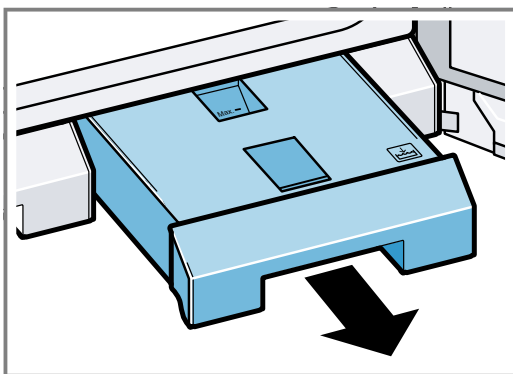
- ▶ Lorsque vous retirez le réservoir d'eau, touchez uniquement la poignée du réservoir d'eau.

ATTENTION !

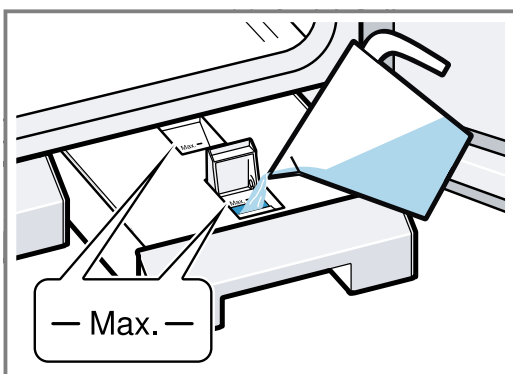
L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez exclusivement de l'eau fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- ▶ Si l'eau du robinet est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser une eau adoucie.
- ▶ N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet fortement chlorée (plus de 40mg/l) ni d'autres liquides.

1. Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Tirez le réservoir d'eau de l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur de niveau soit visible ou retirez complètement le réservoir d'eau de l'appareil.





4. Ouvrez le clapet du réservoir d'eau.
5. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « Max. ».



6. Fermez le clapet du réservoir d'eau.
7. Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'en butée.
8. Si vous effectuez plusieurs cuissons consécutives, videz l'eau résiduelle du réservoir d'eau après chaque cuisson et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

7.4 Allumer l'appareil

1. Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence s'affichent.

2. Si nécessaire, réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'écran affiche le symbole de chauffe .
 - ✓ La barre indique en continu l'état de chauffe.
 - ✓ Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint .
3. Si nécessaire, remplissez le réservoir d'eau. → "Remplir le réservoir d'eau", Page 11
Pendant le fonctionnement, le réservoir d'eau de l'appareil est verrouillé. Vous pouvez retirer le réservoir d'eau uniquement si l'appareil indique qu'il est vide.

7.5 Éteindre l'appareil

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

7.6 Après chaque utilisation

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

- ▶ Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

Vider le réservoir d'eau**ATTENTION !**

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

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

1. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. De la vapeur chaude s'échappe.
2. Enlevez le réservoir d'eau et videz-le.

Sécher le compartiment de cuisson

1. Une fois l'appareil refroidi, retirez les résidus d'aliments ou les saletés du compartiment de cuisson. Les résidus alimentaires brûlés ou les salissures sont beaucoup plus difficiles à éliminer par la suite.
2. Retirez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson refroidi avec une éponge.
3. Essuyez, puis polissez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
4. Si nécessaire, essuyez la condensation sur les meubles ou les poignées.

7.7 Allumer l'appareil après une coupure de sécurité


Condition : Après un fonctionnement prolongé, l'interrupteur de sécurité → Page 9 a éteint l'appareil.





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

8 Fonctions de minuterie

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

8.1 Aperçu des fonctions timer


Utilisez  pour sélectionner les différentes fonctions timer.

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

¹ Non disponible en mode veille

8.2 Appeler le menu Minuterie

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

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

8.3 Quitter le menu Minuterie






- ▶ Appuyez sur **X**.
- ✓ Le menu Minuterie est fermé.
- ✓ Les réglages non enregistrés seront perdus.

Remarque : Vous pouvez quitter à tout moment le menu Minuterie.





8.4 Minuteur

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



Régler le minuteur

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

Arrêter le minuteur

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






Arrêter le minuteur prématurément

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







8.5 Chronomètre

Le chronomètre fonctionne indépendamment des autres réglages de l'appareil. Le chronomètre compte de façon croissante, de 0 seconde à 90 minutes. Le chronomètre a une fonction Pause. Elle permet d'arrêter le chronomètre en cours de fonctionnement.




Démarrer le chronomètre

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

Arrêter le chronomètre

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

Arrêter le chronomètre

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

8.6 Temps de cuisson





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



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

Régler le temps de cuisson





Conditions

- Le plat se trouve dans le compartiment de cuisson.
- Vous avez réglé le mode de cuisson et la température.




1. Appuyez sur .
2. Utilisez  pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson » .
3. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
4. Démarrez à l'aide de .
- ✓ L'appareil démarre le temps de cuisson.
- ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie.

- ✓ L'écran affiche la température, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson.
 - ✓ Une minute avant l'écoulement du temps de cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson agrandi.
 - ✓ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson.
 - ✓  clignote et un signal retentit.
5. Appuyez sur , ouvrez la porte de l'appareil ou tournez le sélecteur de fonction sur 0.
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Modifier le temps de cuisson

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

Annuler le temps de cuisson

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

Annuler tout le processus

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

8.7 Fin de cuisson








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

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





Vous saisissez le temps de cuisson de 40 minutes et déplacez la fin de cuisson à 15h30. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement à 14h50 et s'éteint à 15h30. Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

Différer la fin de cuisson

Conditions

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

Modifier la fin de cuisson

1. Appuyez sur .
2. Utilisez  pour sélectionner la fonction « Fin de cuisson » .
3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de .

Annuler tout le processus

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

9 Sécurité enfants



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

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

9.1 Activer la sécurité enfants


Conditions

- Vous pouvez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base → *Page 17*.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

- ▶ Maintenez  enfoncé pendant environ 6 secondes.
- ✓ L'affichage de veille et  apparaissent.
- ✓ La sécurité enfants est activée.

9.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

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

10 Home Connect


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

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

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

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

- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

10.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.














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

10.2 Réglages Home Connect

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

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

Symbole	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Type de connexion	LAN WLAN	Vous pouvez changer de type de connexion avec le câble LAN et WLAN. Selon le type de connexion, observez les instructions de configuration.
	Connexion	Connecter Déconnecter	Vous pouvez connecter ou déconnecter la connexion réseau selon vos besoins. Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Après l'activation, patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau. Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.
	Connecter avec l'appli		Démarrez le processus de connexion entre l'appli et l'appareil.
	Mise à jour du logiciel		Dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible, un message apparaît. Le menu Home Connect vous permet d'installer le nouveau logiciel avec  .

