

FOUR COMBI-VAPEUR

GS48.120

GAGGENAU



Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	7
4	Description de l'appareil	7
5	Accessoires	16
6	Avant la première utilisation	17
7	Utilisation	18
8	Fonctions de minuterie	20
9	Programme spécial longue durée ¹	22
10	Sécurité enfants	24
11	Favoris	24
12	Programmes	25

13	Sonde thermométrique	27
14	Home Connect	31
15	Réglages de base	33
16	Nettoyage et entretien	39
17	Dépannage	46
18	Transport, stockage et élimination	49
19	Comment faire	49
20	Informations concernant les logiciels libres et open source	52
21	Service après-vente	53
22	Déclaration de conformité	53
23	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	54
23.1	Consignes générales de montage	54

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 4 000 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 sûre 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 Disponible selon la version logicielle.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 16

⚠ **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.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant de faire fonctionner l'appareil, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ **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 le compartiment de cuisson.
- ▶ Tenez à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

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

La face intérieure de la porte de l'appareil devient très chaude pendant le fonctionnement.

- ▶ Pendant ou après le fonctionnement de l'appareil, ne touchez la porte de l'appareil qu'au niveau de la surface prévue sur le côté.
- ▶ Ouvrez toujours la porte de l'appareil jusqu'en butée.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

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.

- ▶ 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.

⚠ **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.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▶ Si possible, portez des gants de protection. Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

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'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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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.
- ▶ Si le verre de l'éclairage est endommagé, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ 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 la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez le robinet d'eau.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 53*

⚠ 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'inhalier 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 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne mettez pas la main dans le compartiment de cuisson pendant que l'appareil fonctionne à la vapeur.

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 brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors du fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les orifices de ventilation.
- ▶ Tenez les enfants à l'écart.

1.6 Sonde thermométrique

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la sonde thermométrique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde thermométrique est pointue.

- ▶ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

1.7 Nettoyage

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous nettoyez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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

- ▶ Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des cartouches de nettoyage.
- ▶ Ne buvez pas la solution nettoyante.
- ▶ La solution nettoyante ne doit pas entrer en contact avec des aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avant la prochaine utilisation de l'appareil au lave-vaisselle.
- ▶ Éliminez la cartouche de nettoyage vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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.

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

- ▶ N'utiliser aucun autre liquide que de l'eau.
- ▶ Utiliser exclusivement de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- ▶ 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.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer 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 lèchefrite 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.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

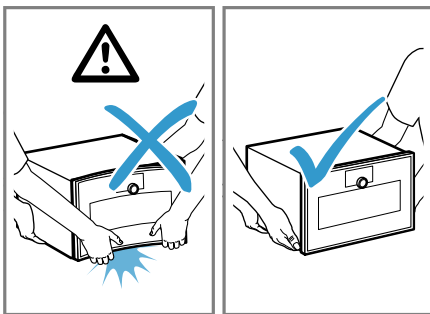
Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ 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 son cadre risque de le faire plier. Le cadre de l'appareil ne résiste pas au poids de l'appareil.



- ▶ Ne soulevez pas l'appareil par son cadre.
- ▶ Soulevez toujours l'appareil par son boîtier.

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 moules en silicone ne sont pas adaptés au mode combiné avec la vapeur.

- ▶ Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. 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.

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 Sonde thermométrique

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION

Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.

- ▶ Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 230 °C.
- ▶ En cas d'utilisation des modes de cuisson "Gril + air pulsé", "Gril niveau 1 + humidité" et "Gril niveau 2 + humidité" avec la sonde thermométrique, n'enfouez pas les mets au niveau d'enfournement le plus haut.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.

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

La chaleur de la surface du gril peut endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Assurez-vous que la distance entre la surface du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Les produits de nettoyage agressifs peuvent endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

2.4 Nettoyage

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.

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 39

- ▶ Nettoyez le compartiment de cuisson immédiatement après son refroidissement et à chaque utilisation de l'appareil.
- ▶ Après le nettoyage, séchez le compartiment de cuisson avec le Séchage rapide → Page 44.

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 peut faire fondre la cartouche de nettoyage et endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement les cartouches de nettoyage pour le programme de nettoyage.

- ▶ Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans le compartiment de cuisson chaud et ne les faites pas chauffer dedans.

La chaleur peut endommager une cartouche insérée.

- ▶ Ne faites jamais chauffer l'appareil lorsqu'une cartouche a été mise en place.

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.

Utilisez des moules de couleur foncée ou laqués noirs.

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

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.

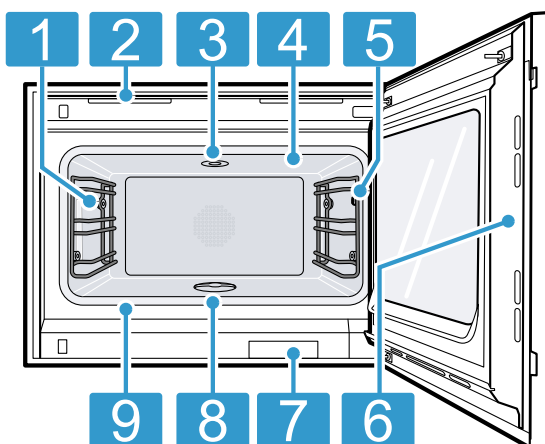
Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- ✓ 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 Éclairage du compartiment de cuisson

2 Fente d'aération

3 Douille pour la cartouche de nettoyage

4 Surface de gril

5 Douille de raccordement pour la sonde thermométrique → Page 27

6 Surface prévue pour ouvrir la porte

7 Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

8 Filtre à tamis

9 Joint de porte

4.2 Compartiment de cuisson

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

ATTENTION

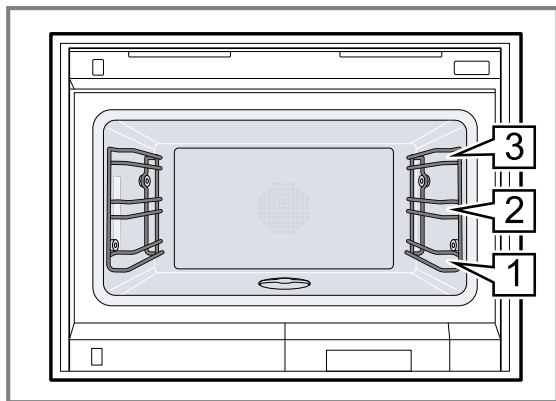
Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ 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.

Pour la cuisson à la vapeur, la décongélation, la fermentation et la régénération, vous pouvez utiliser jusqu'à trois niveaux d'enfournement en même temps. Vous pouvez cuire uniquement sur un niveau. Utilisez le niveau 2 pour la cuisson ou le niveau 1 pour les moules plus hauts. Pour de très petites pâtisseries, vous pouvez également utiliser deux niveaux, par exemple le niveau 1 et le niveau 3.



4.3 Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 3 minutes, l'appareil éteint l'éclairage du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.

Vous pouvez également éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson lorsque l'appareil se trouve en mode à faible consommation d'électricité.

L'appareil éteint l'éclairage du compartiment de cuisson après environ 20 minutes.

Lorsque vous mettez l'appareil en marche, celui-ci allume l'éclairage du compartiment de cuisson.

→ "Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson", Page 20

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'appareil laisse l'éclairage du compartiment de cuisson allumé.

Vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement dans les réglages de base → Page 33. Dans les réglages de base, si vous sélectionnez le réglage "Manuel", l'appareil n'éteint pas automatiquement l'éclairage du compartiment de cuisson, c'est à vous de le faire lorsque vous le souhaitez. L'appareil éteint l'éclairage du compartiment de cuisson après environ 20 secondes.

4.4 Réservoir d'eau pour le programme de détartrage

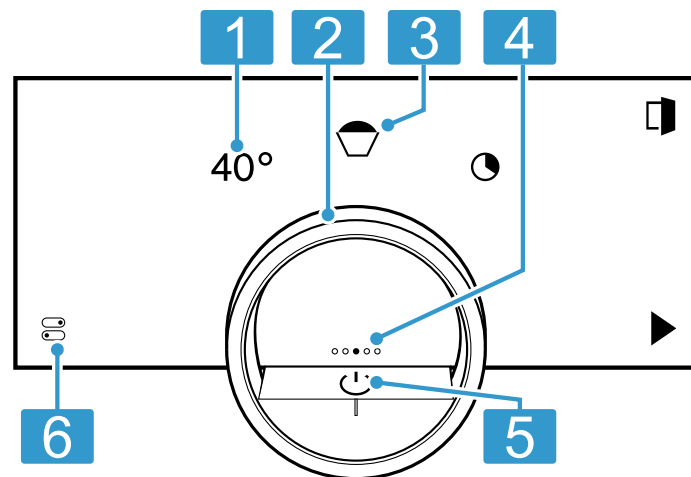
Votre appareil dispose d'un réservoir d'eau d'une contenance maximale de 1,7 litres.

Vous pouvez voir le réservoir d'eau lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

4.5 Éléments de commande

Le bandeau 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 illustrés peuvent différer.

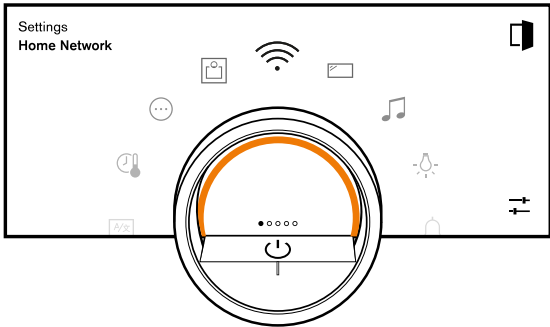


1 Symboles	Afficher les réglages et démarrer ou quitter des fonctions.
2 L'anneau de commande	Modifier la sélection à l'aide de l'anneau de commande.
3 Position 12 heures	La position 12 heures indique la valeur actuellement sélectionnée pour une fonction, qui peut être modifiée à l'aide de l'anneau de commande. Si nécessaire, appuyez sur une autre fonction, par exemple sur la température ou le temps de cuisson, pour positionner cette dernière sur 12 heures.
4 Affichage de la position	Le point rempli sur l'écran au centre de l'anneau de commande indique la position de navigation horizontale actuelle entre les affichages de l'appareil.
5 Touche on/off	Allumer et éteindre l'appareil.
6 Barre d'état	La barre d'état affiche l'état actuel de fonctions ou de composants de l'appareil, par exemple : ■ Statut de connexion de Home Connect ■ Sécurité enfants ■ Niveau de remplissage du réservoir d'eau En appuyant sur  , vous ouvrez le centre de contrôle → Page 11.

L'anneau de commande

La commande via l'anneau de commande est uniquement possible lorsque l'appareil est en marche. Vous pouvez naviguer dans les menus circulaires ou les me-

mus de liste et sélectionner des réglages via l'anneau de commande.
Lorsque vous touchez l'anneau de commande, l'écran affiche un anneau en orange derrière l'anneau de commande.



Lorsque l'appareil est en fonctionnement, l'utilisation de l'anneau de commande est uniquement possible si vous sélectionnez préalablement une fonction à l'écran.

Tourner	Navigation dans les menus circulaires et les menus de liste : - Pour augmenter les valeurs, tournez l'anneau de commande vers la droite. - Pour réduire les valeurs, tournez l'anneau de commande vers la gauche. - Pour modifier les valeurs par paliers plus importants, tournez rapidement l'anneau de commande vers la droite ou la gauche.
---------	---

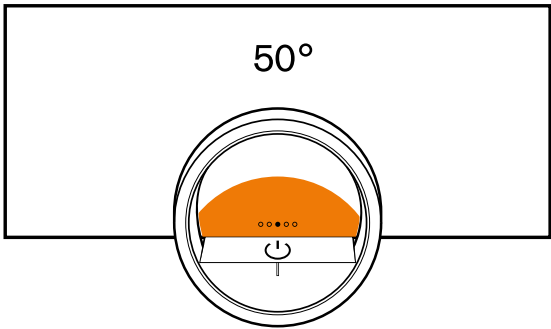
Vous pouvez régler le comportement de l'anneau de commande dans les réglages de base → *Page 33*. Le réglage "Standard" vous permet d'appuyer sur la fonction souhaitée à l'écran et de modifier la valeur de la fonction à l'aide de l'anneau de commande.
Le réglage "Sélection rapide" vous permet de modifier immédiatement les valeurs de la fonction à l'aide de l'anneau de commande qui se trouve sur la position 12 heures.

Visualisation de processus

Pour visualiser un processus, l'appareil affiche une section d'un cercle en orange derrière l'anneau de commande.
L'appareil affiche la section d'un cercle en orange dans les conditions suivantes :

- Un temps de cuisson est réglé.

- Une température à cœur est réglée pour la sonde thermométrique.



La section du cercle en orange s'agrandit au fur et à mesure que la minuterie tourne ou que la température à cœur des aliments se rapproche de la température à cœur réglée.
Lorsqu'aucun temps de cuisson ni aucune température à cœur ne sont réglés, la section du cercle clignote en orange.

Affichage

Les réglages sélectionnés et les réglages possibles s'affichent, ainsi que des messages concernant l'état de fonctionnement.

Appuyer	Sélectionner ou confirmer une opération ou une fonction
Appuyer longuement	Afficher des informations supplémentaires
Balayer horizontalement	Navigation entre les affichages des appareils Par exemple, dans l'affichage "Manuel", balayez vers la gauche ou la droite Remarque : Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction lorsque vous vous trouvez dans un affichage → <i>Page 10</i> et qu'aucun programme n'est en cours.

Remarque : Si votre langue n'est pas disponible à l'affichage, choisissez une autre langue, par ex. l'anglais.

Symboles

Utilisez les symboles pour démarrer ou mettre fin à des fonctionnalités ou pour naviguer dans les affichages de l'appareil.

Utilisation

Symbole	Fonction
	Allumer ou éteindre l'appareil avec l'anneau de commande
	Ouvrir la porte de l'appareil → <i>Page 18</i>
	Ouvrir le centre de contrôle → <i>Page 20</i>
	Modifier les réglages
	Appeler des informations supplémentaires → <i>Page 20</i>

Symbole	Fonction
	Enregistrer un favori → "Favoris", Page 24
	Modifier un favori
	Supprimer un favori
	Conseil pour appeler des programmes → Page 25
	Départ
	Arrêt
	Passer à l'étape suivante
	Revenir en arrière ou valider des réglages
	Suivant
	Confirmer
	Supprimer
	Annuler
	Activer le gril
	Altermes entre l'affichage des modes de cuisson préférés et l'affichage de tous les modes de cuisson disponibles → "Réglages de base", Page 33

Symboles du centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson → Page 19
	Activer ou désactiver la sécurité enfants → Page 24
	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson → Page 20

Fonctions de minuterie

Symbole	Fonction
	Appeler le menu Minuterie → Page 21
	Appeler le programme spécial longue durée → Page 22
	Supprimer le cycle de chauffe du programme longue durée → Page 24
	Différer la fin de cuisson → Page 22

Nettoyage et entretien

Symbole	Fonction
	Aide au nettoyage → Page 41

Affichages de l'appareil

Vous trouverez ici un aperçu des affichages de l'appareil.

Symbole	Fonction
	Programme de nettoyage → Page 42
	Programme de détartrage → Page 44
	Séchage rapide → Page 44

Séchage et vaporisation d'humidité

Symbole	Fonction
	Arrêter le séchage automatique du compartiment de cuisson → Page 20
	Terminer le processus de séchage automatique
	Démarrer ou arrêter la vaporisation d'humidité → Page 19

État

Symbole	Fonction
	Démarrage à distance → Page 31
	La sonde thermométrique est connectée → "Sonde thermométrique", Page 27
	La sonde thermométrique manque
	Affichage du statut du processus de chauffe
	Affichage d'un processus de refroidissement
	Prélavage et rinçage
	La fonction Séchage rapide → Page 44 est démarrée
	L'appareil est en mode démonstration → Page 49
	Réservoir d'eau verrouillé

État dans le centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Connexion au routeur : forte → "Home Connect ", Page 31
	Connexion au routeur : ok → "Home Connect ", Page 31
	Connexion au routeur : faible → "Home Connect ", Page 31
	Aucune connexion au routeur. → "Home Connect ", Page 31
	Appareil connecté au routeur. Aucune connexion au serveur Home Connect. → "Home Connect ", Page 31
	État de la mise à jour logicielle
	Réservoir d'eau verrouillé
	Réservoir d'eau manquant

Affichages de l'appareil	Utilisation	Affichage de la position
Réglages	- Adapter les réglages de base → <i>Page 33</i> - Home Connect Adapter les réglages → <i>Page 31</i>	●○○○○
Modes et Service	- Démarrer l'aide au nettoyage → <i>Page 41</i> - Démarrer le séchage rapide → <i>Page 44</i> - Démarrer le programme de détartrage → <i>Page 44</i> - Démarrer le guide rapide → <i>Page 20</i>	○●○○○
Commande manuelle	Régler la température, le mode de cuisson et la fonction minuterie	○○●○○
Favoris	Appeler les favoris → <i>Page 24</i>	○○○●○
Programmes	Appeler les programmes automatiques et les recommandations de réglage → <i>Page 25</i>	○○○○●

Conseil : Les réglages de base → *Page 33* vous permettent de déterminer avec quel affichage de l'appareil votre appareil démarre.

Couleurs

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

Rouge	Messages d'erreur pour lesquels vous avez éventuellement besoin de l'aide du service après-vente.
Orange	- Conseils à respecter pour pouvoir poursuivre l'utilisation - Symboles de démarrage et d'arrêt
Blanc	- Remarques - Informations additionnelles

Représentation

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

Zoom dans les menus circulaires ou les menus de liste	Si vous sélectionnez une entrée de liste dans un menu de liste avec l'anneau de commande, l'écran affiche cette entrée de liste en plus grand et soulignée. Si vous sélectionnez une valeur dans un menu circulaire à l'aide de l'anneau de commande, l'écran affiche cette valeur agrandie à la position 12 heures.
Zoom sur la fin de la cuisson ou sur la sonde thermométrique	Quelques minutes avant la fin du processus de cuisson, l'appareil affiche le temps de cuisson restant en gros caractères au milieu de l'écran.