Symbole	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Télécommande	Activer Désactiver	L'appli Home Connect vous permet d'accéder aux fonctions de l'appareil. Si la télécommande est désactivée, seuls les états de fonctionnement de l'appareil sont visibles dans l'appli. La télécommande est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage  . L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
	Démarrage à distance permanent	Activer Désactiver	Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et d'utiliser votre appareil à tout moment sans validation préalable sur l'appareil. Le démarrage à distance permanent est uniquement disponible si vous réglez le sélecteur rotatif sur la position éclairage  . L'éclairage s'éteint après quelques minutes.
	Supprimer les paramètres réseau		Vous pouvez supprimer tous les paramètres réseau de l'appareil à tout moment.
	Infos sur l'appareil		L'écran affiche : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adresse MAC module COM ▪ Numéro de série de l'appareil ▪ Version logicielle Selon le type de connexion, vous pouvez afficher d'autres informations en effleurant la flèche, comme le nom de réseau SSID.

10.3 Utiliser l'appareil avec l'appli Home Connect

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




AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Conditions

- L'appareil est allumé.
- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler l'appareil via l'appli, le démarrage à distance permanent ou manuel doit être sélectionné dans le réglage de base Niveau de démarrage à distance.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. Pour activer le démarrage à distance, appuyez sur .
- ✓ À côté de **i** s'affiche .
3. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Remarques

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

10.4 Mise à jour logicielle

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

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

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

Remarques

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

10.5 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

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

10.6 Protection des données

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

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).

- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

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







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

11 Réglages de base












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

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base



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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'écran
	Affichage de veille	Allumé ¹ Arrêt <ul style="list-style-type: none"> ▪ Heure ▪ Heure + logo GAGGENAU¹ ▪ Date ▪ Date + logo GAGGENAU ▪ Heure + date ▪ Heure + date + logo GAGGENAU 	Aperçu de l'affichage de veille Arrêt : aucun affichage. Utilisez ce réglage pour réduire la consommation en mode veille de votre appareil. Marche : plusieurs affichages sont réglables. Confirmez la marche avec ✓ et sélectionnez l'affichage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
	Affichage	Réduit ¹ Standard	"Réduit" : après une courte durée, l'écran affiche uniquement les informations les plus importantes.
	Couleur du champ tactile	Gris ¹ Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Tonalité du champ tactile	Tonalité 1 ¹ Tonalité 2 Arrêt	Pour sélectionner un signal sonore, appuyez sur un champ tactile
	Volume son du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Réglage du volume du son du champ tactile

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Signal de chauffe	Marche ¹ Arrêt	Le signal sonore retentit lorsque l'appareil atteint la température souhaitée pendant le chauffage.
	Volume du signal sonore	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	AM/PM 24h ¹	Régler le format 24 heures ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure
	Changement d'heure	Commande manuelle ¹ Automatique	Changement d'heure automatique lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver
	Format de la date	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Régler le format de la date
	Date	Date actuelle	Réglez la date. Appuyez sur > pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
	Unité de température	°C ¹ °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand ¹ Français [...] Anglais	Régler la langue pour l'affichage de texte Le système redémarre lorsque la langue est modifiée. Le redémarrage prend quelques secondes. Après le redémarrage, l'appareil ferme le menu de réglage de base.
	Réglages d'usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmez la question : « Effacer tous les réglages personnels et réinitialiser l'appareil aux réglages usine ? » avec ✓ ou annulez avec X. Lors de sa réinitialisation aux réglages usine, l'appareil supprime les recettes personnelles. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	Mode démonstration	Allumé ¹ Arrêt	Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage « Arrêt » doit être activé pour le mode normal. Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes après raccord de l'appareil.

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
	Sécurité enfants	Non disponible ¹ Disponible	Disponible : vous pouvez activer la sécurité enfants → Page 14.
	Réseau domestique	LAN / WLAN Type de connexion Connexion Connecter avec l'appli Mise à jour du logiciel Télécommande Démarrage à distance permanent Supprimer les paramètres réseau Info appareil	Sélectionnez les réglages pour la connexion au réseau domestique et aux appareils mobiles Selon l'état de connexion, l'écran affiche différentes options de réglages.

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

11.2 Modifier les réglages de base

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

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

12 Nettoyage et entretien

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

12.1 Produits de nettoyage

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

ATTENTION !

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

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

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

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

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

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

Produits de nettoyage appropriés

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

Porte de l'appareil

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

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Conseils
Parois intérieures du compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Des nettoyeurs pour acier inoxydable adaptés à l'appareil sont en vente auprès du service après-vente ou sur Internet. Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. De la corrosion peut se former sous de telles salissures. N'utilisez pas d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont inappropriés. Ils rayent la surface. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. Remarque : Des résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches indélébiles lors de la chauffe. Éliminez soigneusement à l'eau claire les restes de produit de nettoyage ou d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson.
Compartiment de cuisson très encrassé	<ul style="list-style-type: none"> Gel nettoyant en spray pour les fours 	Le gel nettoyant en spray pour les fours est en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. <ul style="list-style-type: none"> Ne le vaporisez pas dans les ouvertures de sortie de vapeur à l'arrière du compartiment de cuisson. Ne l'appliquez pas sur les joints de porte ni sur la lampe. Laissez-le agir au maximum 12 heures. Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes. Rincez-le soigneusement à l'eau. Respectez les indications du fabricant.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette.
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Lave-vaisselle 	Pour éliminer les restes de produit à vaisselle après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire. Si nécessaire, nettoyez-le au lave-vaisselle. Retirez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle. Remarque : Avant de mettre le couvercle en place, assurez-vous que le tuyau d'aspiration est exempt de résidus. → "Contrôler le réservoir d'eau", Page 25 Après le nettoyage, laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Conseils
Grilles d'insertion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Remarque : Si nécessaire, décrochez les grilles d'introduction pour les nettoyer. → "Retirer les grilles d'insertion", Page 22</p> <p>En cas de fort encrassement, faites tremper et utilisez une brosse.</p>
Récipient de cuisson, grille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse.</p> <p>Les taches claires sur l'acier inoxydable proviennent de résidus de protéines. Retirez ces taches avec du jus de citron. Rincez abondamment à l'eau claire.</p>

12.2 Chiffon en microfibres

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

12.3 Aide au nettoyage




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

Laissez toujours le programme d'aide au nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Vous ne pouvez pas interrompre l'aide au nettoyage.

Préparer l'aide au nettoyage

1. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les grilles d'insertion du compartiment de cuisson. → Page 22
3. Essuyez le compartiment de cuisson avec un nettoyant.
4. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « Max ».
5. Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'en butée.
6. Fermez la porte de l'appareil.

Démarrer l'aide au nettoyage

1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
 - ✓ L'écran affiche .
2. Validez avec .
- ✓ L'appareil affiche la durée de nettoyage.
3. Démarrez à l'aide de .
- ✓ La durée de nettoyage s'écoule.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Un signal retentit une fois la durée de nettoyage écoulée.
- ✓ L'écran affiche un message.
4. Essuyez le compartiment de cuisson.
5. Videz le réservoir d'eau et laissez-le sécher, le couvercle ouvert.
6. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
7. Avant la prochaine cuisson, retirez tous les résidus de détergent du compartiment de cuisson.

Remarque : Si une coupure de courant interrompt l'aide au nettoyage, redémarrez cette dernière avant la prochaine cuisson afin d'éliminer les résidus de détergent de l'appareil.

12.4 Programme de détartrage

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

ATTENTION !

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrez régulièrement l'appareil. De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.
 - ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.
- Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.
- ▶ Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage.
 - ▶ Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
 - ▶ Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.

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

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

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

Pour éviter d'endommager l'appareil, son utilisation est bloquée après des messages répétés. Vous ne pourrez utiliser l'appareil sans restriction qu'après avoir effectué le programme de détartrage.

Le programme de détartrage complet dure 1 heure et 50 minutes. Après 1 heure 30 minutes, vous devez vider le réservoir d'eau, le nettoyer et le remplir.

Préparer le programme de détartrage

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

- ▶ Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des pastilles de détartrage.
- ▶ Évitez tout contact entre la peau et les pastilles de détartrage.
- ▶ Tenez les pastilles de détartrage hors de portée des enfants.

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

- ▶ Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante.
- ▶ Éloignez les enfants de la solution détartrante.


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

ATTENTION !

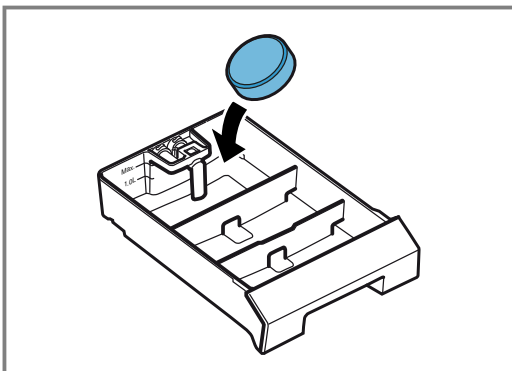
De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

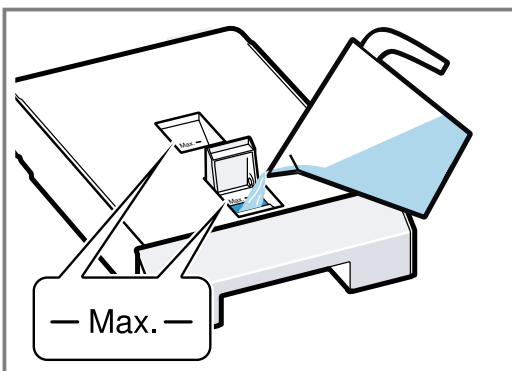
1. Réglez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez le programme de détartrage à l'aide du sélecteur rotatif.
Vous ne pouvez pas annuler le programme de détartrage. Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin.

✓ L'écran affiche .

3. Validez avec ✓.
4. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
5. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil ainsi que son couvercle.
6. Retirez la pastille de détartrage de son emballage en plastique.
7. Placez la pastille de détartrage dans le compartiment arrière du réservoir d'eau.



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



Démarrer le programme de détartrage

1. Fermez la porte de l'appareil.
2. Validez avec ✓.
✓ L'écran affiche la durée de détartrage de 1:50 heure.
3. Démarrez à l'aide de ▶.

- ✓ La durée de détartrage s'écoule à l'écran.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Après environ 1 heure 30 minutes, un message apparaît.

Poursuivre le programme de détartrage

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

- ▶ Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante.
- ▶ Éloignez les enfants de la solution détartrante.
- ▶ Ne buvez pas la solution détartrante.
- ▶ Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

1. Enlevez le réservoir d'eau et videz-le.
2. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,7 l d'eau et introduisez-le dans l'appareil.
4. Validez avec ✓.
5. Démarrez le processus de rinçage avec ▶.
✓ Un signal sonore retentit dès que le programme de détartrage est terminé.
✓ L'écran affiche un message.
6. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

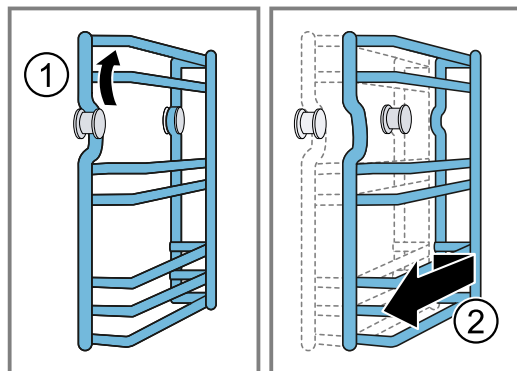
Nettoyer le réservoir d'eau

1. Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Nettoyez au lave-vaisselle le réservoir d'eau et son couvercle.

12.5 Retirer les grilles d'insertion

Les grilles d'insertion peuvent être retirées pour être nettoyées.

1. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'inox contre les rayures.
2. Soulevez légèrement les grilles d'insertion vers l'avant ① puis extrayez-les sur le côté vers l'avant ②.



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

12.6 Accrocher les grilles d'insertion

1. Accrochez les grilles d'insertion dans le bon sens.
– Positionnez la butée à l'arrière du compartiment de cuisson.

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

13 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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





⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

13.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Manipulation incorrecte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après environ 60 secondes.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche « Appareil verrouillé. Détartrage nécessaire ».	<p>L'appareil est entartré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 21</i>.
Alors qu'un détartrage a été effectué, l'écran affiche « Veuillez détartrer ».	<p>L'appareil est entartré, mauvais détartrant utilisé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites. 2. Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 21</i>.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	<p>La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermez la porte de l'appareil.
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	<p>L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrez la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → <i>"Configurer Home Connect", Page 15</i> <p>L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect. → <i>"Réglages Home Connect", Page 15</i>
	<p>Le sélecteur de fonction ne se trouve pas sur la position éclairage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position éclairage.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche E182.	<p>L'appareil ne reçoit pas d'eau.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le réservoir d'eau. → <i>Page 25</i> 2. Si l'écran affiche à nouveau le message d'erreur, contactez le service après-vente → <i>Page 42</i>.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage ne réagit pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité enfants  .	La sécurité enfants est active. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → <i>Page 14</i>
Il est impossible de démarrer l'appareil, l'écran affiche un message.	Le réservoir d'eau est vide. ▶ Remplissez le réservoir d'eau. → " <i>Remplir le réservoir d'eau</i> ", <i>Page 11</i>
L'appareil s'éteint automatiquement.	Interrupteur de sécurité : pas de fonctionnement pendant plus de 12 heures. 1. Confirmez le message avec  2. Éteignez l'appareil. 3. Effectuez à nouveau les réglages.
L'appareil ne chauffe pas, l'écran affiche le symbole du mode démonstration  .	L'appareil est en mode démonstration. ▶ Désactivez le mode démonstration dans les réglages de base → <i>Page 17</i> .
Forte sortie de vapeur en haut de la porte.	Vous avez modifié le mode de fonctionnement. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
Forte sortie de vapeur sur les côtés de la porte.	Le joint de porte est encrassé ou défectueux. 1. Nettoyez le joint de porte. 2. Placez le joint dans la rainure.
Un sifflement se produit lors du chauffage.	Des bruits peuvent se produire lors de la génération de vapeur. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
Un « plop » se fait entendre pendant la cuisson.	Tension de dilatation en cas de grande différence de température. ▶ C'est normal. Aucune action nécessaire.
La cuisson à la vapeur est impossible.	L'appareil est entartré. L'appareil doit être détartré afin d'éviter des dommages sur l'appareil. ▶ Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 21</i> .
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur.	L'appareil est entartré. ▶ Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 21</i> .
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. ▶ Appelez le service après-vente. → " <i>Service après-vente</i> ", <i>Page 42</i>
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant longtemps après la mise hors tension.	La poursuite du ventilateur élimine l'humidité présente dans l'appareil et protège l'électronique de l'appareil. Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner jusqu'à 4 heures. ▶ C'est normal.
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	Une erreur s'est produite. 1. Si l'écran affiche un message d'erreur, tournez le sélecteur de fonction sur 0 .  Si l'écran n'affiche plus le message d'erreur, il s'agit d'un problème ponctuel. 2. Si l'écran continue à afficher le message d'erreur ou l'affiche de nouveau, contactez le service après-vente → <i>Page 42</i> et communiquez-lui le code d'erreur.
Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, de l'eau s'écoule.	La goutte sur la face inférieure de la vitre de la porte est pleine. ▶ Séchez la goutte avec une éponge.