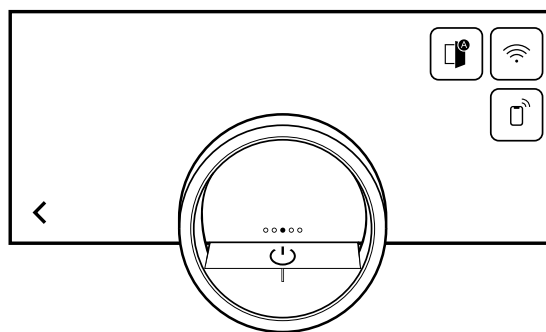
Dès que la température à cœur actuelle est inférieure de quelques degrés seulement à la valeur réglée, l'écran indique la température à cœur actuelle en plus grand. Tous les autres affichages sont masqués.

Affichage écran réduit

Si l'appareil ne détecte aucun utilisateur à proximité immédiate, il réduit l'affichage et indique uniquement les informations les plus importantes. Cette fonction est préréglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base → *Page 33*.

Centre de contrôle

Le centre de contrôle  vous permet d'accéder aux fonctions uniquement visibles dans la barre d'état par le biais de symboles. Le centre de contrôle vous permet d'activer et de désactiver des fonctions.



Sur le côté gauche, l'écran affiche les symboles et les textes contenant des informations sur l'état actuel de l'appareil. Sur le côté droit, l'écran affiche les champs tactiles du centre de contrôle.

4.6 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
	Chaleur tournante + 100 % d'humidité	30-230 °C	Cuisson à la vapeur à 70 - 100 °C : les mets sont entièrement enveloppés par la vapeur et cuits en douceur, sans se déshydrater. Pour les légumes, le poisson, les fruits de mer. Fonctionnement combiné à 150 - 230 °C : la combinaison de chaleur tournante et de vapeur assure un résultat moelleux et croustillant. Pour la pâte feuilletée, les petits pains.
	Chaleur tournante + 80 % d'humidité	30-230 °C	Fonctionnement combiné à 150 - 230 °C : la combinaison de chaleur tournante et de vapeur assure un résultat à la fois juteux et croustillant. Pour la volaille et les mets avec peu d'humidité propre comme le pain, les petits pains.
	Chaleur tournante + 60 % d'humidité	30-230 °C	Fonctionnement combiné à 150 - 230 °C : la combinaison de chaleur tournante et de vapeur assure un résultat à la fois juteux et croustillant. Pour la volaille et les mets avec une humidité propre élevée, comme les gratins, les lasagnes.
	Chaleur tournante + 30 % d'humidité ¹	30-230 °C	Fonctionnement combiné à 150 - 230 °C : l'humidité propre des aliments est conservée et le dessèchement est évité. Pour les soufflés/gratins, les gâteaux.
	Chaleur tournante + 0 % d'humidité	30-230 °C	La chaleur tournante est répartie uniformément et l'humidité peut s'échapper du compartiment de cuisson. Pour les mets humides comme les tartes aux fruits, les quiches, les soufflés/gratins.
	Gril + air pulsé	30-230 °C	Chaleur très intense venant du haut, répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Assure la formation d'une croûte tout en maintenant les mets au chaud tout autour. Pour la viande, la volaille, le poisson et les brochettes de légumes. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
	Gril niveau 1 + humidité	30-230 °C	Une puissance de gril moyenne combinée à la vapeur permet de former une croûte tout en maintenant le mets au chaud sur tout le pourtour. Pour des soufflés et gratins.

¹ Mode de cuisson ayant permis de déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350-1.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
	Gril niveau 2 + humidité	30-230 °C	Une puissance de gril élevée combinée à la vapeur permet de former une croûte tout en maintenant le mets au chaud sur tout le pourtour. Pour des légumes farcis et de la volaille.
	Cuisson sous-vide	50-95 °C	Cuisson à la vapeur au degré près des mets sous vide dans une plage de température de 50 à 95 °C. Les substances nutritives et le goût sont préservés de manière optimale. Pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. La température de cuisson doit uniquement être supérieure de 1 à 2 C° par rapport à la température à cœur souhaitée. Ainsi, la durée de cuisson est relativement longue et la surcuisson est pratiquement impossible. Vous pouvez saisir brièvement la viande et les légumes après la cuisson sous vide, saisissez le poisson de préférence avant la cuisson. Pour la , veuillez impérativement à respecter une bonne hygiène alimentaire.
	Cuisson basse température	30-90 °C	Ce mode de cuisson permet d'obtenir une viande particulièrement tendre et juteuse, et de conserver ou même de renforcer les arômes. Assaisonnez avec parcimonie. Avant la cuisson, saisissez brièvement la viande de tous les côtés dans une poêle à feu vif. La croûte ainsi formée empêche le jus de viande de s'écouler et apporte un arôme de rôti typique. La température de cuisson doit être supérieure de 10 à 15 C° par rapport à la température à cœur souhaitée. Plus la température du compartiment de cuisson est réduite, plus le processus de cuisson dure longtemps. Cela permet de contrôler la fin de la cuisson.
	Fermentation	30-50 °C	Température optimale permettant à la pâte de lever rapidement sans se dessécher. Pour la levure de boulanger et le levain.
	Maintien au chaud	50-90 °C	Température optimale pour maintenir les aliments au chaud sans les dessécher.
	Décongélation	40-60 °C	Température optimale pour décongeler en douceur les aliments congelés sans les dessécher. Pour les rôtis, le poisson, les légumes.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
	Régénérer	60-110 °C	Température optimale pour réchauffer les aliments en douceur sans les dessécher. Les aliments cuits au four deviennent croustillants, comme s'ils venaient d'être préparés. Pour des plats uniques, le pain, les pizzas.
	Vaporisation d'humidité		De la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson pour augmenter l'humidité.
	Elimination de la vapeur		La vapeur est condensée par de l'eau froide, par conséquent, peu de vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Cette fonction peut être utilisée à des températures allant jusqu'à 130 °C.
	Ajouter le gril		Le gril est allumé pendant quelques minutes pour dorer davantage les aliments. Cette fonction peut être utilisée à des températures à partir de 150 °C.

4.7 Affichage en mode à faible consommation d'électricité

L'appareil est doté de différents affichages en mode à faible consommation d'électricité. Les affichages dépendent du fait que l'appareil reconnaisse ou non un utilisateur.

En cas d'affichage sans reconnaissance de l'utilisateur, l'appareil est éteint et l'écran est noir. L'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité sans reconnaissance de l'utilisateur si vous n'effectuez aucun réglage pendant environ 20 minutes alors que l'appareil est allumé, ou environ 20 minutes après que l'appareil a terminé un processus de chauffe.

Lorsque le capteur de proximité détecte un utilisateur ou lorsque vous touchez la bague de commande ou que vous appuyez sur l'écran, l'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur.

En mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur, l'écran affiche le symbole d'ouverture de porte et la ligne d'état. Vous pouvez choisir dans les réglages de base → *Page 33* si l'écran affiche également le logo GAGGENAU.

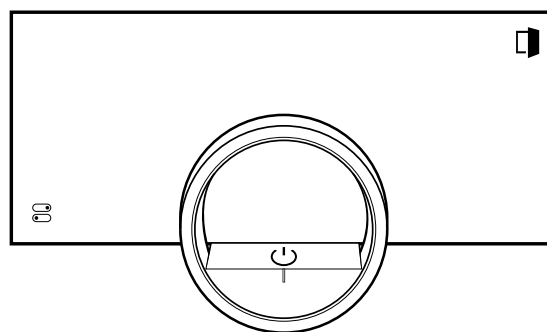
Si l'appareil parvient à se connecter à l'appli Home Connect l'écran affiche .

→ *"Home Connect", Page 31*

La distance de détection de l'utilisateur dépend des réglages de base choisis.

En mode à faible consommation d'électricité avec détection de l'utilisateur, la luminosité de l'affichage est ré-

duite. La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vue.



4.8 Informations supplémentaires

Si nécessaire, vous pouvez afficher des informations supplémentaires.

Lorsque vous appuyez sur , l'écran affiche des informations supplémentaires sur la fonction en cours.

Si vous continuez à appuyer sur certains symboles ou valeurs plus longtemps, l'écran affiche des informations supplémentaires sur la fonction en cours. Des informations supplémentaires sont disponibles pour tous les symboles qui sont disposés autour de l'anneau de commande, par exemple des informations sur le mode de cuisson réglé ou la température actuelle du compartiment de cuisson.

Dans les réglages de base → *Page 33*, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Info-i".

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 lorsque vous confirmez le message avec .

Pour les messages sur Home Connect, l'appareil indique également l'état Home Connect.

→ *"Home Connect", Page 31*

4.9 Conseils pop-up

Les conseils pop-up contiennent des explications sur les fonctions actuelles.

Dans les réglages de base → *Page 33*, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Conseils dans fenêtre pop-up".

4.10 Guides rapides

Pour vous aider sur différents sujets, votre appareil dispose de guides rapides.

4.11 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 niches d'encastrement attenantes pourraient être endommagées. 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.

4.12 Séchage du compartiment de cuisson

Après avoir fonctionné avec une fonction vapeur à des températures comprises entre 80 et 100 °C, le ventilateur de refroidissement et la roue du ventilateur à l'arrière du compartiment de cuisson continuent à fonctionner pendant un moment après l'extinction de l'appareil et s'éteignent ensuite automatiquement.

En cas de cuisson à des températures inférieures à 80 °C, le séchage automatique du compartiment de cuisson ne démarre pas.

Après le séchage automatique du compartiment de cuisson, celui-ci peut encore contenir de l'humidité. Le séchage rapide permet de sécher entièrement le compartiment de cuisson. Si le compartiment de cuisson est très humide, nous vous recommandons d'interrompre le séchage automatique du compartiment de cuisson et d'effectuer à la place un séchage rapide, qui dure environ 15 minutes.

→ *"Arrêter le séchage automatique du compartiment de cuisson", Page 20*

→ *"Démarrer Séchage rapide", Page 44*

Le séchage du compartiment de cuisson peut durer jusqu'à 95 minutes après quelques processus de cuisson. Maintenez la porte de l'appareil fermée pendant le séchage du compartiment de cuisson.

Si le séchage automatique du compartiment de cuisson ne démarre pas ou si trop d'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson après le séchage du compartiment de cuisson, démarrez la fonction de séchage rapide → *Page 44*.

4.13 Arrêt automatique

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un arrêt automatique. L'appareil arrête le processus de chauffe au bout de 12 heures si l'appareil n'est pas utilisé pendant ce temps et qu'aucun temps de cuisson n'est programmé. L'écran affiche un message.

Si vous réglez un temps de cuisson, vous pouvez utiliser l'appareil plus longtemps.

Si vous réglez un temps de cuisson, vous pouvez utiliser l'appareil pendant 72 heures maximum avec les modes de cuisson "Cuisson sous-vide" et "Déshydrater". En cas de programmation avec le programme spécial longue durée → *Page 22*, l'appareil s'éteint uniquement au bout de 74 heures maximum.

4.14 Protection nettoyage

Votre appareil détecte si vous nettoyez l'écran ou si vous souhaitez naviguer dans les affichages de l'appareil. L'appareil verrouille brièvement l'utilisation de l'écran et de l'anneau de commande.

Appuyez sur l'écran pour revenir aux commandes.

4.15 Capteur de proximité

Votre appareil détecte si vous vous trouvez devant l'appareil ou si vous vous déplacez vers l'appareil. Votre appareil ignore vos autres allées et venues.

Si vous ne vous trouvez pas dans la zone de détection de l'appareil allumé, il réduit l'affichage à l'essentiel.

Remarque : Vous pouvez régler à partir de quelle distance l'appareil vous détecte dans les réglages de base. Pour optimiser votre détection par le capteur de proximité, enregistrez la hauteur d'encastrement à partir du bord supérieur de l'appareil dans les réglages de base → *Page 33*.

4.16 Sécurité de porte

La fonction "Sécurité de porte" empêche toute ouverture accidentelle de la porte de l'appareil. C'est particulièrement utile lorsque l'appareil est installé sous le plan de travail.

Dans les réglages de base → *Page 33*, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Sécurité de porte".

Lorsque vous activez la fonction ou que vous appuyez sur , un curseur apparaît à la place du symbole .

→ *"Ouvrir la porte de l'appareil", Page 18*

4.17 Élimination de la vapeur

Pour l'élimination de la vapeur, l'appareil amène de l'eau froide dans le compartiment de cuisson. La vapeur se condense sur les parois du compartiment de cuisson et ce dernier refroidit.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil après l'élimination de la vapeur, la quantité de vapeur qui s'échappe est moindre.

L'élimination de la vapeur fonctionne uniquement avec les modes de cuisson suivants, à une température dans l'enceinte de cuisson inférieure à 130 °C :

- "Chaleur tournante + 100 % d'humidité" 
- "Chaleur tournante + 80 % d'humidité" 
- "Chaleur tournante + 60 % d'humidité" 
- "Cuisson sous-vide" 

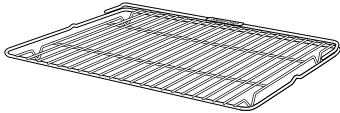
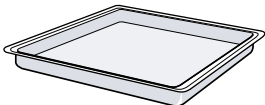
Lorsqu'un programme automatique → *Page 25* ou un programme de minuterie (temps de cuisson → *Page 21*) est terminé, l'appareil procède automatiquement à l'élimination de la vapeur à la fin du programme.

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		■ Vaisselle ■ Plats à gratin Remarque : Utilisez la grille du four combi-vapeur uniquement dans ce dernier et non dans le four ou le four micro-ondes. La grille peut changer de couleur à des températures supérieures à 250 °C. La grille du four combi-vapeur est marquée d'une inscription.
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé		■ Cuire du riz, des céréales et des légumes secs ■ Récupérer du liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur et de la décongélation
Récipient de cuisson en acier inox, perforé		■ Cuire à la vapeur des légumes et du poisson ■ Extraire du jus de baies ■ Décongeler
Cartouche de nettoyage		Nettoyez le compartiment de cuisson avec le programme de nettoyage → Page 42

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
Rail télescopique	BA010301
Sonde thermométrique	BA010050
Récipient de cuisson en acier inox, perforé	BA020370
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé	BA020361
Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé	BA020390
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé	BA020381
Lèchefrite en verre	BA046118
Lot avec 4 pastilles de détartrage	17002490

Autres accessoires	Référence
Lot avec 4 cartouches de nettoyage	CLS10040
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 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN124130
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 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN124230
Faitout en fonte d'aluminium	GN340230
Aide à l'ouverture de porte manuelle	

5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

La grille et le récipient de cuisson perforé sont équipés d'une fonction d'arrêt. Afin de garantir le bon fonctionnement de la fonction anti-basculement, insérez toujours la grille et le bac de cuisson perforé dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. La fonction d'arrêt n'est pas disponible pour le récipient de cuisson non perforé.

ATTENTION

Les accessoires peuvent basculer.

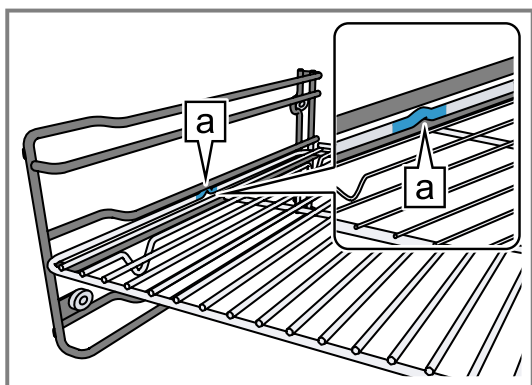
- ▶ Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

La grille du four n'est pas adaptée au four combi-va-peur.

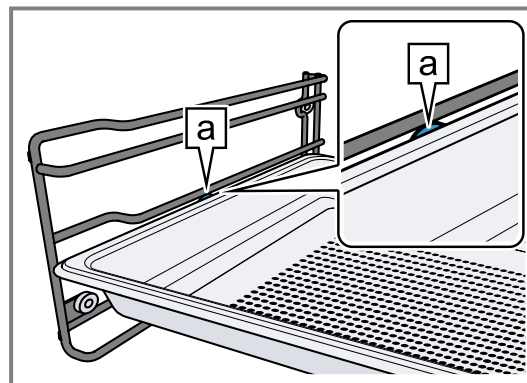
De la corrosion peut apparaître sur la grille du four.

- ▶ N'utilisez pas la grille du four dans le four combi-va-peur.

1. Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce que taquet d'arrêt  soit orienté vers le haut.



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



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

Remarque : Pour le retirer complètement, soulevez légèrement l'accessoire.

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.

Une fois les branchements électriques effectués, l'appareil affiche "Initialisation".

L'affichage "Initialisation" apparaît lors de la première mise en service après le raccordement électrique, si la première mise en service a échoué ou si l'appareil a été réinitialisé sur les réglages d'usine.

Procédez aux réglages suivants :

- Réglez la langue
- Activez Home Connect
- Réglez l'unité de température
- Réglez l'unité de poids
- Réglez le format de l'heure
- Réglez l'heure

Vous pouvez modifier ultérieurement tous les réglages dans les réglages de base → Page 33.

Suivez les instructions affichées. L'affichage vous guide à travers les premiers réglages.

Régler la langue et effectuer les autres réglages

1. Appuyez sur .
- ✓ La langue pré-réglée s'affiche.
2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez la langue souhaitée.
3. Confirmez à l'aide de ✓.
4. Appuyez sur →.
5. Effectuez les autres réglages.
- ✓ L'appareil démarre un cycle de rinçage.
- ✓ L'affichage de l'appareil sélectionné comme écran de démarrage dans les réglages de base → Page 33 apparaît.

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.

Faire chauffer l'appareil

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.
Le réglage idéal pour le chauffage est 200 °C dans le mode de cuisson Chaleur tournante + 60 % d'humidité $\frac{4}{60\%}$ pendant une heure.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil.

7 Utilisation

7.1 Mettre l'appareil sous tension

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité → *Page 14*, appuyez sur $\odot$ sur l'anneau de commande de l'appareil ou dans l'appli Home Connect.
 - ✓ L'affichage indique une température, un symbole pour le mode de cuisson et un symbole pour la minuterie.
 - ✓ L'appareil allume l'éclairage du compartiment de cuisson.
 - ✓ $\odot$ s'allume en orange.
2. Réglez la température, le mode de cuisson et le temps de cuisson souhaités.