13.2 Panne de courant

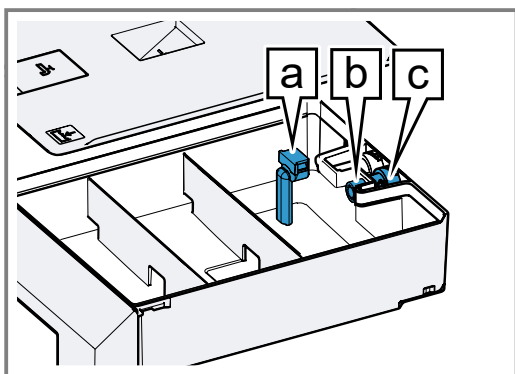
Votre appareil peut surmonter une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue. Si la panne de courant était plus longue et que l'appareil était en fonctionnement, l'écran affiche un message. Le fonctionnement est interrompu.

Remettre l'appareil en service après une panne de courant

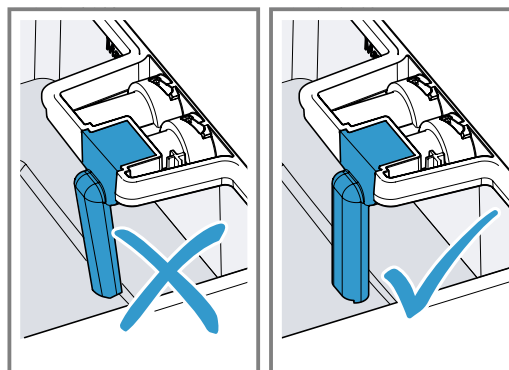
1. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service comme d'habitude.

13.3 Contrôler le réservoir d'eau

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




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



8. Posez le couvercle du réservoir.

13.4 Mode démonstration

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

Désactiver le mode démonstration

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles.
2. Dans les réglages de base → Page 17, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

14 Mise au rebut

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

15 Comment faire

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

15.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour 4 personnes. Si vous souhaitez préparer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Si vous avez peu d'expérience avec un plat, commencez par le temps le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
- Si vous n'utilisez qu'un seul récipient de cuisson, enfournez-le au deuxième niveau à partir du bas.
- Si vous utilisez le récipient de cuisson perforé ou la grille sans ustensile de cuisson supplémentaire, enfournez toujours le récipient de cuisson non perforé au premier niveau à partir du bas, afin d'éviter d'encrasser trop fortement le fond du compartiment de cuisson.
- Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois niveaux d'enfournement. Vous pouvez préparer simultanément du poisson, des légumes et un dessert sur différents niveaux d'enfournement sans transfert de goût. Les temps de cuisson indiqués peuvent s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le compartiment de cuisson.







- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Veillez à maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Pour garantir une circulation optimale de la vapeur, ne garnissez pas trop les grilles et les récipients.
- En cas de plats très froids et de températures élevées, le récipient de cuisson peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Cette déformation disparaît dès que le récipient de cuisson a refroidi.
- Pour la cuisson à la vapeur, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures allant jusqu'à 100 °C. Placez le plat dans le compartiment de cuisson froid et allumez ensuite l'appareil.




















15.2 Légumes

Suivez les recommandations de réglage pour les légumes.

- Dans la vapeur, les légumes sont préparés plus en douceur qu'à l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments sont à peine détruits.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utilisez le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur. Enfourez le récipient de cuisson perforé au niveau deux à partir du bas. Enfourez le récipient non perforé au niveau au-dessous. Cela vous permet d'éviter de trop salir le compartiment de cuisson. Le fond de légumes récupéré peut être utilisé comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Faites blanchir les mets pendant 4 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, plongez-les dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.

Légumes

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-40	
Artichauts, petits	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Chou-fleur, entier	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Chou-fleur, en bouquets	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Haricots, verts	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Brocoli, en bouquets, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90-100	 100%	100	20-25	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fines lanières et tranches de légumes, 1-2 mm	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	12-15	
Fenouil, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Terrine de légumes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Moule à terrine	90	 100%	100	50-60	
Petits pois, surgelés, selon EN60350-1, 3 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-40	
Carottes, en rondelles 0,5 cm	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	30-35	
Chou-rave, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Poireau, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Bettes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90	 100%	100	12	
Pak Choi	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90	 100%	100	11	
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 50 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	30-35	
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 100 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	35-40	
Choux de Bruxelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Asperges, vertes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Asperges, blanches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-30	
Épinards	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	11	Ensuite, faites-les étuver dans la casserole avec des oignons et de l'ail.
Émonder les tomates	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	3-4	Préchauffer. Entaillez les tomates, après la cuisson à la vapeur, plongez-les dans l'eau glacée.
Fleurs de courgettes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	12	
Pois mange-tout	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	10-15	










15.3 Poisson

Suivez les recommandations de réglage pour le poisson.

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

- Pour préserver la saveur naturelle et extraire moins d'eau du poisson, ne salez le poisson qu'après la cuisson.
- En cas d'utilisation du récipient de cuisson perforé : si le poisson adhère trop, graissez le récipient.
- Pour éviter d'encrasser le compartiment de cuisson avec du fumet de poisson, enfournez le récipient de cuisson non perforé au premier niveau à partir du bas.
- Pour les filets avec la peau : afin de mieux conserver ses arômes et sa structure, posez le poisson avec le côté peau sur le dessus.

Poisson - cuire à la vapeur du poisson

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

















15.4 Poisson - cuire à la vapeur à basse température

Utilisez la cuisson vapeur basse température pour préparer du poisson.

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

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


Poisson

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

15.5 Viande et volaille - cuisson vapeur basse température

Suivez les recommandations de réglage pour la viande et la volaille pour la cuisson vapeur basse température.

- La viande fortement cuite arrive à maturité après être restée pendant une période de temps prolongée à basse température. Grâce à la chaleur douce, la viande devient ainsi uniformément rosée et exceptionnellement juteuse. Il n'est pas nécessaire de retourner la viande ni de l'arroser.
- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson.
- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- Pour des raisons d'hygiène, saisissez brièvement la viande dans la poêle de tous les côtés et à feu vif dans une poêle avant de la cuire. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique.