Conseil : Dans les réglages de base → *Page 33*, vous pouvez choisir quel affichage doit apparaître après la mise en marche ou si l'appareil allume l'éclairage du compartiment de cuisson.

Remarque : Si vous ne réglez rien pendant un certain temps après la mise en marche, l'écran affiche l'affichage sélectionné dans les réglages de base → *Page 33* comme écran de démarrage, puis l'affichage en mode à faible consommation d'électricité.

7.2 Ouvrir la porte de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

La face intérieure de la porte de l'appareil devient très chaude pendant le fonctionnement.

- ▶ Pendant ou après le fonctionnement de l'appareil, ne touchez la porte de l'appareil qu'au niveau de la surface prévue sur le côté.
- ▶ Ouvrez toujours la porte de l'appareil jusqu'en butée.

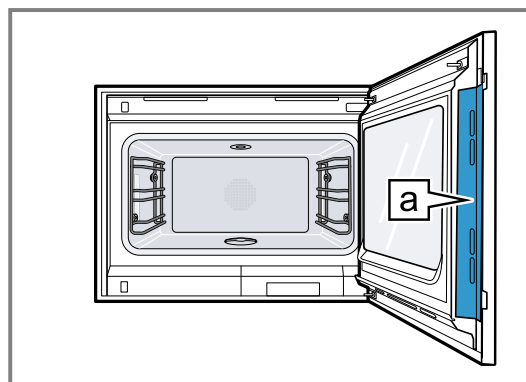
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Appuyez sur $\square$.
 - ▶ Dans les réglages de base → *Page 33* lorsque la fonction "Sécurité de porte" est activée, faites glisser le curseur jusqu'à l'autre extrémité.
- ✓ La porte de l'appareil s'ouvre.

2. Touchez la porte de l'appareil uniquement sur la surface prévue à cet effet $\square$ et ouvrez-la complètement.



Conseil : Dans le centre de contrôle, vous pouvez régler l'ouverture automatique de la porte de l'appareil après le processus de cuisson en cours.
→ "Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", *Page 19*

7.3 Modifier le mode de cuisson

Remarque : Vous pouvez modifier le mode de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur le symbole actuel du mode de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur le mode de cuisson sélectionné ou sur $\triangleleft$, ou bien patientez quelques secondes.
 - ✓ Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence s'affichent.
 - ✓ Si vous avez déjà utilisé le mode de cuisson, l'affichage indique la dernière température utilisée.
4. Si nécessaire, modifiez la température. → *Page 18*
5. Si une fenêtre d'information s'affiche, suivez les instructions de la fenêtre d'information.
6. Appuyez sur $\blacktriangleright$ pour mettre l'appareil en marche.

7.4 Modifier la température

Remarque : Vous pouvez modifier la température pendant le fonctionnement.

Condition : Le mode de cuisson est sélectionné.

→ "Modifier le mode de cuisson", *Page 18*

1. Appuyez sur la température affichée.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
 - ✓ L'écran affiche les températures disponibles pour le mode de cuisson sélectionné.

3. Pour revenir à l'affichage précédent, appuyez sur la température souhaitée ou sur <.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.

✓ La température sélectionnée s'affiche.

Remarque : Après le démarrage du mode, l'écran affiche une barre de progression sous la température sélectionnée si la température modifiée dépasse de 20 °C la température précédente.

7.5 Afficher la température du compartiment de cuisson actuelle

- ▶ Appuyez plus longuement sur la température réglée.
- ✓ L'affichage indique la température du compartiment de cuisson actuelle.

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

7.6 Ajouter le gril

Le gril vous permet de faire dorer ou de gratiner vos mets.

La fonction "Ajouter le gril" est disponible pour les modes de cuisson "Chaleur tournante + 100% d'humidité", "Chaleur tournante + 80% d'humidité", "Chaleur tournante + 60% d'humidité", "Chaleur tournante + 30% d'humidité" et "Chaleur tournante + 0% d'humidité".

La fonction "Ajouter le gril" est uniquement disponible à partir d'une température de 150 °C.

Activer le gril

ATTENTION

Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.

- ▶ Si vous utilisez la sonde thermométrique, n'insérez jamais les aliments au niveau d'enfournement le plus haut.

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande, et démarrez le fonctionnement.

La fonction "Ajouter le gril" n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.

2. Appuyez sur .

✓  s'allume.

✓ L'appareil allume le gril pour le temps de cuisson réglé.

Désactiver le gril

Condition :  s'allume en orange.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓  s'allume en blanc.
- ✓ Le gril est désactivé.

7.7 Vaporisation d'humidité

Avec la fonctionnalité "Vaporisation d'humidité", l'appareil introduit la vapeur de manière ciblée dans le compartiment de cuisson. Vous pouvez donc par exemple faire cuire du pain et des petits pains avec suffisamment d'humidité. La pâte à levure donne une croûte lisse et brillante.

La fonctionnalité "Vaporisation d'humidité" est uniquement disponible pour les modes de cuisson suivants :

- "Chaleur tournante + 30% d'humidité" 
- "Chaleur tournante + 0% d'humidité" 
- "Gril + air pulsé" 

Conseil : Pour obtenir un résultat optimal, activez la fonctionnalité au début du processus de cuisson.

Démarrer la vaporisation d'humidité

- ▶ Appuyer sur .
- ✓  s'allume.
- ✓ Après un court instant, l'appareil introduit de la vapeur dans le compartiment de cuisson.
- ✓ L'appareil arrête la vaporisation d'humidité automatiquement après environ 5 minutes.

Annuler la vaporisation d'humidité

- ▶ Appuyez sur .

7.8 Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson

La fonction « Ouverture de porte automatique à la fin du processus de cuisson » est uniquement valable pour le processus de cuisson en cours.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

- ▶ Tenez à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de l'appareil lorsque la porte de ce dernier s'ouvre automatiquement.

Remarque : Utilisez la fonction « Ouverture de porte automatique en fin de cuisson » uniquement en cas de besoin pour éviter que les aliments ne surcuissent ou ne brûlent.

Pour éviter que trop d'humidité ne se dépose sur les habillages de porte meuble, ouvrez si possible complètement la porte de l'appareil après la fin de cuisson.

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur .

✓ L'affichage indique .

✓ L'appareil ouvre automatiquement sa porte à la fin du processus de cuisson actuel avec une fin de cuisson ou une température à cœur réglée.

Remarque : La porte de l'appareil s'ouvre également lorsque la sécurité enfants → *Page 24* ou la sécurité de porte → *Page 15* sont activées.

7.9 Désactiver l'ouverture automatique de la porte de l'appareil

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur .

✓ L'affichage indique .

✓ L'ouverture automatique de la porte de l'appareil est désactivée après le processus de cuisson.

7.10 Interrompre le fonctionnement et le poursuivre

1. Appuyez sur ■ pour interrompre le fonctionnement.
2. Appuyez sur ► pour poursuivre le fonctionnement.

7.11 Arrêter le séchage automatique du compartiment de cuisson

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil, l'appareil interrompt le séchage automatique du compartiment de cuisson.

Condition : Dans le centre de contrôle, l'affichage indique ☒.

1. Appuyer sur ☒.
 2. Appuyer sur ✓.
- ✓ L'appareil met fin au séchage automatique du compartiment de cuisson.

Conseil : Sous "Modes et Service", vous pouvez à tout moment démarrer la fonction "Séchage rapide".
→ "Démarrer Séchage rapide", Page 44

7.12 Ouvrir et fermer le centre de contrôle

1. Pour ouvrir le centre de contrôle, appuyez sur ☒.
- ✓ L'appareil affiche une description des fonctions actuellement actives.
2. Pour activer ou désactiver une fonction selon les besoins, appuyez sur le symbole de la fonction.
3. Pour fermer le centre de contrôle, appuyez sur <.
- ✓ Un conseil pop-up → Page 15 vous informe quand une fonction a été activée.

7.13 Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson

1. Appuyez sur ☒.
2. Appuyez sur ✱.

7.14 Après chaque utilisation

Séchez le compartiment de cuisson afin qu'il ne reste plus d'humidité dans l'appareil et qu'aucune odeur ne se dégage.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

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.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

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. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi et séchez-le bien avec un chiffon doux.
3. Si nécessaire, essuyez la condensation sur les meubles ou les poignées.
4. Si nécessaire, vous pouvez sécher le compartiment de cuisson avec la fonction .
→ "Séchage rapide", Page 44

7.15 Éteindre l'appareil

- ▶ Appuyez sur ☐ sur la bague de commande. En fonction du mode de cuisson, un rinçage automatique peut se faire entendre.
- ✓ L'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité.

7.16 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l'arrêt automatique → Page 15 a éteint l'appareil.

- ▶ Appuyez sur ☐ sur l'anneau de commande.

7.17 Afficher des informations

- ▶ Appuyez sur ⓘ.
- ✓ L'appareil affiche des informations sur la fonction sélectionnée.
→ "Informations supplémentaires", Page 14

7.18 Afficher les informations sur l'appareil

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Informations appareil" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur "Informations appareil".
- ✓ L'écran affiche des informations sur l'appareil, par exemple le numéro de produit et le numéro de série.
4. Pour quitter l'affichage, appuyez sur <.

7.19 Utiliser les guides rapides

1. Sélectionnez l'affichage "Modes et Service".
→ "Affichages de l'appareil", Page 10
2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez « Guide rapide », puis relâchez l'anneau de commande.
3. Sélectionnez et consultez le guide rapide souhaité.

8 Fonctions de minuterie

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

8.1 Aperçu des fonctions minuterie

Utilisez ⌚ pour sélectionner les différentes fonctions minuterie.

Fonction minuterie	Utilisation
	Temps de cuisson
	Fin de cuisson

Le réglage d'un temps de cuisson ou d'une fin de cuisson est uniquement possible en combinaison avec un mode de cuisson.

Les fonctions "Temps de cuisson" et "Sonde thermométrique" ne sont pas disponibles en même temps.

8.2 Appeler le menu Minuterie

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique h et min pour les heures et les minutes.
- ✓ L'écran affiche les minutes en plus grand à la position 12 heures.

8.3 Quitter le menu Minuterie

- ▶ Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent.
- ✓ Le menu Minuterie est fermé.

8.4 Temps de cuisson

Lorsque vous réglez le temps de cuisson de vos mets, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de ce temps. Le temps de cuisson maximum possible dépend du mode de cuisson réglé.

Pour la plupart des modes de cuisson, vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute et 24 heures.

Pour les modes de cuisson "Cuisson sous-vide" et "Déshydrater", le temps de cuisson maximal est de 72 heures.

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

Régler le temps de cuisson

Condition : Une température à cœur n'est pas réglée. Vous ne pouvez pas utiliser en même temps les fonctions "Temps de cuisson" et "Sonde thermométrique".

1. Enfourez le plat dans le compartiment de cuisson.
 2. Appuyez sur .
 - ✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
 3. Appuyez sur la valeur souhaitée et modifiez la valeur à l'aide de l'anneau de commande.
 - ▶ Tourner lentement l'anneau de commande pour modifier la valeur par petits paliers.
 - ▶ Tourner rapidement l'anneau de commande pour modifier la valeur par grands paliers.
- Le temps de cuisson maximum possible dépend du mode de cuisson.
- ✓ L'appareil calcule automatiquement l'heure pour la fin de cuisson.

4. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'appareil enregistre les réglages et l'affichage revient à l'affichage précédent.
- ✓ Lorsque l'appareil est en marche, il affiche la température, le mode de fonctionnement et le temps de cuisson restant.
- ✓ 3 minutes avant la fin du temps de cuisson, l'affichage indique le temps de cuisson restant en l'agrandissant.
- ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique 00:00 et un signal sonore retentit.
5. Tournez l'anneau de commande ou ouvrez la porte de l'appareil. La porte de l'appareil s'ouvre automatiquement si vous avez activé cette fonction.
 - "Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", Page 19
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Remarque : Si vous n'effectuez aucune autre commande après le signal sonore, l'affichage indique la fonction « Minuterie d'attente » avec le symbole +. L'affichage indique le temps écoulé depuis la fin de cuisson. Au bout d'environ 20 minutes sans effectuer aucune autre commande, l'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité.

Modifier le temps de cuisson

Condition : Vous avez réglé un mode de cuisson et une température.

1. Appuyez sur .
 - ✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
 2. Appuyez sur la valeur souhaitée, puis supprimez cette valeur avec C ou modifiez-la à l'aide de l'anneau de commande.
 - ▶ Tourner lentement l'anneau de commande pour modifier la valeur par petits paliers.
 - ▶ Tourner rapidement l'anneau de commande pour modifier la valeur par grands paliers.
- Le temps de cuisson maximum possible dépend du mode de cuisson.
- ✓ L'appareil calcule automatiquement l'heure pour la fin de cuisson.
 - 3. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
 - ✓ L'affichage indique la température, le mode de cuisson, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson.

Annuler le temps de cuisson

Conseil : Dans l'affichage "Manuel", double-cliquez sur le temps de cuisson pour le supprimer sans passer par les réglages de la minuterie.

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
2. Appuyez sur la valeur souhaitée et supprimez-la avec C.
- ✓ L'affichage indique --:--.

3. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
- ✓ L'affichage n'indique aucun temps de cuisson.

8.5 Fin de cuisson

Dès que vous réglez un temps de cuisson, l'affichage indique la fin de cuisson. Vous pouvez décaler la fin de cuisson de 12 heures au maximum.

Si vous réglez par exemple un temps de cuisson de 90 minutes à 10 heures, vous pouvez décaler la fin de cuisson pour que cette dernière se termine au plus tard à 22h30.

Le temps de cuisson maximal est de 24 heures pour la plupart des modes de cuisson.

Pour les modes de cuisson "Cuisson sous-vide" et "Déshydrater", le temps de cuisson maximal est de 72 heures.

Pour le mode de cuisson "Cuisson sous-vide", pour des raisons d'hygiène, il n'est pas possible de reporter la fin de cuisson.

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

Différer la fin de cuisson

Condition : Une température à cœur n'est pas réglée. Vous ne pouvez pas utiliser en même temps les fonctions "Temps de cuisson" et "Sonde thermométrique".

1. Enfouissez le plat dans le compartiment de cuisson.
2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
3. Régler le temps de cuisson. → *Page 21*
- ✓ L'appareil calcule automatiquement l'heure pour la fin de cuisson.
4. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
5. Appuyez sur la fin de cuisson.
6. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.

7. Appuyez sur .
- ✓ L'appareil se met en veille.
- ✓ L'affichage indique la température, le mode de cuisson et la fin de cuisson.
- ✓ Lorsque la fin de cuisson a lieu un ou plusieurs jours après, l'affichage indique "+1d".
- ✓ L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique 00:00 et un signal sonore retentit.
8. Tournez l'anneau de commande ou ouvrez la porte de l'appareil.
La porte de l'appareil s'ouvre automatiquement si vous avez activé cette fonction.
→ *"Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", Page 19*
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

Remarque : Si vous n'effectuez aucune autre commande après le signal sonore, l'affichage indique la fonction « Minuterie d'attente » avec le symbole +. L'affichage indique le temps écoulé depuis la fin de cuisson. Au bout d'environ 20 minutes sans effectuer aucune autre commande, l'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité.

Réinitialiser le décalage de la fin de cuisson

Conseil : Dans l'affichage de l'appareil "Manuel", double-cliquez sur la fin de cuisson afin de réinitialiser le décalage de la fin de cuisson sans passer par les réglages de la minuterie.

Condition : Vous avez réglé la fin de cuisson à l'aide de l'anneau de commande.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour réinitialiser le décalage de la fin de cuisson.
- ✓ L'appareil calcule la fin de cuisson à l'aide du temps de cuisson.
- ✓ L'affichage indique la fin de cuisson.
3. Appuyez sur < ou sur la fin de cuisson pour revenir à l'affichage de l'appareil précédent.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.

8.6 Minuterie temps de cuisson

Si vous ne réglez aucun temps de cuisson, l'affichage indique le temps écoulé depuis le début du processus. Dans les réglages de base, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Compte à rebours minuterie".

9 Programme spécial longue durée¹

Cette fonction vous permet de conserver des mets au chaud et de les cuire jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil. Vous pouvez sélectionner le mode de cuisson "Chaleur tournante", la température et la durée souhaitée.

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.

Le programme spécial longue durée vous permet de programmer 9 cycles de chauffe différents pour une durée totale de 74 heures. Vous réglez l'heure de début et l'heure de fin. L'affichage indique les réglages sélectionnés.

¹ Disponible selon la version logicielle.

Vous pouvez déterminer si l'éclairage du compartiment de cuisson est allumé ou éteint pendant la durée sélectionnée.

À la fin de la durée sélectionnée, l'appareil désactive automatiquement la fonction. Si nécessaire, vous pouvez à tout moment désactiver le programme spécial longue durée en appuyant sur la touche « on/off » .

Si le programme spécial longue durée est activé, l'affichage ne change pas lorsque vous vous approchez de l'appareil.

Lorsque le programme spécial longue durée est activé, vous ne pouvez pas utiliser l'appareil via l'écran et l'anneau de commande.

Lorsque le programme spécial longue durée est activé, la fonction « Ouverture de porte automatique en fin de cuisson » n'est pas disponible.

9.1 Sélectionner une période pour le programme spécial longue durée

1. Appuyez sur l'heure de début.
2. À l'aide de l'anneau de commande, modifiez l'heure de début.
3. Appuyez sur .
- ✓ L'appareil calcule automatiquement l'heure de fin.
- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
4. Appuyez sur l'heure de fin.
5. À l'aide de l'anneau de commande, modifiez l'heure de fin.
- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
6. Confirmez à l'aide de .
- ✓ L'affichage indique .

9.2 Ouvrir le programme spécial longue durée

Condition : La fonction "Progr. spéc. longue durée" est réglée dans les réglages de base → *Page 33* sur « Marche ».

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
2. Sélectionnez "Progr. spéc. longue durée" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Réglez l'interrupteur à droite de l'entrée de liste "Progr. spéc. longue durée" sur « Marche ».
- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.

9.3 Sélectionner les réglages pour l'éclairage du compartiment de cuisson pendant le programme spécial longue durée

Condition : Une heure de début et une heure de fin sont sélectionnées.

→ *"Sélectionner une période pour le programme spécial longue durée", Page 23*

1. Appuyez sur .
2. Pour allumer l'éclairage du compartiment de cuisson au niveau d'éclairage le plus bas pendant toute la durée du programme spécial longue durée, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur « Marche ».
3. Pour éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson pendant toute la durée du programme spécial longue

durée, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur "Arrêt".

- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
4. Pour programmer le premier cycle de chauffe, appuyez sur +.
- *"Régler les cycles de chauffe", Page 23*

9.4 Régler les cycles de chauffe

1. Appuyez sur .
 - ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
 2. Appuyez sur "Résumé".
 3. Appuyez sur .
 4. Appuyez sur +.
 5. Pour régler la température, appuyez sur cette dernière.
 - ▶ Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur .
 6. Pour régler le mode de cuisson, appuyez sur le symbole du mode de cuisson.
 - ▶ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur .
 7. Pour modifier l'heure de début, appuyez sur cette dernière.
 - ▶ Sélectionnez l'heure de début à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur .
 8. Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur cette dernière.
 - ▶ Sélectionnez l'heure de fin à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur .
 - ✓ L'affichage indique les réglages pour le premier cycle de chauffe.
 9. Confirmez à l'aide de .
 10. Pour programmer un autre cycle de chauffe si vous en avez besoin, appuyez sur +.
 - ▶ Programmes les réglages pour l'autre cycle de chauffe.
- Vous pouvez programmer jusqu'à 9 cycles de chauffe.
- ✓ L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.
 - ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin du programme spécial longue durée.
11. Touchez l'anneau de commande.
 - ✓ L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.
 12. Utilisez l'anneau de commande pour naviguer dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés.

9.5 Modifier la période du programme spécial longue durée

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
2. Appuyez sur "Résumé".
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
5. Appuyez sur l'heure de début et modifiez-la à l'aide de l'anneau de commande.

9.6 Modifier les réglages de l'éclairage du compartiment de cuisson

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
2. Appuyez sur "Résumé".
3. Appuyez sur .
4. Pour allumer l'éclairage du compartiment de cuisson au niveau d'éclairage le plus bas pendant toute la durée du programme spécial longue durée, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur « Marche ».
5. Pour éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson pendant toute la durée du programme spécial longue durée, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur "Arrêt".

9.7 Modifier un cycle de chauffe

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
2. Appuyez sur "Résumé".
3. Appuyez sur .
4. À l'aide de l'anneau de commande, naviguez dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés, puis appuyez sur le cycle de chauffe souhaité.
5. Pour modifier les réglages du cycle de chauffe, appuyez sur les réglages correspondants.
6. Pour enregistrer un réglage modifié, appuyez sur .

9.8 Supprimer un cycle de chauffe

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
2. Appuyez sur "Résumé".
3. Appuyez sur .
4. À l'aide de l'anneau de commande, naviguez dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés, puis sélectionnez le cycle de chauffe souhaité.
5. Appuyez sur .

9.9 Démarrer le programme spécial longue durée

- ▶ Démarrez à l'aide de .
- ✓ Le programme spécial longue durée démarre.
- ✓ L'appareil s'éteint une fois le programme spécial longue durée terminé.

9.10 Arrêter le programme spécial longue durée

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
2. Sélectionnez "Progr. spéc. longue durée" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Réglez l'interrupteur à droite de l'entrée de liste "Progr. spéc. longue durée" sur "Arrêt".

10 Sécurité enfants

Activez la fonction « Sécurité enfants » afin d'empêcher les enfants d'allumer accidentellement l'appareil ou de modifier les réglages.

Lorsque la sécurité enfants est activée, il n'est pas possible d'utiliser l'écran ni l'anneau de commande.

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

Vous pouvez également activer la sécurité enfants pendant le fonctionnement.

10.1 Activer la sécurité enfants

Condition : Dans les réglages de base → *Page 33*, pour la fonction "Display child lock", l'option « Marche » est réglée.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique .
- ✓ La fonction « Sécurité enfants » est activée.

10.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Maintenez enfoncé  pendant environ 2 secondes.
- ✓ La fonction « Sécurité enfants » est désactivée.
2. Régler l'appareil comme d'habitude.

11 Favoris

L'affichage de l'appareil "Favoris" vous permet d'enregistrer des programmes automatiques préférés, des recommandations de réglage ou des combinaisons du mode de cuisson, de la température, de la température à cœur ou du temps de cuisson. L'appareil reprend les réglages sélectionnés comme la température, le temps de cuisson, le poids ou le degré de brunissement pour les favoris.

Vous pouvez sélectionner individuellement les noms des favoris.

Vous pouvez modifier les réglages enregistrés pour les favoris ou l'ordre des favoris dans l'appli Home Connect. Après avoir lancé le favori, vous pouvez modifier les réglages.

→ "Modifier un favori", *Page 25*

11.1 Créer un premier favori

Remarque : Vous pouvez enregistrer une recommandation de réglage ou un plat dans vos favoris au début ou à la fin d'un programme automatique.

Condition : Les réglages pour le favori sont sélectionnés ou un processus de chauffe est terminé.

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique "Favoris".
2. Appuyez sur .
3. À l'aide du clavier, saisissez un nom.
4. Appuyez sur .

11.2 Sélectionner un favori

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique "Favoris".
→ "Affichages de l'appareil", Page 10
2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez le favori souhaité.
3. Appuyez sur le favori.

11.3 Renommer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 25

1. Appuyez sur .
2. Saisissez le nom du favori.
3. Confirmez à l'aide de .

11.4 Démarrer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 25

- ▶ Démarrez à l'aide de ▶.

11.5 Modifier un favori

Conditions

- Le favori est sélectionné.
→ "Sélectionner un favori", Page 25
 - Le favori est arrêté.
1. Modifiez les réglages sélectionnés, par exemple la température, le mode de cuisson ou le temps de cuisson.
 2. Appuyez sur .
 3. Démarrez à l'aide de ▶.
 - ✓ Le fonctionnement démarre avec les réglages modifiés.

Remarque : L'appareil ne mémorise pas les réglages modifiés dans le favori sélectionné. Si vous sélectionnez à de nouveau le favori, les réglages correspondent aux réglages effectués lors de la création du favori. L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages des favoris.

11.6 Supprimer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 25

1. Appuyez sur .
2. Confirmez à l'aide de .

12 Programmes

Les recommandations de réglage et le programme automatique se trouvent dans l'affichage "Programmes".

12.1 Programmes automatiques

La fonction « Programme automatique » vous permet de préparer les mets les plus divers. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

Pour les programmes automatiques, l'appareil détermine les réglages optimaux une fois que vous avez saisi, par exemple, le poids et le résultat de cuisson souhaité. Les programmes automatiques sont signalés par une coche dans la liste de vue d'ensemble.

Selon le mode de cuisson, le temps de cuisson commence uniquement lorsque l'appareil est préchauffé. Vous trouverez des informations sur les accessoires ou les niveaux d'enfournement dans le conseil du programme correspondant.

Remarque : Vous pouvez filtrer les programmes automatiques dans les réglages de base → Page 33, par exemple avec les filtres suivants "Végétarien" ou "Ni viande, ni volaille".

Remarques concernant les réglages des programmes automatiques

Respectez les indications concernant les réglages des programmes automatiques.

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, ainsi que de la taille et du type d'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable et de la

viande à la température du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.

- Les mets sont divisés en catégories. Pour chaque catégorie, vous trouverez un ou plusieurs mets. L'affichage indique le dernier plat sélectionné.
- Pour certains plats, l'appareil vous invite par exemple à saisir le poids, le niveau de coloration souhaité, l'épaisseur des mets ou le niveau de cuisson des mets.
- Pour certains mets, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide pour un résultat de cuisson optimal. Enfournerez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.
- La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, vos réglages sélectionnés vous sont proposés.
- Vous aurez besoin de la sonde thermométrique pour certains programmes. Utilisez la sonde thermométrique → Page 27 pour ces programmes.
- Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si le compartiment de cuisson est trop chaud, l'écran affiche un message correspondant. Laissez refroidir l'appareil, puis redémarrez.

Sélectionner un programme automatique

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique "Programmes".
- ✓ L'écran affiche le premier programme de la catégorie "Légumes" ou le dernier programme automatique réglé.
- ✓ L'affichage indique les valeurs prédéfinies pour le programme ou les dernières valeurs réglées.
- ✓ L'affichage indique un conseil et des symboles pour la catégorie, les favoris → *Page 24* et pour le démarrage du programme.
2. Sélectionnez le plat de votre choix à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur le plat souhaité.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les valeurs correspondantes.

Modifier la catégorie

1. Appuyez sur le symbole de la catégorie.
- ✓ L'affichage indique les catégories disponibles dans le menu circulaire.
2. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur < ou sur la catégorie pour confirmer la sélection.
- ✓ L'affichage indique le premier plat de la catégorie sélectionnée et les valeurs correspondantes.

Modifier un programme

1. Appuyez sur le nom du plat.
2. Si nécessaire, naviguez dans le menu de liste des plats à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur le plat souhaité.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
4. Appuyez sur le réglage.
5. Modifiez le réglage à l'aide de l'anneau de commande, et appuyez sur le réglage souhaité. Les réglages ne sont pas tous modifiables. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson.
6. Appuyez sur <.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
7. Appuyez sur □.
- ✓ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.
8. Suivez les indications affichées.

Démarrer un programme automatique

- ▶ Appuyez sur ▶.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ✓ L'appareil cesse de chauffer.
- ✓ L'appareil procède à une élimination de la vapeur.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'un programme automatique est en cours, vous influencerez le résultat de la cuisson. Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil ou ouvrez-la uniquement brièvement. L'appareil interrompt le programme automatique et continue de fonctionner après que vous avez fermé la porte de l'appareil.

Prolonger la cuisson

Si le résultat de cuisson ne vous satisfait pas encore, vous pouvez prolonger le temps de cuisson.

Condition : Un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

1. Confirmez à l'aide de ✓.
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez à l'aide de ✓.

Remarque : Si vous appuyez sur ⏻, pendant la cuisson, l'appareil lance l'élimination de la vapeur et met fin à la cuisson.

Annuler un programme automatique

Remarque : Une fois que vous avez démarré le programme automatique, vous ne pouvez plus modifier les réglages.

- ▶ Appuyez sur ■.
- ✓ L'appareil met fin au programme automatique.

Mémoriser un programme dans les favoris

Vous pouvez enregistrer un programme dans les favoris au début ou à la fin d'un programme automatique.

1. Appuyez sur □.
- ✓ L'affichage indique "Favoris".
2. Appuyez sur ↗.
3. À l'aide du clavier, saisissez un nom.
4. Appuyez sur ✓.

Vous pouvez modifier les réglages d'un favori enregistré uniquement via l'appli Home Connect.

12.2 Recommandations de réglage

En cas de recommandations de réglage, l'appareil détermine le mode de cuisson optimal.

Les recommandations de réglage ne sont pas signalées par une coche dans la liste de vue d'ensemble.

Si un poids est indiqué dans un conseil, la température et le temps de cuisson recommandés se réfèrent à cette indication de poids. Vous pouvez adapter la température et la fin de cuisson dans les plages disponibles.

Selon le mode de cuisson, le temps de cuisson commence uniquement lorsque l'appareil est préchauffé. Vous trouverez des informations sur les accessoires ou les niveaux d'enfournement dans le conseil du programme correspondant.

Conseils sur les recommandations de réglage

Respectez les conseils relatifs aux recommandations de réglage.

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments, ainsi que de la taille et du type d'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.
- Les mets sont divisés en catégories. Pour chaque catégorie, vous trouverez un ou plusieurs mets. L'affichage indique le dernier plat sélectionné.
- Avec les recommandations de réglage, l'appareil détermine le mode de cuisson optimal.
- Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson dans les plages prédéfinies.
- Pour certains mets, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide pour un résultat de cuisson opti-

mal. Enfouissez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage est terminé et qu'un message apparaît.

- La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, vos réglages sélectionnés vous sont proposés.
- Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si le compartiment de cuisson est trop chaud, l'écran affiche un message correspondant. Laissez refroidir l'appareil, puis redémarrez.

Sélectionner une recommandation de réglage

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique "Programmes".
- ✓ L'écran affiche le premier programme de la catégorie "Légumes" ou le dernier programme automatique réglé.
- ✓ L'affichage indique les valeurs prédéfinies pour le programme ou les dernières valeurs réglées.
- ✓ L'affichage indique un conseil et des symboles pour la catégorie, les favoris → *Page 24* et pour le démarrage du programme.
2. Sélectionnez le plat de votre choix à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur le plat souhaité.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les valeurs correspondantes.

Modifier la catégorie

1. Appuyez sur le symbole de la catégorie.
- ✓ L'affichage indique les catégories disponibles dans le menu circulaire.
2. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur < ou sur la catégorie pour confirmer la sélection.
- ✓ L'affichage indique le premier plat de la catégorie sélectionnée et les valeurs correspondantes.

Modifier un programme

1. Appuyez sur le nom du plat.
2. Si nécessaire, naviguez dans le menu de liste des plats à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur le plat souhaité.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
4. Appuyez sur le réglage.
5. Modifiez le réglage à l'aide de l'anneau de commande, et appuyez sur le réglage souhaité. Les réglages ne sont pas tous modifiables. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson.
6. Appuyez sur <.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.

7. Appuyez sur □.

✓ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.

8. Suivez les indications affichées.

Démarrer une recommandation de réglage

- ▶ Appuyez sur ▶.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ✓ L'appareil cesse de chauffer.
- ✓ L'appareil procède à une élimination de la vapeur.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil alors qu'une recommandation de réglage a été émise, vous influencerez le résultat de la cuisson. Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil ou ouvrez-la uniquement brièvement. L'appareil interrompt la recommandation de réglage et continue de fonctionner après que vous avez fermé la porte de l'appareil.

Prolonger la cuisson

Si le résultat de cuisson ne vous satisfait pas encore, vous pouvez prolonger le temps de cuisson.

1. Double-cliquez sur 00.00.
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmer avec ✓.

Remarque : Si vous appuyez sur ☼, pendant la cuisson, l'appareil lance l'élimination de la vapeur et met fin à la cuisson.

Modifier une recommandation de réglage

Remarque : Après avoir choisi de lancer la recommandation de réglage, vous pouvez modifier les réglages.

1. Appuyez sur la recommandation de réglage.
2. Modifiez les réglages souhaités.

Mémoriser un programme dans les favoris

Vous pouvez enregistrer un programme dans les favoris au début ou à la fin d'une recommandation de réglage.

Conditions

- La température et le mode de cuisson sont réglés.
- Le temps de cuisson ou la température à cœur est réglé.

1. Appuyez sur □.
- ✓ L'affichage indique "Favoris".
2. Appuyez sur _/.
3. À l'aide du clavier, saisissez un nom.
4. Appuyez sur ✓.

Vous pouvez modifier les réglages d'un "Favoris" uniquement via l'appli Home Connect.

13 Sonde thermométrique

La sonde thermométrique permet d'obtenir une cuisson exacte et précise. La sonde thermométrique mesure la température à l'intérieur des aliments sur 3 points de mesure. Lorsque la température à cœur souhaitée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement et garantit que tous les aliments sont cuits à la perfection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson et la sonde thermométrique deviennent très chauds.

- ▶ Utilisez des gants de cuisine pour brancher et débrancher la sonde thermométrique.

ATTENTION

Les températures supérieures à 250 °C endommagent la sonde thermométrique.

- ▶ Utilisez la sonde thermométrique dans votre appareil uniquement à une température maximale de 230 °C.
- ▶ En cas d'utilisation des modes de cuisson "Gril + air pulsé", "Gril niveau 1 + humidité" et "Gril niveau 2 + humidité" avec la sonde thermométrique, n'enfourez pas les mets au niveau d'enfournement le plus haut.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

En cas de sonde thermométrique inappropriée, la chaleur peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION

Les produits de nettoyage agressifs peuvent endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde thermométrique est pointue.

- ▶ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil. La sonde thermométrique → *Page 16* est disponible comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne. Vous pouvez également utiliser la sonde thermométrique du four Gaggenau ou du four micro-ondes combiné de la même gamme d'appareils.

Si vous utilisez la sonde thermométrique, n'insérez jamais les aliments au niveau d'enfournement le plus haut.

Retirez toujours la sonde thermométrique du compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez jamais la sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson.

Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation.

La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 100 °C. En dehors de la plage de mesure, l'écran affiche « <15 °C » ou « >100 °C » pour la température à cœur actuelle.

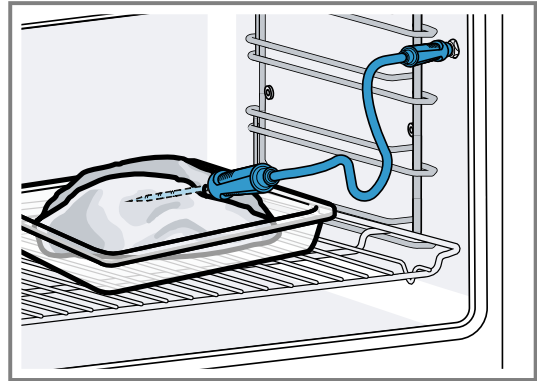
Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.

13.1 Insérer la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire

1. Introduisez entièrement la sonde thermométrique dans l'aliment à cuire.
2. N'insérez pas la sonde thermométrique dans la graisse.
3. Assurez-vous que la sonde thermométrique ne touche pas la vaisselle ni un os.
4. Enfourez les mets dans le compartiment de cuisson.

Insérer la sonde thermométrique dans de la viande

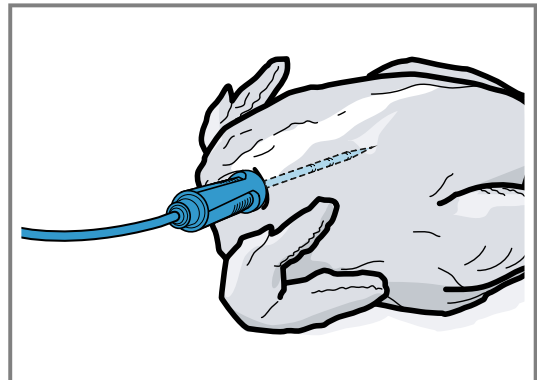
1. Insérez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.