- Pour que la vapeur ne ramollisse pas la croûte formée lors du rôti, enroulez la viande rôtie dans un film de cuisson ou dans du film alimentaire transparent résistant à la chaleur avant de la placer dans un appareil préchauffé. La viande cuit ainsi dans son propre jus.
- Assaisonner avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- Avec la cuisson basse température, la saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de cuisson « Cuisson vapeur basse température » .
- Remarque : il est impossible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du compartiment de cuisson. En règle générale : sélectionnez une température du compartiment de cuisson supérieure de 10 à 15 °C à la température à cœur souhaitée.

- Si vos invités arrivent en retard, vous pouvez réduire la température à 60 °C vers la fin de la cuisson pour prolonger le temps de cuisson. Pour arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Les gros morceaux

peuvent rester dans le compartiment de cuisson pendant 1 heure à 1 heure et demie et les petits morceaux pendant 30 à 45 minutes.

- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Viande/volaille



Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	30-50	Après la cuisson, le côté peau peut encore être brièvement grillé dans la poêle pour qu'il soit croustillant.
Entrecôte, rosée, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70		100	20-30	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé, 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	150-180	avant de le cuire, enduisez-le d'huile, d'ail et de fines herbes
Steaks de bœuf, rosés, de 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70		100	20-35	
Rosbif, rosé 1 - 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	120-180	
Médallions de porc, bien cuits, de 70 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	80		100	30-40	

15.6 Viande ou charcuterie - maintenir au chaud

Maintenez au chaud les saucisses ou la viande à l'aide de votre appareil.

Viande ou charcuterie




Recommandations de réglage pour cuire de la viande ou des saucisses.

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kassler, cuit, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	15-20	
Saucisse, bouillie, par ex. cervelas, boudin blanc	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	85-90		100	10-20	

15.7 Volaille - cuire à la vapeur

Suivez les recommandations de réglage pour la volaille.

Volaille

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur, de 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	Conseil recette : farcissez d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	17-25	
Coquelet, caille, pigeon, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	

15.8 Cuire sous vide

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

AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

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

- ▶ Utiliser uniquement des aliments de bonne qualité.
- ▶ Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Toujours laver soigneusement les légumes et les fruits et les éplucher si nécessaire.
- ▶ Maintenir les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents aliments.
- ▶ Respecter la chaîne du froid. Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments. Conserver les plats sous vide au réfrigérateur jusqu'au processus de cuisson.
- ▶ Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommer les mets immédiatement et ne pas les stocker plus longtemps. Les mets ne doivent pas non plus être conservés au réfrigérateur. Les plats ne se prêtent pas au réchauffement.
- Avec ce mode de fonctionnement, aucun préchauffage n'est nécessaire.
- La cuisson sous-vide est un mode de préparation diététique et sans graisse pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Utilisez un appareil de mise sous vide pour fermer hermétiquement les plats dans un sac de cuisson thermorésistant spécial.
- Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. Grâce aux basses températures et au transfert direct de chaleur, vous

pouvez atteindre n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les plats.

- Observez les tailles de portions indiquées dans le tableau de cuisson. Adaptez le temps de cuisson en cas de quantités et de morceaux plus importants. Les portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité consommée par une personne. Les portions indiquées pour les légumes et le dessert correspondent à la quantité consommée par 4 personnes.
- Vous pouvez cuire sur deux niveaux maximum. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les récipients de cuisson aux niveaux 1 et 3. Si vous ne cuisinez que sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.
- Pour la cuisson sous vide, utilisez uniquement des sacs pour mise sous vide thermorésistants prévus à cet effet. Ne faites pas cuire les plats dans les sacs pour mise sous vide dans lesquels vous les avez achetés, par exemple le poisson en portions. Ces sacs ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson parfait, utilisez pour mettre les plats sous vide un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.

Mettre sous vide

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

Veillez également à respecter les points suivants :

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

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

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

Qualité des aliments

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

Utilisez uniquement des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

Préparation

Grâce à la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper et le goût propre des plats est intensifié. Remarque : les quantités habituelles d'arômes telles que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement plus sur le goût. Commencez d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude. Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sac. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

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

Après la cuisson, sortez les sacs avec précaution, car de l'eau chaude se dépose sur le sacs pour mise sous vide. Enfouissez le bac de cuisson non perforé au niveau situé en dessous du bac perforé contenant l'aliment cuit chaud.

Séchez l'extérieur du sachet, placez-le dans un bac de cuisson non perforé propre et ouvrez-le avec une paire de ciseaux. Versez le plat cuisiné entier ainsi que le liquide dans le bac de cuisson.

Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être amélioré comme suit :





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




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

Servez les plats sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide se fait à des températures relativement basses.




Sous-vide - viande

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saignante, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58	100%	100	Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisissez brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. De cette façon, vous obtenez une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.






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

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






Sous-vide - volaille







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

Sous-vide - poisson/fruits de mer





Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crevettes, de 125 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		30	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et de l'ail.
Coquilles St-Jacques, de 20-50	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		6-10	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	59		25	
Filet de saumon, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58		30	Il est possible de le saisir brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre, de 140 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		20	



Sous-vide - légumes

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Champignons, en quartiers, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		20	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux, 4 à 6 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		40	Conseil recette : couper les endives en deux. Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges blanches, entières, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	88		45	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.
Asperges vertes, entières, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		15-20	Conseil recette : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles 0,5 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		35-40	Conseil recette : mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pommes de terre, épluchées, en cubes de 2 x 2 cm, 800 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	95		40	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux, 800 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	95		50	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Laver soigneusement au préalable.
Tomates cerises, entières ou coupées en deux, 500 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		15	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm, 600 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	90		20-25	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm, 600 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		30	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers, 500 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		5-10	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel.

Sous-vide - dessert

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Ananas, en tranches de 1,5 cm, 400 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		70	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm, 2 - 4 pièces	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		10-15	Conseil recette : mettez sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, entières, 2 à 4 pièces	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	65		15-20	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles, 2 à 4 pièces	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		30	Conseil recette : sucrez avec du miel ou du sucre.











Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kumquats, coupés en deux, 12 à 16 pièces	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85	 100%	75	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Lavez à l'eau chaude, coupez en deux et épépinez.
Crème anglaise, 0,5 l	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	82	 100%	18-20	

15.9 Garnitures

Suivez les recommandations de réglage pour les garnitures.

Respectez également les indications sur l'emballage.














Garnitures

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz Basmati, 250 g + 500 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	
Boullgour, 250 g + 250 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	10-15	
Couscous, 250 g + 250 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	10-15	
Quenelles, de 90 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé ou Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	95-100	 100%	100	25-30	
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	
Riz complet, 250 g + 375 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	30-35	
Lentilles, 250 g + 375 ml d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	30-35	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, 250 g + 1 l d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	8-12	
Pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées, 250 g + 1 l d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	10-15	
Haricots blancs, trempés, 250 g + 1 l d'eau	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	55-65	

15.10 Desserts

Suivez les recommandations de réglage pour les desserts.