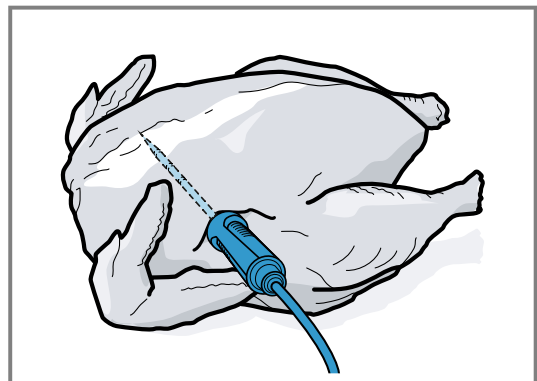
2. Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

Insérer la sonde thermométrique dans de la volaille

1. Insérez la sonde thermométrique à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, en l'enfonçant le plus possible.



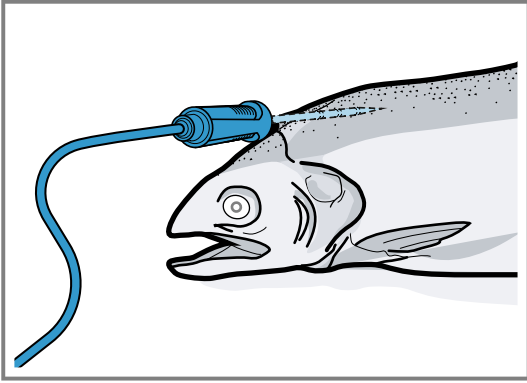
2. Selon la nature de la volaille, insérez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



3. Avec la volaille, veillez à ce que la pointe de la sonde thermométrique ne dépasse pas dans la cavité thoracique.

Insérer la sonde thermométrique dans du poisson

1. Insérez la sonde thermométrique derrière la tête, vers l'arête centrale, en l'enfonçant le plus possible.



2. Placez le poisson entier sur la grille en position « à la nage » à l'aide d'une moitié de pomme de terre.

13.2 Retourner l'aliment à cuire

1. Ne retirez pas la sonde thermométrique lorsque vous retournez l'aliment à cuire.
2. Retournez l'aliment à cuire.
3. Après avoir retourné l'aliment à cuire, vérifiez que la sonde thermométrique est bien positionnée.

13.3 Régler la sonde thermométrique

ATTENTION

La chaleur de la surface du gril peut endommager la sonde thermométrique.

- ▶ Assurez-vous que la distance entre la surface du gril et la sonde thermométrique et le câble de la sonde thermométrique est d'au moins quelques centimètres. Notez que la viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Vous risquez d'endommager le câble de la sonde thermométrique avec la porte de l'appareil.

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

Condition : La fin de cuisson n'est pas réglée. Les fonctionnalités Fin de cuisson et sonde thermométrique ne sont pas disponibles en même temps.

1. Enfouissez l'aliment à cuire avec une sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson.
2. Insérez la sonde thermométrique dans la prise du compartiment de cuisson.
3. Fermez la porte de l'appareil.
- ✓ L'affichage indique la température actuelle dans le compartiment de cuisson et le symbole pour la sonde thermométrique .
4. Réglez le mode de cuisson souhaité et la température dans le compartiment de cuisson à l'aide de la bague de commande.
5. Appuyez sur .
6. Sélectionnez la température à cœur → *Page 30* souhaitée à l'aide de la bague de commande.
 - ▶ Assurez-vous que la température à cœur programmée est supérieure à la température à cœur actuelle.

Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur réglée.

7. Si nécessaire, supprimez la température à cœur programmée à l'aide de C ou de la bague de commande et réglez-la à nouveau.
8. Appuyez sur < ou sur la température à cœur programmée.
9. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil chauffe avec le mode de cuisson réglé.
 - ✓ Lorsque vous n'avez pas programmé de température à cœur, l'affichage indique le mode de cuisson et la température à cœur actuelle.
 - ✓ Si vous avez programmé une température à cœur, l'affichage indique le mode de cuisson et alterne entre l'affichage du temps estimé → *Page 31* pour atteindre la température à cœur et l'affichage de la température à cœur actuelle et réglée.
 - ✓ Si la température à cœur actuelle est inférieure de 5 °C à celle programmée, l'affichage indique la température à cœur actuelle et la température à cœur réglée en plus grand.
 - ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte dans le mets, l'affichage indique la température à cœur souhaitée à côté de celle réglée et un signal retentit.
 - ✓ L'appareil met automatiquement fin à la cuisson.

Remarque : Si vous cessez d'utiliser l'appareil après le signal sonore, l'affichage indique combien de temps s'est écoulé depuis que l'aliment a atteint la température à cœur.

Lorsque vous utilisez à nouveau l'appareil, celui-ci efface l'affichage de temps. Au bout d'environ 20 minutes sans effectuer aucune autre commande, l'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité.

13.4 Supprimer la température à cœur programmée

- ▶ Doublez-cliquez sur la température dans l'affichage "Manuel".
 - *"Affichages de l'appareil", Page 10*
- ✓ L'affichage indique la température à cœur actuelle.

13.5 Modifier la température à cœur programmée

1. Appuyez sur .
2. Modifiez la température à cœur programmée à l'aide de l'anneau de commande.

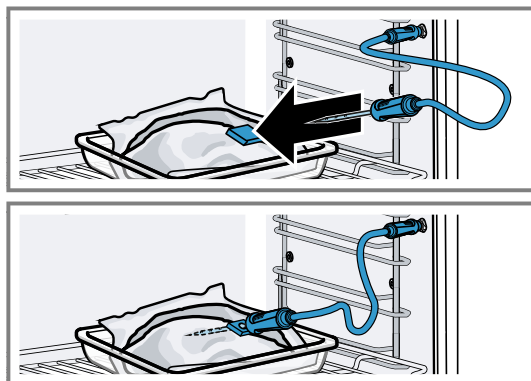
Lorsque l'écran affiche la température à cœur programmée en plus grand en position 12 heures, vous pouvez modifier directement la température à cœur à l'aide de l'anneau de commande.

13.6 Utiliser la sonde thermométrique avec le mode de cuisson "Cuisson sous-vide"

Remarque : Utilisez uniquement des rubans adhésifs en mousse et des sacs de cuisson résistants à la chaleur, adaptés à la cuisson sous vide et de qualité supérieure.

1. Placez le plat dans un sac de cuisson sous vide spécial résistant à la chaleur et aspirez.
2. Collez le ruban adhésif en mousse résistant à la chaleur sur le sac de cuisson.

3. Passez la sonde thermométrique à travers le ruban adhésif en mousse, le sac de cuisson et insérez-la dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Placez l'extrémité de la sonde thermométrique au milieu de l'aliment.



4. Réglez le compartiment de cuisson à une température supérieure de 1 à 2° à la température à cœur souhaitée.

13.7 Valeurs indicatives pour la température à cœur

La vue d'ensemble ci-après vous donne des valeurs indicatives pour la température à cœur. Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des plats.

Utilisez uniquement des aliments frais et aucun aliment surgelé. Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que les aliments sensibles, tels que le poisson et le gibier atteignent une température à cœur comprise a minima entre 62 °C et 70 °C et entre 80 °C et 90 °C pour la volaille et la viande hachée.

Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
Bœuf	
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, saignant	47-55
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, rosé	56-63
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, à point	64-70
Rosbif, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, bien cuit	71-75
Porc	
Rôti de porc	75-80
Longe de porc, rosée	65-70
Longe de porc, à point	71-75
Longe de porc, bien cuite	76-80
Pain de viande hachée	85
Filet mignon de porc, rosé	65-70
Filet mignon de porc, à point	71-75
Veau	

Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
Rôti de veau, bien cuit	75-80
Poitrine de veau, farcie, bien cuite	75-80
Selle de veau, à point	64-70
Selle de veau, bien cuite	71-75
Filet de veau, saignant	50-55
Filet de veau, rosé	56-63
Filet de veau, à point	64-70
Filet de veau, bien cuit	71-75
Gibier	
Selle de chevreuil	60-70
Cuissot de chevreuil	70-75
Steaks de longe de cerf	65-70
Râble de lièvre, râble de lapin	65-70
Volaille	
Poulet	90
Pintade	80-85
Oie, dinde, canard	85-90
Magret de canard, rosé	55-60
Magret de canard, à point	61-70
Magret de canard, bien cuit	71-80
Steak d'autruche	60-65
Agneau	
Gigot d'agneau, à point	65-69
Gigot d'agneau, bien cuit	70-80
Selle d'agneau, rosée	55-60
Selle d'agneau, à point	61-64
Selle d'agneau, bien cuite	65-75
Mouton	
Gigot de mouton, rosé	70-75
Gigot de mouton, à point	76-80
Gigot de mouton, bien cuit	81-85
Selle de mouton, à point	70-75
Selle de mouton, bien cuite	76-80
Poisson	
Filet, entier, à point	58-64
Filet, entier, bien cuit	65-68
Terrine	62-65
Divers	
Pain	96
Vol-au-vent	72-75
Terrine	70-75
Foie gras	45-60
Réchauffer des plats	75

13.8 Évaluer le temps de cuisson

Lorsqu'une température supérieure à 120°C est réglée et que la sonde thermométrique est insérée, l'affichage indique une estimation du temps de cuisson au bout de quelques minutes après le préchauffage. L'appareil met constamment à jour l'évaluation du temps de cuisson. L'estimation du temps de cuisson est uniquement disponible lorsque vous connectez votre appareil à l'appli Home Connect.

Plus le processus de cuisson dure longtemps, plus l'évaluation du temps de cuisson est précise. N'ouvrez pas la porte de l'appareil, cela fausse l'évaluation du temps de cuisson.

L'affichage indique l'évaluation du temps de cuisson en mode manuel et en mode automatique.

Pour afficher la température à cœur actuelle, appuyez sur la température à cœur réglée.

14 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 instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- 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.

14.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.



Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.

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

14.2 Réglages Home Connect

Vous pouvez personnaliser les réglages du réseau domestique dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Vous pouvez connecter ou déconnecter la connexion réseau selon vos besoins. Les informations du réseau restent en mémoire même après la désactivation. Patientez quelques secondes après la mise en marche de l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit de nouveau connecté au réseau domestique.

L'écran indique la qualité de la connexion au routeur par le biais de différents symboles.

Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.

L'appli Home Connect vous permet d'accéder aux fonctions de l'appareil. Si vous choisissez dans les réglages de base → Page 33, pour "Démarrage à distance", le réglage "Désactivé (surveillance uniquement)", l'appli Home Connect affiche uniquement l'état de fonctionnement de l'appareil et vous pouvez configurer les réglages.

Si vous choisissez dans les réglages de base → Page 33, pour "Démarrage à distance" le réglage "Permanent", vous pouvez démarrer votre appareil à tout moment et l'utiliser sans validation préalable sur l'appareil.

Si vous choisissez dans les réglages de base → Page 33, pour "Démarrage à distance" le réglage "Manuel", l'appareil requiert une validation du centre de contrôle pour démarrer une fonction.

Dans les réglages de base → Page 33, vous pouvez afficher les informations sur le réseau via "Informations réseau".

Dans les réglages de base → Page 33, vous pouvez supprimer à tout moment toutes les données d'accès au réseau via "Réinitialisation identifiants réseau".

14.3 Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via "Démarrage à distance" manuel

L'appli Home Connect vous permet de régler à distance l'appareil via la fonction "Démarrage à distance". Si vous choisissez dans les réglages de base, pour "Démarrage à distance" le réglage "Manuel", l'appareil requiert une validation du centre de contrôle pour démarrer une fonction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour démarrer une fonction, pour "Démarrage à distance", le réglage "Manuel" est sélectionné dans les réglages de base.

1. Pour activer le démarrage à distance manuel, appuyez sur  puis sur .
2. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.
3. Démarrez une fonction.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil plus de 15 minutes après avoir activé le démarrage à distance ou après la fin du fonctionnement, l'appareil désactive le démarrage manuel à distance. 24 heures après l'activation du démarrage à distance, l'appareil désactive le démarrage à distance manuel.

14.4 Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via un "Démarrage à distance" activé de manière permanente

L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance via la fonction "Démarrage à distance". Si vous choisissez dans les réglages de base, pour "Démarrage à distance" le réglage "Permanent", l'appareil ne requiert aucune validation du centre de contrôle pour démarrer une fonction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour démarrer une fonction, pour "Démarrage à distance", le réglage "Permanent" est sélectionné dans les réglages de base.

1. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.
2. Démarrez une fonction.

14.5 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Condition : L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

- ▶ Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

14.6 Activer ou désactiver le Wi-Fi

Condition : Les réglages Marche et "Arrêt" ont uniquement disponibles lorsqu'une connexion au serveur Home Connect a été créée.

1. Appuyez sur  dans la ligne d'état.
2. Appuyez sur  dans le centre de contrôle.
3. Appuyez sur le réglage souhaité.
4. Si nécessaire, utilisez < pour passer à l'affichage de l'appareil "Réglages".

14.7 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 (Wi-Fi). 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.

14.8 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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

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

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire

au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application

Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

15 Réglages de base

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

15.1 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.

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Réseau domestique	Wi-Fi	- Marche - Arrêt¹	Activer ou désactiver le Wi-Fi Remarque : Les réglages Marche et Arrêt sont uniquement disponibles lorsqu'une connexion au serveur Home Connect a été créée. Tous les réglages demeurent après avoir éteint l'appareil. Allumez le WiFi pour pouvoir contrôler l'appareil via l'appli et utiliser d'autres fonctions de l'appareil.
		Home Connect Assistant	- Lors de la première connexion à l'appli Home Connect : "Démarrer" - En cas de connexion déjà établie avec l'appli Home Connect : "Connecter"	Configurer Home Connect → <i>Page 31</i>
		Démarrage à distance	- Désactivé (surveillance uniquement) - Manuel¹ - Permanent Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	Réglez "Démarrage à distance" → <i>"Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 31</i>
		Informations réseau	- Adresse MAC - SSID Wi-Fi - Adresse IPv4 - Adresse IPv6	Affichez "Informations réseau"

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
			Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	
		Réinitialisation identifiants réseau	■ Confirmer Les connexions sont réinitialisées. L'appareil supprime les données d'accès au réseau enregistrées. Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	Réinitialiser les données d'accès au réseau
	Affichage	Luminosité	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Régler la luminosité par étapes
		Vue lointaine	■ « Marche »¹ : l'écran affiche moins de contenu lorsque vous êtes plus éloigné. ■ "Arrêt" : l'écran affiche toujours les mêmes contenus.	Activer ou désactiver la vue à distance
		Écran en mode arrêt	■ Logo GAGGE-NAU"affiché à l'approche"¹ ■ Aucun	Régler l'affichage en mode à faible consommation d'électricité → <i>Page 14</i>
		Comportement de l'anneau	■ "Standard" : appuyer sur la fonction souhaitée et la modifier à l'aide de la bague de commande ■ "Sélection rapide"¹ : modifier la fonction qui se trouve au-dessus de la bague de commande à l'aide de cette dernière	Régler le comportement de l'anneau de commande

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Display child lock	« Marche »¹ : le symbole de la fonction "Display child lock" est uniquement visible dans la ligne d'état lorsque la fonction "Display child lock" est activée. La bague de commande et le champ tactile sont verrouillés. "Arrêt" : la fonction "Display child lock" ne peut pas être activée.	Afficher ou masquer le symbole de la Sécurité enfants → <i>Page 24</i> dans le centre de contrôle
		Sécurité de porte	- Activé - Arrêt¹	Activer ou désactiver la sécurité de porte Remarque : La sécurité de porte → <i>Page 15</i> empêche d'ouvrir accidentellement la porte de l'appareil. C'est particulièrement utile lorsque l'appareil est installé sous le plan de travail.
		Alignement de l'affichage	- Vertical¹ - Horizontal	En fonction de la situation d'installation de l'appareil ou de la taille de l'utilisateur, orienter l'écran horizontalement et verticalement
	Sons	Tonalités marche/arrêt	- Silencieux - Standard¹ - Fort	Régler le volume des sons de mise en marche/arrêt
		Sons de notification	- Arrêt - Silencieux - Standard¹ - Fort	Régler le volume des sons de notifications Remarque : Les sons de notifications des avertissements et des messages d'erreur restent toujours activés.
		Sons de processus	Volume - Arrêt - Silencieux - Standard¹ - Fort	- Régler le volume des sons de processus - Régler la durée maximale souhaitée des tons de processus - Activer ou désactiver le ton de processus après le préchauffage

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
			"Répétitions": ■ 1x ■ "10 s" : l'appareil répète le signal sonore pendant 10 secondes. ■ "30 s"¹ : l'appareil répète le signal sonore pendant 30 secondes. ■ "3 min" : l'appareil répète le signal sonore pendant 3 minutes. "Signal de préchauffage": ■ « Marche »¹ ■ Arrêt	
		Retour d'information visuelle	■ Marche ■ Arrêt¹	Activer ou désactiver la lumière pulsée à la fin du programme, des conseils ou des messages d'erreur
		Réduction du volume	■ « Marche » : baisser le volume sonore de tous les tons d'un niveau sonore pendant une période définie ■ "Réduit" : baisser le volume sonore de tous les tons jusqu'au niveau du volume sonore "Silencieux" pendant une période définie et désactiver les tons pour le nettoyage ■ "Arrêt"¹ : désactiver tous les tons pendant une période définie Heure de démarrage ■ « 22h »¹ Heure de fin ■ « 7h »¹	Régler la baisse du volume sonore Remarque : Les signaux sonores émis lors des avertissements, des messages d'erreur, de la mise en marche et de l'arrêt restent toujours actifs.
💡	Éclairage intérieur	Luminosité	■ Foncé ■ Standard¹ ■ Lumineux	Régler la luminosité de l'éclairage du compartiment de cuisson
		Activation	■ Automatique¹ ■ Manuel	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson → <i>Page 8</i> automatiquement ou manuellement
		Interaction de l'éclairage	■ Marche¹ ■ Arrêt	Régler l'interaction lumineuse

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
				Remarque : Lorsque vous vous trouvez en dehors de la zone détectée par l'appareil, ce dernier réduit l'éclairage du compartiment de cuisson à l'essentiel.
	Notifications	Info-i	▪ Marche ¹ ▪ Arrêt	Afficher ou masquer les informations supplémentaires Conseil : Si vous appuyez sur , des informations supplémentaires → <i>Page 14</i> sont affichées. Si vous désactivez la fonction, l'écran n'affiche aucun symbole ni aucune information supplémentaire.
		Conseils dans fenêtre pop-up	▪ Marche ¹ ▪ Arrêt	Afficher ou masquer les conseils pop-up → <i>Page 15</i>
	Langue	-	▪ Allemand ▪ Français ▪ [...] ▪ Anglais ¹	Régler la langue
	Heure et unités	Durée	▪ Durée ¹ ▪ "Automatique": sélectionnez l'option Automatique lorsque votre appareil est connecté à Home Connect.	Régler l'heure
		Format horaire	▪ 12 ▪ 24 ¹	Régler le format de l'heure
		Unité de température	▪ °C ¹ ▪ °F	Régler l'unité de température
		Unité de poids	▪ "Métrique": "g/kg" ▪ "Anglo-américain": "oz/lb"	Régler l'unité de poids
		Unité de volume	▪ "Métrique": "ml/l" ¹ ▪ "Anglo-américain": "floz"	Régler l'unité de capacité
	Avancé	Affichage progr. spéc. longue durée	▪ Marche ▪ Arrêt ¹	Afficher ou masquer le programme spécial longue durée
		Mode démo	▪ Marche ▪ Arrêt ¹	Activer ou désactiver le mode démonstration Remarque : Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes qui suivent le raccordement au réseau.

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Réglages usine	Restaurer	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine Remarque : L'appareil démarre l'initialisation. Vous êtes invité à indiquer les réglages effectués par l'installateur de l'appareil.
	Appareil	Écran de démarrage	- Manuel ¹ - Favoris - Programmes	Choisissez l'affichage que l'écran montre après la mise en marche
		Présélection des modes de cuisson	Aperçu des modes de cuisson → <i>Page 12</i> disponibles. - Marche - Arrêt	Sélectionner les modes de cuisson préférés - Sélectionner les modes de cuisson préférés disponibles après la mise en marche de l'appareil - Si nécessaire, afficher ou masquer ultérieurement d'autres modes de cuisson Remarque : L'ordre des modes de cuisson est défini.
		Préférence alimentaire	- Arrêt ¹ - Végétarien - Ni viande, ni volaille - Aucun poisson ni fruit de mer - Sans porc - Casher	Sélectionner les aliments préférés pour les programmes automatiques et les recommandations de réglage
		Compte à rebours minuterie	- Marche ¹ - Arrêt	Régler la minuterie de cuisson en cours Remarque : Le temps de cuisson en cours est automatiquement incrémenté si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée.
		Détection d'un utilisateur	"Comportement": - Automatique "Inférieure à 1,2 m"- "Inférieure à 0,1 m" "Hauteur d'installation": - Moins de 91,4 cm/36" - Entre 91,4 cm/36" et 150 cm/59" ¹ - Plus de 150 cm/59"	- Régler la distance à partir de laquelle le capteur de proximité reconnaît l'utilisateur - Régler la hauteur d'installation de l'appareil

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
				Remarque : Pour optimiser la détection de l'utilisateur par le capteur de proximité, enregistrez la hauteur à partir du bord supérieur de l'appareil.
		Présentation de l'appareil	Démarrer	Démarrer la présentation de l'appareil Remarque : La présentation de l'appareil comprend une brève description des fonctions de base.

15.2 Modifier les réglages de base

- Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique Réglages de base → *Page 33*.
- ✓ Les symboles des réglages disponibles s'affichent dans un menu circulaire.
- Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
- Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- ✓ Les réglages du réglage de base sélectionné s'affichent.

- En fonction du réglage de base choisi, sélectionnez le réglage avec l'anneau de commande ou appuyez sur le réglage souhaité.
 - Dans le cas d'un menu de liste, le réglage souhaité doit apparaître au-dessus de la ligne horizontale.
- Activez le réglage avec  ou sélectionnez l'option de réglage à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur le réglage.
- Si nécessaire, utilisez  pour revenir à la vue précédente.

16 Nettoyage et entretien

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

16.1 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.

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 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 alcoolisés.
- 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.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

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	Remarques
Vitre de porte	Nettoyant pour vitres	N'utilisez pas de racloir à verre. Utilisez un chiffon doux ou un chiffon microfibre pour le nettoyage.
Joint de porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récurvez pas. N'utilisez pas de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyer.
Anneau de commande	Produit de nettoyage	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humidifié. Ne vaporisez pas avec un produit de nettoyage.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Parois intérieures du compartiment de cuisson	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Des nettoyants 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. → "Séchage rapide", Page 44 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 légèrement encrassé	Aide au nettoyage	L'aide au nettoyage → Page 41 décolle les salissures tenaces dans le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage.
Compartiment de cuisson très encrassé	Programme de nettoyage	Le programme de nettoyage → Page 42 élimine les salissures importantes.
Surface de gril	Produit de nettoyage pour vitrocéramique	Nettoyez-la régulièrement avec un produit de nettoyage pour vitrocéramique. N'utilisez pas de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette.
Réservoir d'eau	- 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 48 Après le nettoyage, laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.

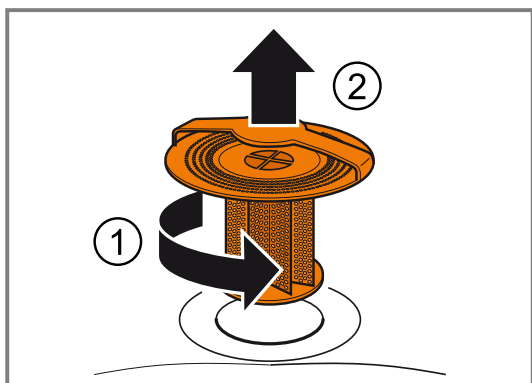
Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Rails d'insertion	■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud	Remarque : Si nécessaire, décrochez les rails d'insertion pour les nettoyer. → "Retirer les rails d'insertion", Page 46 En cas de fort encrassement, faites tremper et utilisez une brosse.
Récipient de cuisson, grille	■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud	Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. 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.
Sonde thermométrique	■ Produit de nettoyage chaud	Essuyez avec un chiffon humide Ne la passez pas au lave-vaisselle.

16.2 Chiffon en microfibras

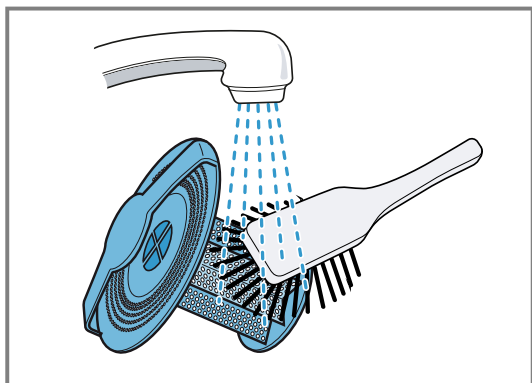
Le chiffon en microfibras à structure alvéolaire est idéal pour nettoyer des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses. Le chiffon en microfibras est disponible auprès du service après-vente ou dans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

16.3 Nettoyer le filtre à tamis

1. Si nécessaire, nettoyez le filtre à tamis.
Nous vous recommandons de le nettoyer après chaque préparation de poisson ou de viande.
2. Tournez le filtre à tamis situé dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche ① puis retirez-le ②.



3. Retirez les résidus d'aliments du filtre à tamis.



4. Rincez le filtre à tamis sous l'eau courante ou nettoyez-le au lave-vaisselle s'il est très sale.
5. Mettez le filtre à tamis en place et tournez-le jusqu'en butée vers la droite.

Remarque : N'utilisez jamais le four combi-vapeur sans filtre à tamis.

16.4 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

Condition : La température dans le compartiment de cuisson est inférieure à 40 °C.

1. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez les grilles d'insertion du compartiment de cuisson. → Page 46
3. Nettoyez séparément les accessoires et les rails d'insertion latéraux.
4. Éliminez les grosses salissures.
5. Vaporisez le compartiment de cuisson avec un produit nettoyant et essuyez.
6. Fermez la porte de l'appareil.

Démarrer l'aide au nettoyage

Remarque : L'appareil vous guide à travers les étapes nécessaires.

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Aide au nettoyage" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur le point de liste "Aide au nettoyage".
4. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.
5. 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.
6. Essuyez le compartiment de cuisson.
7. Nettoyez le filtre à tamis.
8. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
9. Avant la prochaine cuisson, retirez tous les résidus de détergent du compartiment de cuisson.
10. Accrochez les grilles d'enfournement. → Page 46
→ "Accrocher les rails d'insertion", Page 46

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.

16.5 Programme de nettoyage

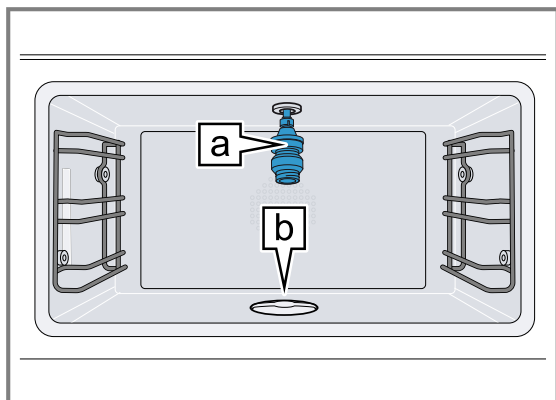
Le programme de nettoyage élimine les saletés tenaces à l'aide d'une cartouche de nettoyage et nettoie, rince et sèche le compartiment de cuisson de manière entièrement automatique. Le programme de nettoyage requiert des cartouches de nettoyage spéciales.

ATTENTION

La chaleur peut faire fondre la cartouche de nettoyage et endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement les cartouches de nettoyage pour le programme de nettoyage.
- ▶ Ne placez jamais les cartouches de nettoyage dans le compartiment de cuisson chaud et ne les faites pas chauffer dedans.

Vissez la cartouche de nettoyage en partie supérieure de l'appareil . Assurez-vous que le filtre à tamis est inséré dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage. Si vous retirez le filtre à tamis  avant le programme de nettoyage, le compartiment de cuisson ne sera pas propre.



Les cartouches de nettoyage sont en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. Vous ne pouvez utiliser les cartouches de nettoyage qu'une seule fois et vous ne pouvez pas les recharger. N'utilisez aucun autre nettoyant.

Le programme de nettoyage complet dure environ 4 heures. Le programme de nettoyage se déroule automatiquement.

Dans le cadre d'une utilisation normale, nous recommandons de nettoyer l'appareil quatre fois par an avec le programme de nettoyage. Selon l'utilisation, un nettoyage plus fréquent peut également s'avérer nécessaire.

Ne laissez pas les salissures importantes brûler, et lancez plutôt le programme de nettoyage immédiatement après que l'appareil a refroidi à 40 °C.

Vous pouvez vérifier la température du compartiment de cuisson en effleurant le symbole .

Vous pouvez uniquement démarrer le programme de nettoyage si l'appareil a refroidi à moins de 40 °C. Retirez le récipient de cuisson, la sonde thermométrique et les autres accessoires du compartiment de cuisson avant de démarrer le programme de nettoyage.

Conseil : Pour nettoyer la grille combinée, vous pouvez l'insérer au niveau 1 et la laisser dans le compartiment de cuisson pendant le nettoyage de l'appareil.

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

Le bruit du ventilateur est plus fort pendant le programme de nettoyage. C'est normal.

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

Sélectionner un programme de nettoyage

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction « Programme de nettoyage » à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur l'élément de la liste « Programme de nettoyage ».
 - ▶ Si la température dans le compartiment de cuisson est trop élevée, laissez l'appareil refroidir.

Sélectionner l'heure de fin

Condition : L'écran affiche l'heure de fin à laquelle l'appareil met fin au programme de nettoyage.

- ▶ Si nécessaire, différez l'heure de fin à l'aide de l'anneau de commande.
- ✓ L'appareil décale l'heure de démarrage et l'heure de fin. La durée de nettoyage reste la même.

Préparer l'appareil pour le programme de nettoyage

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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

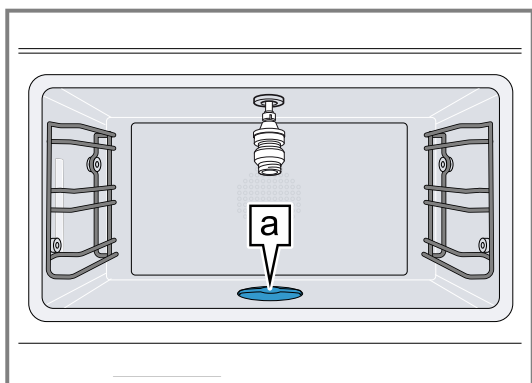
- ▶ Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage des cartouches de nettoyage.
- ▶ Ne buvez pas la solution nettoyante.
- ▶ La solution nettoyante ne doit pas entrer en contact avec des aliments.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avant la prochaine utilisation de l'appareil au lave-vaisselle.
- ▶ Éliminez la cartouche de nettoyage vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

ATTENTION

La chaleur peut endommager une cartouche insérée.

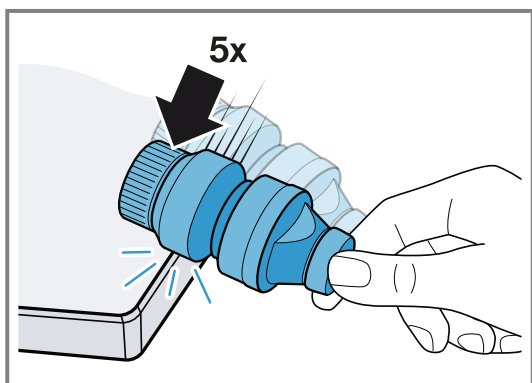
- ▶ Ne faites jamais chauffer l'appareil lorsqu'une cartouche a été mise en place.
1. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
 2. Éliminez les grosses salissures.
 3. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.

4. Assurez-vous que le filtre à tamis est inséré dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.

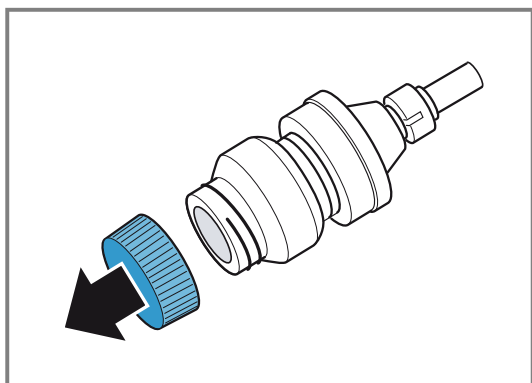


Si vous retirez le filtre à tamis **a** avant le programme de nettoyage, le compartiment de cuisson ne sera pas propre.

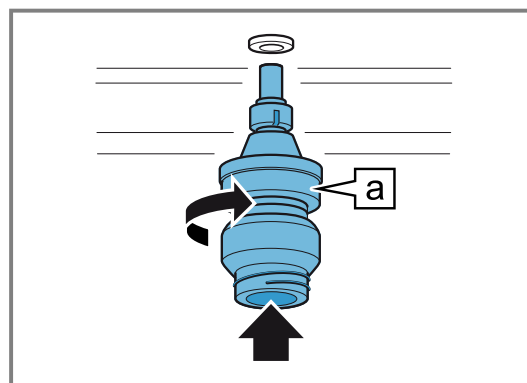
5. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.
6. Pour libérer la poudre de nettoyage dans la cartouche de nettoyage, tapez doucement la cartouche de nettoyage contre le plan de travail.



7. Retirez le bouchon de fermeture de la cartouche de nettoyage.
 - Ne retirez pas le bouchon en cire situé dans l'ouverture de la cartouche de nettoyage.
 - N'utilisez aucun autre nettoyant.
 - Veillez à ne pas utiliser une cartouche de nettoyage endommagée.



8. Vissez la cartouche de nettoyage **a** jusqu'en butée dans la douille située dans la partie supérieure du compartiment de cuisson.

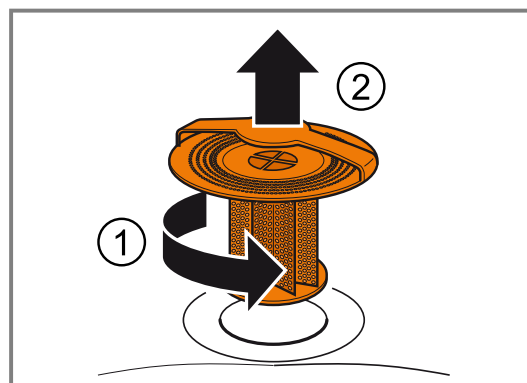


Lancer le programme de nettoyage

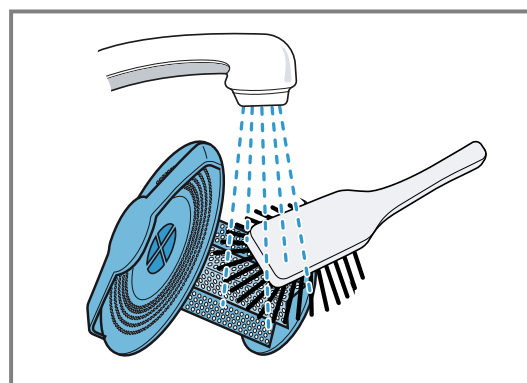
1. Fermez la porte de l'appareil.
2. Confirmez à l'aide de ✓.
3. Démarrez à l'aide de ►.
- ✓ L'heure d'arrêt s'écoule à l'écran. Ensuite, la durée de nettoyage s'écoule à l'écran.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ La porte de l'appareil est verrouillée.
- ✓ Après environ 3 heures et 40 minutes, un message apparaît.

Finaliser programme de nettoyage

1. Retirez la cartouche de nettoyage.
2. Tournez le filtre à tamis situé dans le fond du compartiment de cuisson vers la gauche ① puis retirez-le ②.



3. Retirez les résidus d'aliments du filtre à tamis.
4. Rincez le filtre à tamis sous l'eau courante.



5. Insérez le filtre à tamis dans le fond du compartiment de cuisson.
6. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.

7. Confirmez à l'aide de ✓.
- ✓ Le programme de nettoyage est terminé.
8. Laissez l'appareil refroidir.
9. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre de la porte à l'aide d'un chiffon doux.
 - ▶ Si nécessaire, éliminez les traces blanches dans le compartiment de cuisson et sur la vitre de la porte avec un chiffon humide.