Desserts

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes au caramel	Moule démontable	100	 100%	100	50	
Pommes au four	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20	Épluchez les pommes.
Clafoutis	Moule démontable	100	 100%	100	40	
Crème brûlée, de 130 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé + Ramequins à soufflé	90-95	 100%	100	45-50	
Petits pains blancs à la vapeur ou grosses brioches fourrées, de 100 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-30	Laissez lever les petits pains 30 minutes avant de les faire cuire à la vapeur. → "Faire lever la pâte - fermenter", Page 39
Flan ou crème caramel, de 130 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé + Ramequins à soufflé	90-95	 100%	100	35-40	
Semoule au lait, 20 g + 200 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20	
Gâteau au yaourt	Moule à cake	100	 100%	100	60	
Compote	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	par exemple pommes, poires, rhubarbe Conseil recette : ajoutez du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait, 200 g de riz + 800 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	55-60	Remuez et laissez refroidir pendant 10 minutes. Conseil recette : ajoutez des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Muffins	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	30	
Porridge, 40 g + 200 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	15-20	
Gâteau au chocolat	Moule à cake	100	 100%	100	40	

15.11 Divers

Respectez les réglages recommandés.


Divers

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Désinfecter, par exemple, biberons, pots à confiture	Grille	100	 100%	100	20-25	
Œufs, calibre M, 5 œufs	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	12-19	
Œufs brouillés, 500 g	Plat en pyrex ou Grille	90	 100%	100	25-30	enfournez au niveau 1
Boulettes de semoule	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	90-100	 100%	100	12-15	
Faire fondre du chocolat	Réceptacle résistant à la chaleur	60	 100%	100	15-20	Couvrez d'un film transparent thermostable.




15.12 Régénérer - maintenir au chaud

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

- Les conditions optimales pour réchauffer sans dessécher des plats cuits prêts peuvent être obtenues dans le four vapeur. Cela permet de conserver le goût et la qualité des plats qui semblent avoir été tout juste préparés.


- Utilisez pour ce faire le mode de fonctionnement « Régénérer » .
- Ne couvrez pas les plats. N'utilisez aucun film aluminium ni alimentaire.
- Les données se réfèrent à des portions pour une personne. Vous pouvez aussi réchauffer des quantités plus importantes dans un réceptacle de cuisson non perforé. Les temps indiqués sont alors prolongés.

Régénérer

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Légumes	Assiettes	90-100		-	10-15	
Féculents	Assiettes	100		-	10-14	par exemple pâtes, pommes de terre coupées en 4, riz ; les plats cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Assiettes	100		-	15-20	




15.13 Faire lever la pâte - fermenter

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

- Utilisez pour ce faire le mode de fonctionnement « Faire lever la pâte » .

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

Faire lever la pâte

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


15.14 Décongeler

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






⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- ▶ Lorsque vous décongelez des aliments d'origine animale, retirez impérativement le liquide de décongélation. Ne laissez jamais le liquide de décongélation entrer en contact avec d'autres aliments.
- ▶ Enfouissez le récipient de cuisson non perforé en dessous du plat. Jetez le liquide provenant de la décongélation des viandes et volailles. Nettoyez l'évier à grande eau. Nettoyez le récipient de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle.
- ▶ Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes avec 100 % d'humidité à 100°C.

- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Décongeler » .
- Les temps de décongélation fournis sont purement indicatifs. La durée de décongélation dépend de la taille, du poids et de la forme des aliments congelés. Pour réduire la durée de décongélation, congelez vos plats à plat et individuellement.
- Retirez les plats de leur emballage avant la décongélation.
- Décongelez uniquement les quantités dont vous avez besoin immédiatement.
- N'oubliez pas que les aliments décongelés ne se conservent pas aussi bien et se gâtent plus rapidement que les aliments frais. Cuisinez les aliments décongelés sans délai et en totalité.
- À la moitié du temps de décongélation, retournez la viande ou le poisson ou séparez les aliments en morceaux à décongeler, tels que les baies ou les morceaux de viande. Le poisson ne doit pas être complètement décongelé. Lorsque la surface est suffisamment molle pour absorber les épices, le poisson est suffisamment décongelé.

Décongeler

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

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poulet, 1 kg	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* δ	-	60-70	
Cuisses de poulet, de 400 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* δ	-	40-50	



15.15 Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes dans des bocaux de conserve.

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

- Contrôlez et nettoyez minutieusement les bocaux, les anneaux en caoutchouc, les attaches et les ressorts.
- Désinfectez les bocaux rincés avant de procéder à la mise en conserve dans votre four combi-vapeur à 100 °C et avec 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes.
- Placez les bocaux fermés dans le réceptacle de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.
- Ouvrez la porte du compartiment de cuisson après écoulement du temps de cuisson. Retirez les bocaux du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'ils sont entièrement refroidis.

Mettre en conserve

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


15.16 Extraire du jus - baies

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

- Placez les baies dans le réceptacle de cuisson perforé et enfournez-les au niveau 2 à partir du bas. Enfourné le réceptacle de cuisson non perforé pour récupérer le liquide à un niveau en-dessous.

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

Extraire du jus (baies)

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

15.17 Préparer des yaourts

Préparez des yaourts avec votre appareil.

- Votre appareil vous permet de préparer des yaourts.


- Chauffez du lait pasteurisé à 90 °C sur le foyer pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Il n'est pas nécessaire de chauffer le lait à ultra-haute température (lait UHT). Si les yaourts sont préparés avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge.

- Pour ne pas détruire les cultures de yaourt, laissez refroidir le lait à 40°C au bain-marie.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait. Utilisez une à deux cuillères à café de yaourt pour 100 ml.
- Pour le yaourt fermenté, suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.
- Vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre appareil à 100 °C et 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir les pots et le com-

partiment de cuisson avant de verser le yaourt dans les pots stérilisés et de placer ces derniers dans l'appareil.

- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant de le chauffer. Utilisez une à deux cuillères à soupe de poudre de lait écrémé par litre de lait.

Préparer des yaourts

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

15.18 Préparer des aliments volumineux

Recommandation pour la préparation d'aliments volumineux.

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter la grille latérale amovible.

- Soulevez légèrement les grilles d'insertion vers l'avant, puis extrayez-les latéralement vers l'avant.
- Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson et placez l'aliment à cuire ou la cocotte sur la grille. Ne placez pas l'aimant à cuire ou la cocotte directement sur le fond du compartiment de cuisson.

16 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

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

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

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

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



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

17 Déclaration de conformité

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

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



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

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW



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

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

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

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

18 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



18.1 Consignes générales de montage

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

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil est lourd.

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

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

- ▶ Porter des gants de protection.
- Seule une installation effectuée selon ces recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Pour l'installation, observez les normes de construction actuelles en vigueur, ainsi que les prescriptions du distributeur d'électricité local.
- Installez l'appareil conformément au schéma d'encastrement. Respectez les distances minimales.
- Montage derrière des portes de meuble : le blocage de ce type de portes pendant le fonctionnement doit être exclu en prenant des mesures appropriées. Il existe un risque de surchauffe lorsque la porte ne reste pas ouverte pendant le fonctionnement ou lors du refroidissement (mode ventilateur).
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Mesures des figures en mm.