Selon la dureté de l'eau, le dernier cycle de rinçage après le séchage peut laisser des traînées blanches dans le compartiment de cuisson et sur la vitre de la porte.
10. Éliminez la cartouche de nettoyage vide avec les déchets domestiques selon les prescriptions régionales en vigueur.

Causes d'un résultat de nettoyage insatisfaisant

Tenez compte des causes d'un résultat de nettoyage insatisfaisant.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Ne retirez pas le bouchon de fermeture d'une cartouche de nettoyage déjà utilisée afin d'éviter tout contact du produit de nettoyage avec la peau ou les yeux.

Cause possible	Solution
Le bouchon de fermeture se trouve encore sur la cartouche de nettoyage.	Une fois le programme de nettoyage terminé, retirez la cartouche de nettoyage de l'appareil. Ne réutilisez pas la cartouche de nettoyage. Éliminez la cartouche de nettoyage conformément aux prescriptions locales.
Le filtre à tamis est manquant.	Assurez-vous que le filtre à tamis est inséré dans le fond du compartiment de cuisson pendant le programme de nettoyage.
Une coupure de courant s'est produite.	Après une panne de courant, l'appareil termine le programme de nettoyage par un programme bref.
Les salissures sont fortement brûlées.	Pour éliminer les saletés tenaces, exécutez à nouveau le programme de nettoyage.
Après le nettoyage, des restes de poudre de nettoyage se trouvent encore dans la cartouche de nettoyage.	Répétez le nettoyage avec une nouvelle cartouche de nettoyage. Avant le nettoyage, tapez plus fort sur la cartouche de nettoyage contre le plan de travail.

16.6 Séchage rapide

La fonction "Séchage rapide" vous permet de sécher le compartiment de cuisson après un nettoyage ou une cuisson à la vapeur.

ATTENTION

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

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

La fonction "Séchage rapide" dure 15 minutes.

Démarrer "Séchage rapide"

Condition : La porte de l'appareil est fermée.

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Séchage rapide" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur "Démarrer".
4. Le cas échéant, modifiez l'heure de fin du temps de séchage.
 - ▶ À l'aide de l'anneau de commande, modifiez l'heure de fin du temps de séchage.
5. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.
6. Suivez les instructions figurant dans les textes d'information.
7. Démarrez avec ▶.
- ✓ L'écran affiche 15 minutes pour la durée de séchage et 180 °C.
- ✓ Lorsque vous avez sélectionné le démarrage du temps de séchage, l'écran affiche → ainsi que l'heure du démarrage du temps de séchage.
- ✓ L'écran affiche la durée de séchage en cours.
- ✓ L'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint.
- ✓ Un signal retentit au bout de 15 minutes.
- ✓ L'écran affiche un message.
- ✓ "Séchage rapide" est terminé.
8. Confirmez à l'aide de ✓.
- ✓ L'écran de démarrage apparaît.
9. Laissez l'appareil refroidir.
10. Polissez ensuite le compartiment de cuisson et la vitre de la porte à l'aide d'un chiffon doux.

Terminer "Séchage rapide"

- ▶ Appuyez sur ■.
- ✓ L'appareil arrête la fonction "Séchage rapide".

16.7 Programme de détartrage

Le programme de détartrage vous permet de détartrer l'appareil de manière entièrement automatique. Si vous détartriez votre appareil régulièrement, vous préserveriez son bon état.

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.

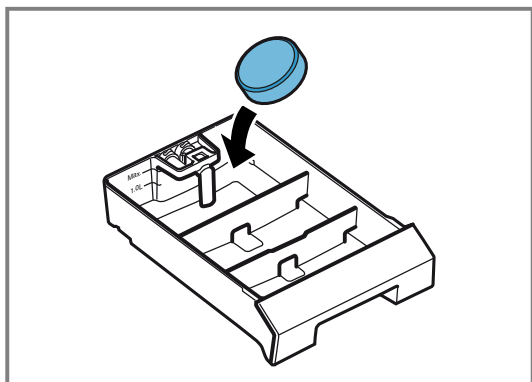
Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès du service après-vente, sur notre site Web ou dans la boutique en ligne.

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, ce dernier bloque les modes de fonctionnement avec vapeur après des messages répétés. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil avec des modes de fonctionnement sans vapeur. Vous ne pourrez utiliser l'appareil sans restriction qu'après avoir effectué le programme de détartrage.

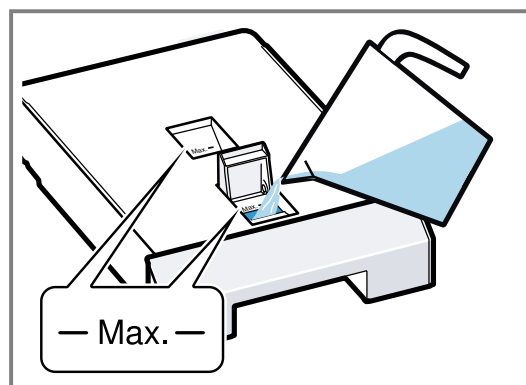
Activer et préparer le programme de détartrage

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Détartrage automatique" à l'aide de l'anneau de commande.
- Vous ne pouvez pas annuler le programme de détartrage. Laissez toujours le programme de détartrage se dérouler jusqu'à la fin.
3. Placez l'interrupteur sur « Marche ».
4. Suivez les instructions figurant dans les textes d'information.
5. Sélectionnez "Heure de fin" à l'aide de l'anneau de commande.
6. Appuyez sur l'heure de fin pré-réglée.
7. À l'aide de l'anneau de commande, modifiez l'heure de fin pour le détartrage.
8. Appuyez sur <.
- ✓ L'heure de fin pour le détartrage est réglée.
9. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
10. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil ainsi que son couvercle.
11. Retirez la pastille de détartrage de son emballage en plastique.
12. Placez la pastille de détartrage dans le compartiment arrière du réservoir d'eau.



13. Posez le couvercle sur le réservoir d'eau et encliquez-le.

14. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « Max. » avec 1,7 l. d'eau froide.



15. Introduisez complètement le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Démarrer le programme de détartrage

1. Fermez la porte de l'appareil.
2. Confirmez la dernière indication avec ✓.
3. Démarrez à l'aide de ►.
- ✓ L'écran affiche la durée de détartrage de 1,5 heure.
- ✓ La durée de détartrage s'écoule à l'écran.
- ✓ Si vous avez choisi une heure de fin, celle-ci s'écoule sur l'écran.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Après environ 1 heure 30 minutes, un message apparaît.
4. Nettoyez le réservoir d'eau.
5. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.

Poursuivre le programme de détartrage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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.

Condition : L'écran affiche un message indiquant que l'appareil a interrompu le programme.

1. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le soigneusement et insérez-le dans l'appareil.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.
3. Appuyez sur →.
- ✓ L'appareil démarre le processus de rinçage.
4. Suivez les instructions figurant dans les textes d'information et appuyez sur →.
- ✓ Un signal sonore retentit dès que le programme de détartrage est terminé.
5. Confirmez la dernière indication avec ✓.
6. Nettoyez le réservoir d'eau.

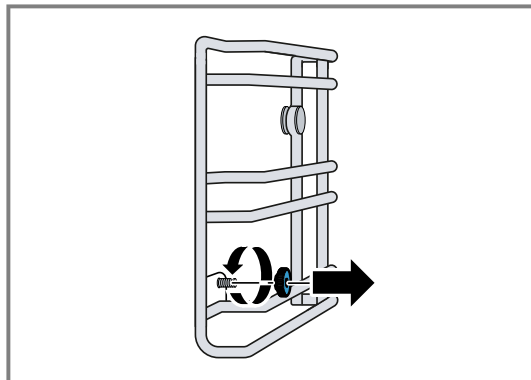
Nettoyer le réservoir d'eau

Après le programme de détartrage, retirez les résidus de détartrant du réservoir d'eau.

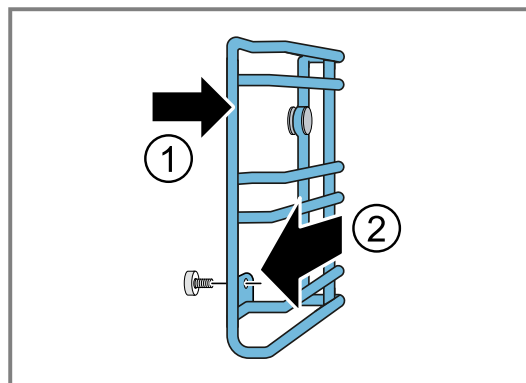
1. Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Nettoyez au lave-vaisselle ou à la main le réservoir d'eau et son couvercle.

16.8 Retirer les rails d'insertion

1. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson pour protéger l'inox contre les rayures.
2. Desserrer les écrous moletés.



3. Tirer les rails d'insertion légèrement sur le côté en les éloignant de la vis ①, puis les extraire vers l'avant ②.



4. Nettoyez le rail d'insertion avec du produit de nettoyage chaud ou au lave-vaisselle.

16.9 Accrocher les rails d'insertion

ATTENTION

Des pièces de rechange incorrectes entraînent la corrosion du compartiment de cuisson.

- Utilisez uniquement les écrous moletés d'origine.

1. Accrochez les rails d'insertion du bon côté du compartiment de cuisson.
Les rails d'insertion pour le côté gauche et le côté droit du compartiment de cuisson sont différents.
2. Poussez les rails d'insertion à l'arrière sur les boulons, puis suspendez-les à l'avant.
3. Serrer les écrous moletés.

Remarque : En cas de perte d'un écrou moleté, il est possible de le commander comme pièce détachée auprès de notre service après-vente.

17 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 épargnerez 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.
→ "Service après-vente", Page 53

⚠ 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.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ► Branchez l'appareil au réseau électrique.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ► Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. ► Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. Manipulation incorrecte. ► 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 ».	L'appareil est entartré. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 44</i>.
Alors qu'un détartrage a été effectué, l'écran affiche « Veuillez détartrer ».	L'appareil est entartré, mauvais détartrant utilisé. 1. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites. 2. Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 44</i>.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ► Fermez la porte de l'appareil.
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect. ► Démarrez la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → <i>"Configurer Home Connect", Page 31</i> L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée. ► Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect → <i>Page 31</i>.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche E5117.	L'appareil ne reçoit pas d'eau. 1. Vérifiez le réservoir d'eau. → <i>Page 48</i> 2. Si l'écran affiche à nouveau le message d'erreur, contactez le service après-vente → <i>Page 53</i>.
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 24</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.
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 33</i>.
Aucune vapeur visible.	La vapeur d'eau au-dessus de 100 °C n'est pas visible. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
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.
Bruit de ronflement lors de la mise en marche.	La pompe des eaux usées se met en marche. ► Bruit de fonctionnement normal Aucune action nécessaire. L'appareil était éteint pendant quelques jours. Rinçage automatique à la mise en service. ► C'est normal : rinçage automatique à la mise en service. Aucune action nécessaire.
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.

Défaut	Cause et dépannage
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 44</i> .
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur.	L'appareil est entartré. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 44</i> .
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. ► Appelez le . → <i>"Service après-vente", Page 53</i>
Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, de l'eau s'écoule.	La goulotte sur la face inférieure de la vitre de la porte est pleine. ► Séchez la goulotte avec une éponge.
Une odeur désagréable se dégage pendant le chauffage.	L'appareil est neuf. ► Chauffez l'appareil pendant une heure à 60 % d'humidité $\frac{4}{60\%}$ et 200 °C avant la première utilisation.

17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
L'affichage indique	Le réservoir d'eau est défectueux. 1. Appuyez sur . 2. Respectez les conseils affichés.
L'affichage indique « Programme d'aide au nettoyage interrompu. Essuyer le compartiment de cuisson. Enlever les résidus de détergent. »	L'appareil a été éteint pendant l'aide au nettoyage ou l'alimentation électrique a été coupée. 1. Remplissez le réservoir d'eau. 2. Essuyez le compartiment de cuisson. 3. Redémarrez l'aide au nettoyage. → <i>"Démarrer l'aide au nettoyage", Page 41</i>
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	Une erreur s'est produite. 1. Si un message d'erreur s'affiche, appuyez sur . ✓ Si le message d'erreur ne s'affiche plus, il s'agissait d'un problème ponctuel. 2. Si le message d'erreur persiste ou s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente → <i>Page 53</i> et indiquez-lui le code d'erreur.

17.3 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.

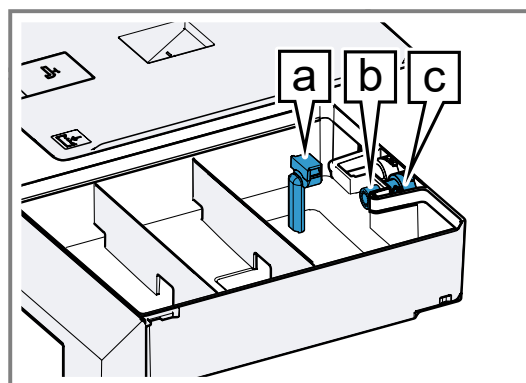
Remettre l'appareil en service après une panne de courant

1. Appuyez sur .
2. Remettez ensuite l'appareil en service comme d'habitude.

17.4 Contrôler le réservoir d'eau

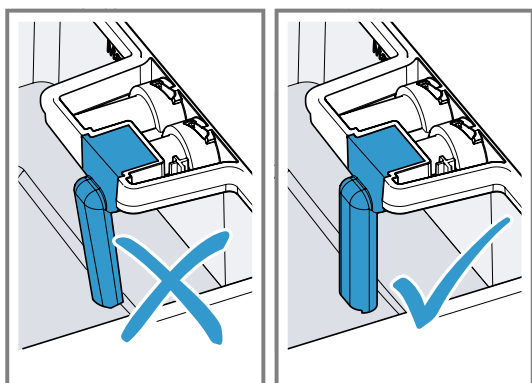
1. Retirez le réservoir d'eau de droite.
2. Retirez le couvercle du réservoir.

3. Retirez le tuyau d'aspiration situé à l'arrière du réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau courante.



4. Vérifiez si le tuyau d'aspiration est exempt de résidus.
5. Vérifiez si le filtre de la vanne de sortie située à l'arrière du réservoir d'eau est exempt de résidus.

6. Poussez complètement le tuyau d'aspiration .
- ▶ Assurez-vous que le tuyau d'aspiration n'est pas plié.



7. Posez le couvercle du réservoir.

17.5 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 33*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

18 Transport, stockage et élimination

18.1 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.

19 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.

Retrouvez les recommandations de réglage → *Page 26* de certains plats affichés sous Programme → *Page 25* ou dans l'appli Home Connect.

Dans l'aperçu suivant, vous trouverez uniquement des plats normalisés à des fins de contrôle.

19.1 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.
- Utilisez toujours des assiettes, des plats de cuisson ou à gratin avec la grille.
- 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.
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, jusqu'à trois niveaux d'enfournement peuvent être utilisés simultanément (niveaux d'enfournement 1, 2 et 3). Il n'y aura pas de transfert de goût. Vous pouvez ainsi préparer du poisson, des légumes et un dessert en même temps. Les temps de cuisson indiqués peuvent s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.
- En cas de cuisson uniquement sur un niveau, utilisez le niveau 2. Pour faire cuire simultanément sur deux niveaux, utilisez les niveaux 1 et 3.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le compartiment de cuisson ni la tôle arrière.
- 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.

- Si la température de l'appareil est supérieure à 100 °C, laissez-le refroidir avant d'utiliser la vapeur. Sinon, les plats vont se dessécher à cause de la température élevée.
- 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.
- Le temps de cuisson estimé démarre dès que le compartiment de cuisson a atteint la température souhaitée.
- Faites toujours préchauffer l'appareil. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'entendent pour un appareil préchauffé.

19.2 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 %.
- Pour le mode de cuisson "Cuisson sous-vide", pour des raisons d'hygiène, il n'est pas possible de reporter la fin de cuisson.

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 nette-

ment 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.

Cuire à la vapeur

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brocoli, en bouquets, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	2	90	 100%	100	20-25	

19.3 Préparer des aliments volumineux

Recommandation pour la préparation d'aliments volumineux.

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter les rails d'insertion latéraux amovible.
- Pour ce faire, desserrez les molettes à l'avant des rails d'insertion et sortez les rails d'insertion en les tirant vers l'avant.
- Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson et placez les aliments ou le faitout sur la grille. Ne placez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond du compartiment de cuisson. Retirez les grilles d'enfournement si nécessaire.
→ Page 46

19.4 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

Généralités

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
Faites dorer légèrement les plats, sans trop les brunir.
Utilisez des aliments volumineux et épais. La préparation produit moins d'acrylamide.

Pain et pâtisserie

- Réglez la température avec chaleur tournante sur 180 °C maximum.

Petits gâteaux secs

- Badigeonnez les petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide. Répartissez-les uniformément sur la plaque.

Frites au four

- Répartissez les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Cuisez au moins 400 g de frites par plaque afin qu'elles ne se dessèchent pas.

19.5 Plats tests

Ces vues d'ensemble ont été élaborées pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon les normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon les normes EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Petits pois, surgelés, selon EN60350-1, 3 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	2	100		100	35-45	

Griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Hamburger, 125 g, selon EN60350-1	Grille combinée ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	230		-	12 - 15 par côté	Préchauffez l'appareil 5 minutes.
Toasts selon EN60350-1	Grille combinée	1	230		-	7-8	Préchauffez l'appareil 5 minutes.

Cuire des pâtisseries

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tarte aux pommes, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 20 cm	2	160		0	110	
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	160		0	25-30	
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	1+2	150		0	35-40	Utilisez les niveaux 1 et 2.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	2	140		0	50	
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	1+3	140		0	50	Utilisez les niveaux 1 et 3.

20 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source. Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations

relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions

légales -> Informations sur la licence ». ¹ Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST“

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

21 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, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

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

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique F. La source de lumière est dis-

ponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

21.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) 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.

22 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. 150 mW



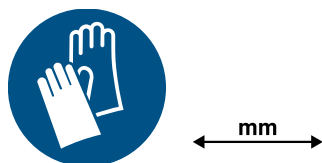
BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

¹ Selon l'équipement de l'appareil

23 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



23.1 Consignes générales de montage

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

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil est lourd.