18.2 Conseils d'installation

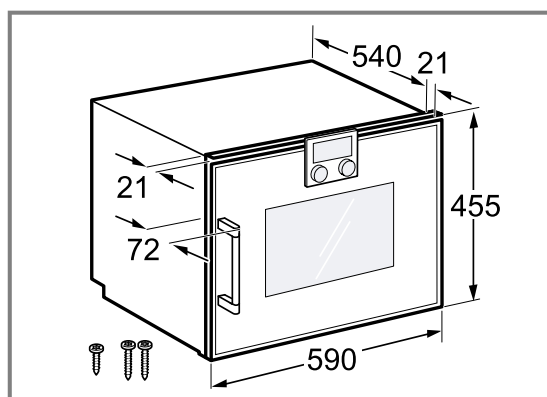
Respectez les conseils d'installation suivants avant d'encaster l'appareil.

- La charnière de la porte est non réversible.

- La distance entre le corps du meuble et la surface d'habillage de la porte est de 21 mm.
- La distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée de la porte est de 72 mm.
- Prenez en compte le débord incluant la poignée de porte pour l'ouverture des tiroirs situés à côté de l'appareil.
- Lorsque vous envisagez une solution d'angle, pensez à un angle d'ouverture de porte d'au moins 110°.
- N'installez aucun autre appareil électrique au-dessus de cet appareil dans l'armoire.
- Cet appareil est prévu pour une installation encastree. Même lorsque la façade du meuble dépasse légèrement de l'appareil, il existe un risque d'endommagement du meuble par la vapeur qui s'échappe.

18.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



18.4 Préparer le meuble

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

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

18.5 Branchement électrique

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

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Branchez complètement le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Un cordon d'alimentation secteur est en vente auprès du service après-vente.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Cordon d'alimentation secteur avec fiche avec terre

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

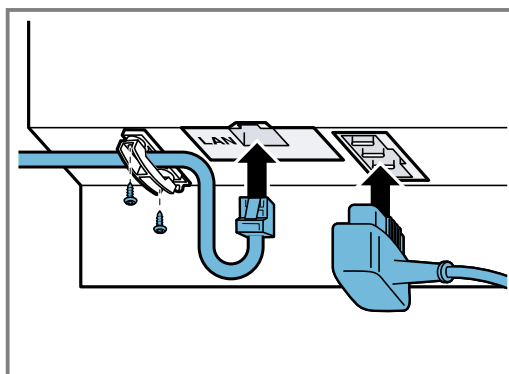
- Branchez uniquement l'appareil à une prise de contact à la terre correctement installée.
- Si la fiche de contact de terre n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.

18.6 Raccordement LAN au réseau domestique

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

Rétablir le raccordement LAN

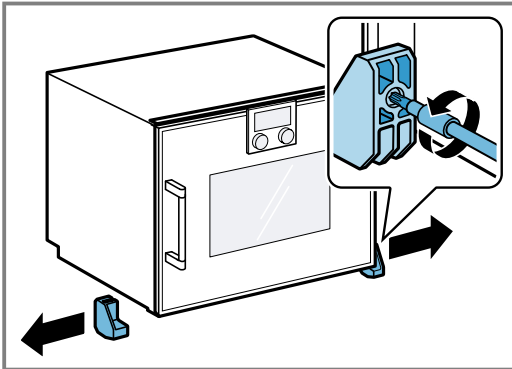
1. Avant d'installer l'appareil, branchez un câble LAN dans la prise située à l'arrière de l'appareil.
2. Sécurisez le câble LAN à l'aide de la décharge de traction.



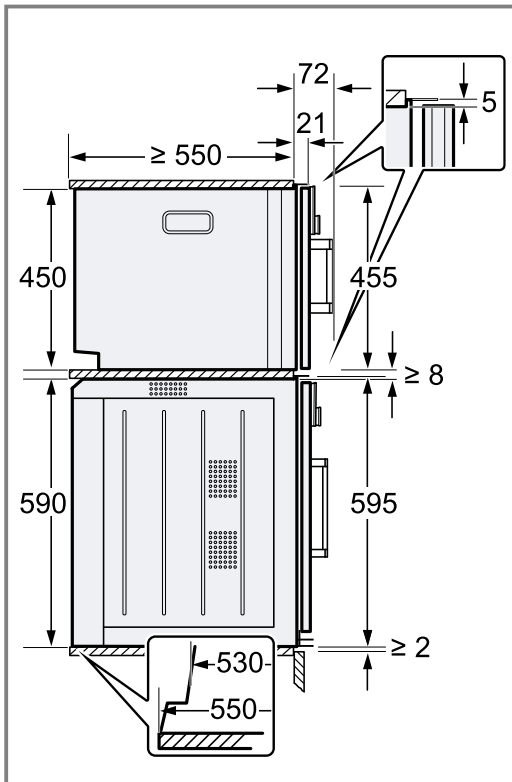
3. Connectez le câble LAN à une connexion au réseau.

18.7 Installer l'appareil dans un meuble haut

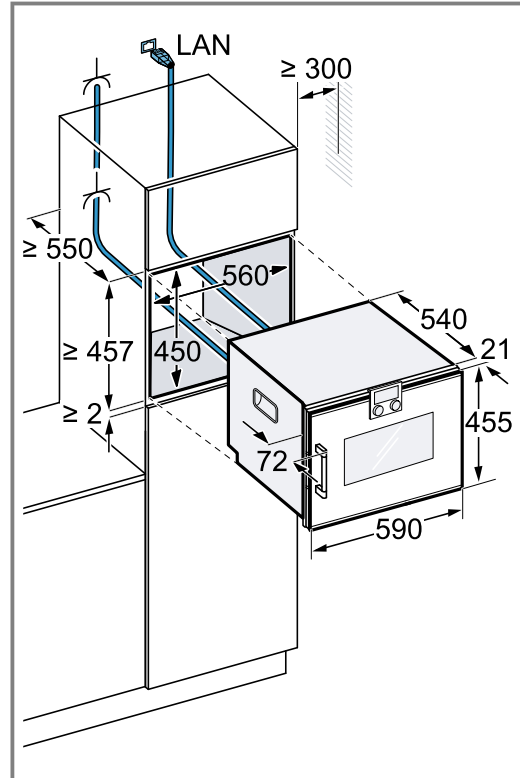
1. Retirez la sécurité de transport en plastique rouge du loquet de la porte supérieure.
 - Desserrez les vis par l'arrière.
 - Retirez les cales de transport.



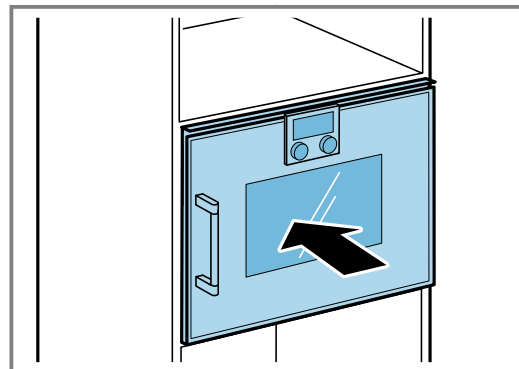
2. Lorsque vous installez 2 appareils côte à côte, alignez les deux poignées de porte vers le centre.
3. Lors du montage des 2 appareils superposés, respectez les distances.



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

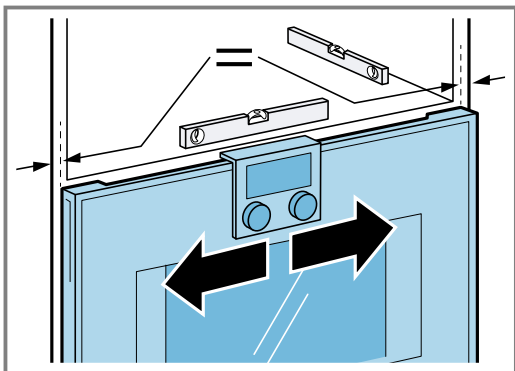


5. En l'absence de plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans l'armoire pour l'empêcher de basculer. Fixez 2 supports disponibles dans le commerce sur les deux côtés de l'armoire à 450 mm de profondeur, 5 mm au-dessus de la hauteur de l'appareil.
6. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrement.
 - Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.



7. Centrez l'appareil.

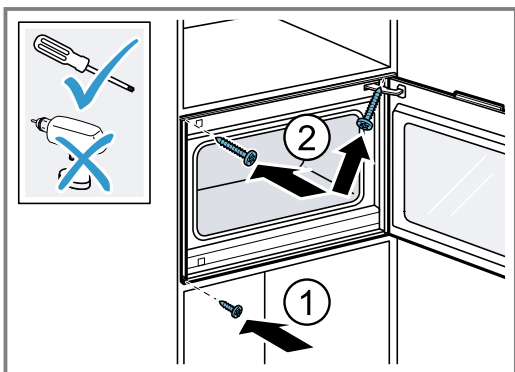
8. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.



9. Ouvrez la porte de l'appareil.

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

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

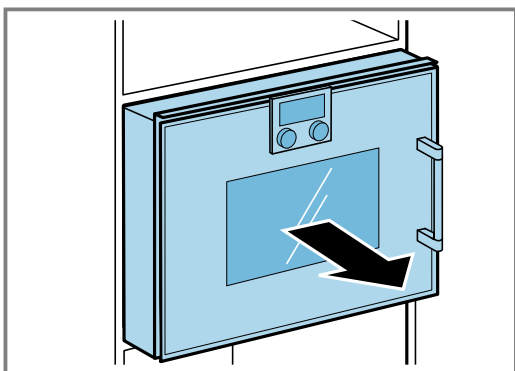


18.8 Régler la porte de l'appareil

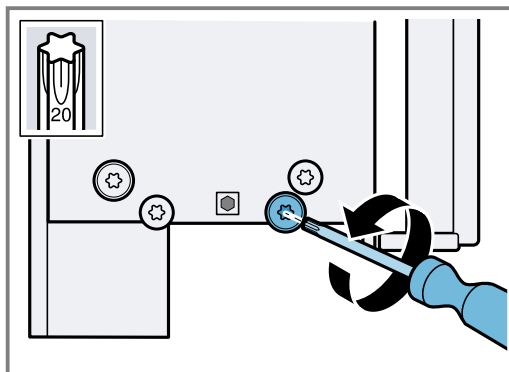
La porte de l'appareil est ajustée à la livraison. Il n'est normalement pas nécessaire d'ajuster la porte. L'orientation de la porte de l'appareil peut être ajustée si nécessaire au niveau de la charnière afin d'obtenir la mesure d'intervalle exacte. Vous ne pouvez pas régler la hauteur de la porte de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

Ajuster la porte de l'appareil

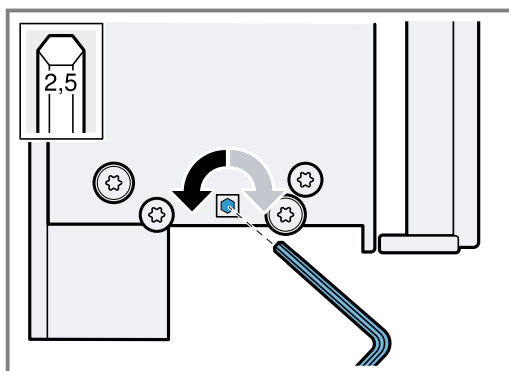
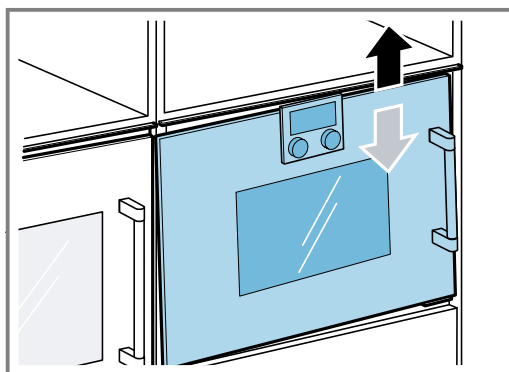
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.



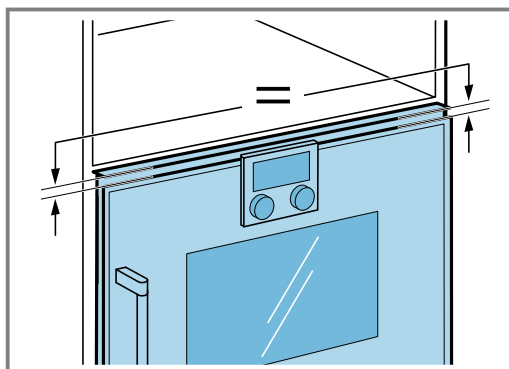
2. Desserrez les vis latérales.



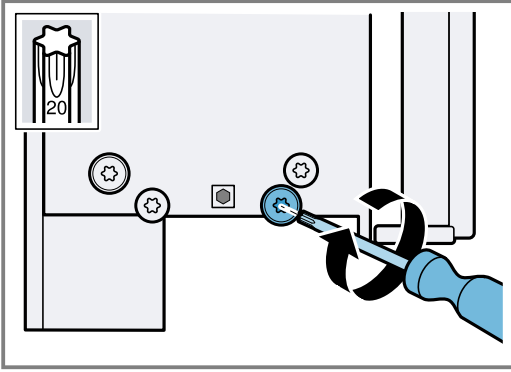
3. Réglez la porte de l'appareil à l'aide de la vis sans tête, si nécessaire ouvrez la porte de l'appareil et refermez-la.



4. Vérifiez l'horizontalité.



5. Resserrez fermement la vis latérales.



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

18.9 Combiner un appareil avec un four

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Installez d'abord le four combi-vapeur, puis le four.
3. Lors d'un encastrement à côté d'un four assurez-vous que les poignées de porte des deux appareils se trouvent au milieu.

18.10 Combiner un appareil avec un tiroir chauffant

ATTENTION !

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

- ▶ En introduisant l'appareil, n'endommagez pas le bandeau du tiroir chauffant.
1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
 2. Montez d'abord le tiroir chauffant.
 3. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
 4. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant.

18.11 Déposer l'appareil

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

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

GAGGENAU



9001698467 fr (021028)