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

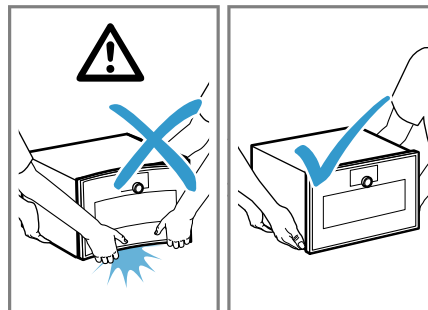
Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Porter des gants de protection.

ATTENTION

Le fait de porter l'appareil par son cadre risque de le faire plier. Le cadre de l'appareil ne ré-

siste pas au poids de l'appareil.



- ▶ Ne soulevez pas l'appareil par son cadre.
- ▶ Soulevez toujours l'appareil par son boîtier.
- Lisez attentivement cette notice.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions 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.
- Ne pas soulever l'appareil par la porte ou par le cadre de l'appareil.
- 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 de montage. Respectez les distances minimales.
- Montage derrière des portes de meuble : la fermeture 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.

23.2 Code QR vidéo de l'installation

Vous trouverez ici le code QR de la vidéo de l'installation.



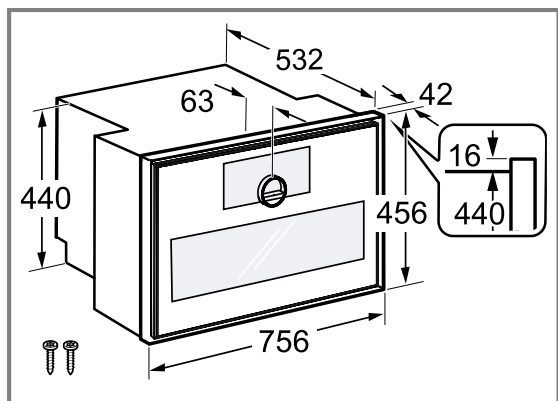
23.3 Conseils d'installation

Respectez les conseils d'installation suivants avant d'encastrer 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 42 mm.
- Faire attention au débordement de la façade pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
- Lorsque vous envisagez un placement en angle, prévoyez un angle d'ouverture de porte d'au moins 97°.
- N'installez aucun autre appareil électrique au-dessus de cet appareil dans l'armoire.
- Ne pas installer d'évier au-dessus de cet appareil.
- En cas d'installation au-dessus d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques. Vous pouvez obtenir le fond intermédiaire et les équerres métalliques auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- En cas d'installation de deux appareils les uns sur les autres directement à côté d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques entre les quatre appareils.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se trouver en dehors de la niche d'encastrement.

23.4 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

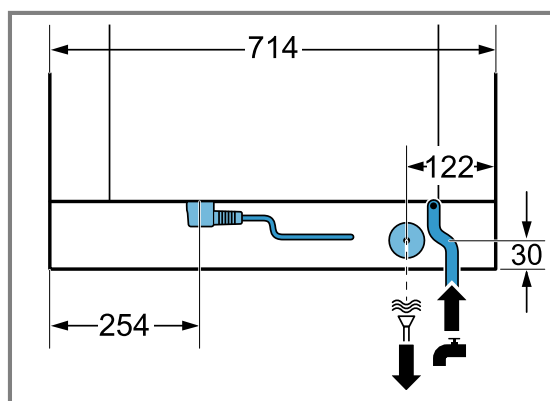


23.5 Accessoires d'installation

Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Accessoires	Référence
Plateau vapeur	GA301010

23.6 Position des raccordements



23.7 Préparer le meuble

Condition : Les meubles d'encastrement doivent résister à une température allant 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. Les 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.

23.8 Branchement électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

À tout moment, il doit être possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ La prise du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible après le montage de l'appareil.
- ▶ Si cela n'est pas possible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation électrique fixe conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux prescriptions d'installation.
- ▶ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel (interrupteur FI) dans le circuit d'alimentation de l'appareil.

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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de

raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant 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. Enfoncez 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'encastrement 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.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprises ni de bloc multiprise. Une surcharge entraîne un risque d'incendie.

Cordon d'alimentation secteur sans fiche avec terre

En cas d'appareil sans fiche de contact de sécurité, respectez ces consignes.

Remarque : 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.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

Raccorder le cordon d'alimentation secteur sans fiche de sécurité

1. Identifiez la phase (conducteur extérieur) et le conducteur neutre (fil neutre) dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Respectez les indications de tension indiquées sur la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - GN/YE : vert et jaune = conducteur de protection ☉
 - BU : bleu = conducteur neutre (nul)
 - BN : marron = phase (conducteur externe)

23.9 Raccordement à l'eau

L'appareil dispose d'un raccordement à l'eau testé par VDE qui élimine le risque de rétro-aspiration. Aucun dispositif anti-retour n'est nécessaire sur un accessoire de raccordement.

- Respectez les consignes de l'entreprise de distribution d'eau locale.
- Raccordez l'appareil au réseau d'eau uniquement à l'aide du kit de raccordement à l'eau fourni. Ne réutilisez pas un kit de raccordement à l'eau provenant d'un autre appareil.
- Pour réduire la fréquence des opérations de détartrage lorsque l'eau est très dure, installez un adoucisseur d'eau approprié dans votre foyer ou un filtre à eau en amont de l'appareil.

Raccorder à l'eau

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à un raccordement à l'eau froide toujours accessible et non situé directement derrière l'appareil.
 - ▶ Tuyau d'arrivée : filetage de raccordement ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Pression d'eau : 2 - 10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Débit : au moins 10 litres/minute

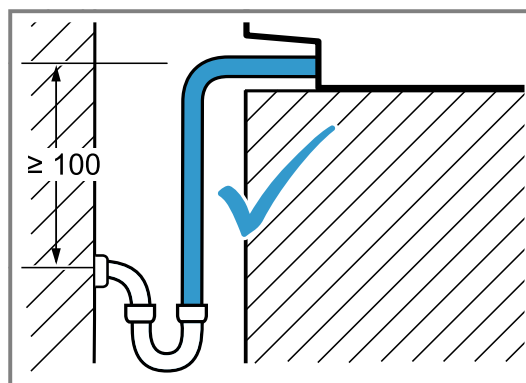
23.10 Raccordement des eaux usées

L'appareil dispose d'un tuyau d'évacuation.

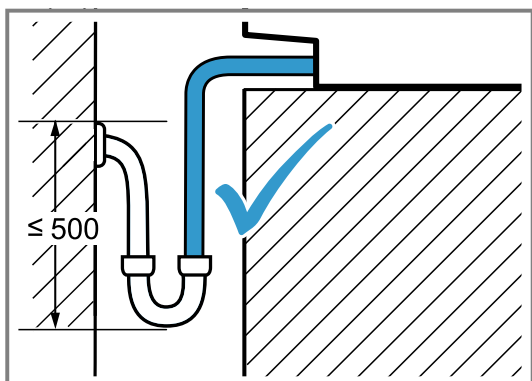
Le diamètre intérieur du tuyau d'évacuation est de 38 mm.

Réaliser le raccordement des eaux usées

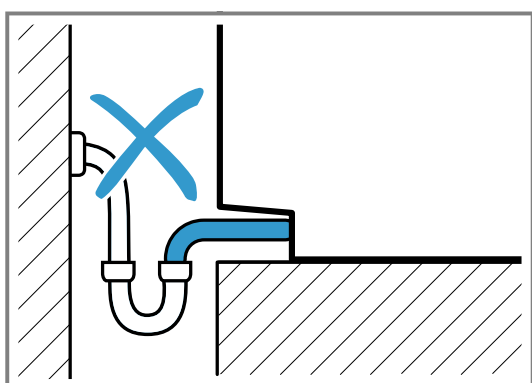
1. Prévoyez un siphon au niveau du raccordement des eaux usées. Assurez-vous que le raccordement au siphon reste toujours accessible et ne se trouve pas directement derrière l'appareil.
2. Assurez-vous que le raccordement des eaux usées se trouve au moins 100 mm au-dessous du tuyau d'évacuation de l'appareil.



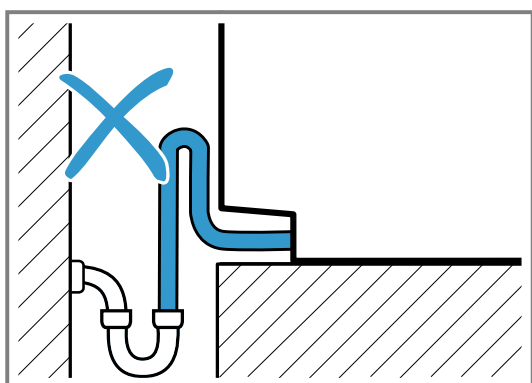
3. Ne posez pas le tuyau d'évacuation à un endroit situé à plus de 500 mm du raccordement des eaux usées de l'appareil.



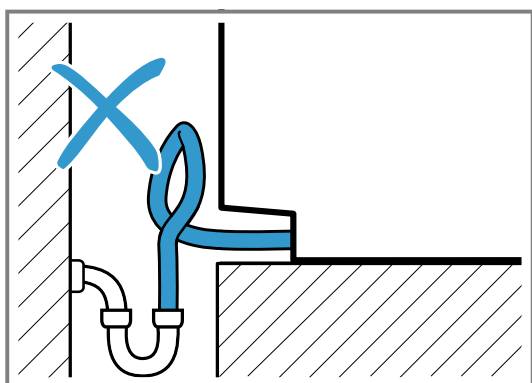
4. Le raccordement des eaux usées ne doit pas se situer plus haut que de l'appareil.



5. Ne posez jamais le tuyau d'évacuation plus haut que le bord inférieur de l'appareil.



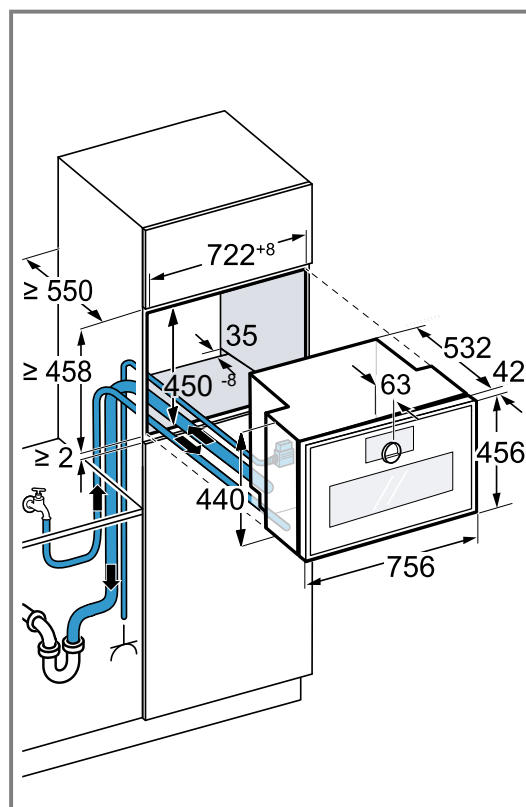
6. Ne pliez pas le tuyau d'évacuation.



23.11 Installer l'appareil dans un meuble haut

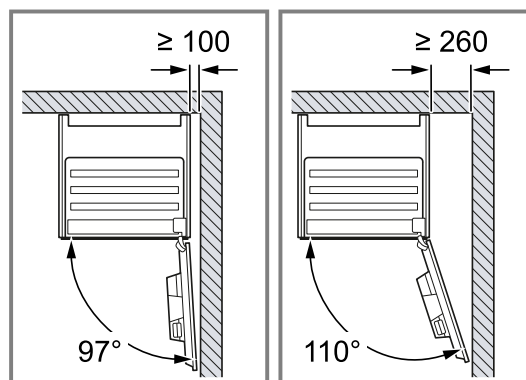
Remarque : La plaque rouge qui dépasse de la porte de l'appareil sert de support à l'installation. Avant de réaliser le branchement électrique, tirez sur la plaque rouge pour ouvrir la porte de l'appareil.

1. Retirez les supports de transport pour les tuyaux d'arrivée et d'évacuation.
2. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.
 - Respectez les dimensions de la niche d'encastrement dans le plancher intermédiaire.

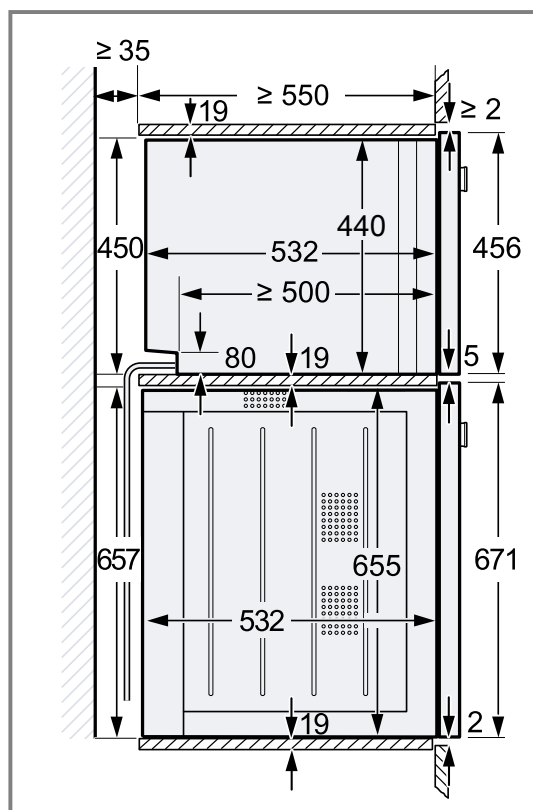


Selon le modèle de votre appareil, ce dernier est équipé d'une fiche ou n'en est pas équipé.

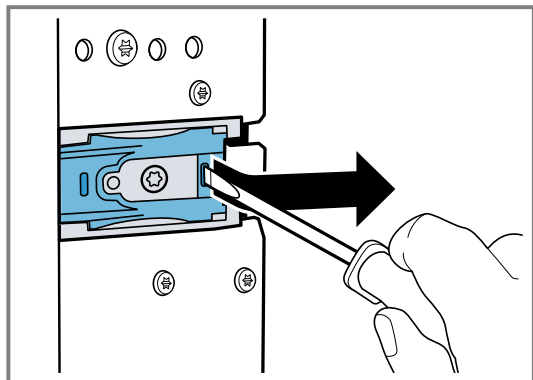
3. En cas de montage à côté d'un mur, veuillez noter que les angles d'ouverture possibles de la porte de l'appareil dépendent des distances minimales par rapport au mur.



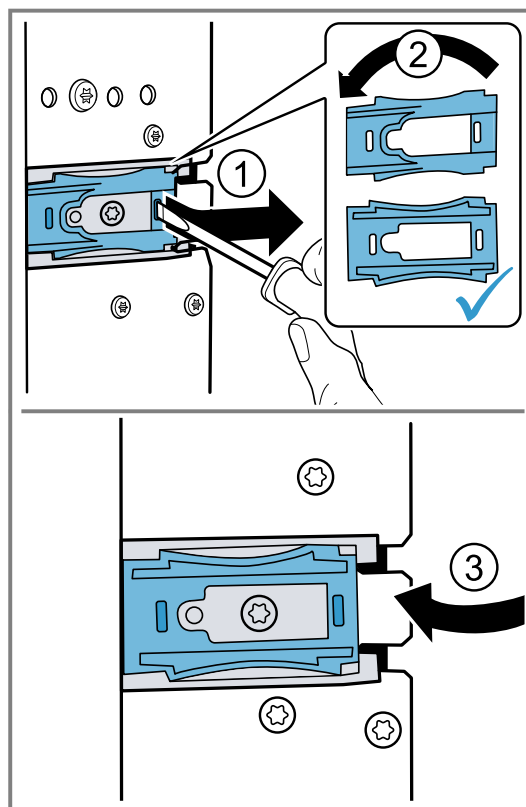
4. Lors du montage de 2 appareils superposés, respectez les distances.
- Assurez-vous que la distance entre l'appareil et le mur est d'au moins 35 mm.



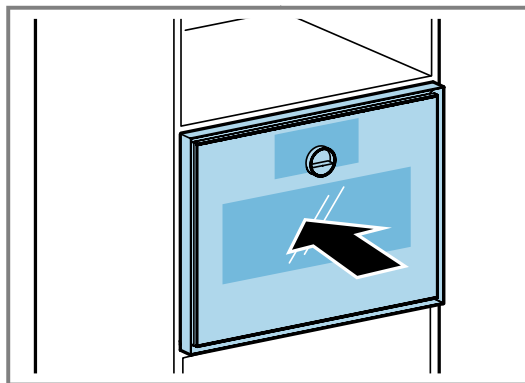
5. En l'absence de plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans l'armoire pour l'empêcher de basculer. Fixez 2 supports disponibles dans le commerce sur les deux côtés de l'armoire à 450 mm de profondeur, 5 mm au-dessus de la hauteur de l'appareil.
6. Conduisez le câble de raccordement et les tuyaux d'arrivée et d'évacuation vers les raccords situés à l'arrière gauche du placard encastrable.
7. **Remarque :** Assurez-vous d'ajuster tous les éléments en plastique blanc sur l'appareil : à gauche et à droite, en haut et en bas.
- Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 16 mm, ne retirez pas les éléments en plastique blanc.
- Les éléments en plastique blanc aident à centrer l'appareil.
8. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 20 mm, retirer les éléments en plastique blanc.



9. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 19 mm, retirez les éléments en plastique blanc ①, tournez-les de 180° ② et remettez-les en place ③.

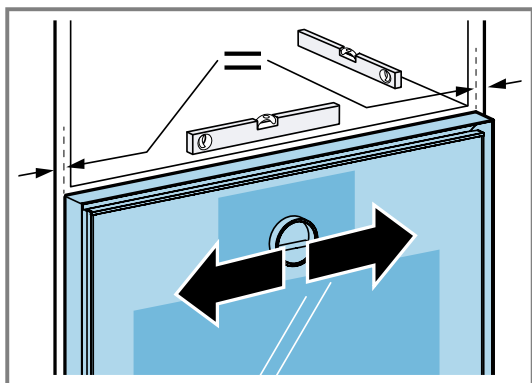


10. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrément.
- Ne pliez et ne pincez pas le câble de raccordement, le tuyau d'arrivée et le tuyau d'évacuation.



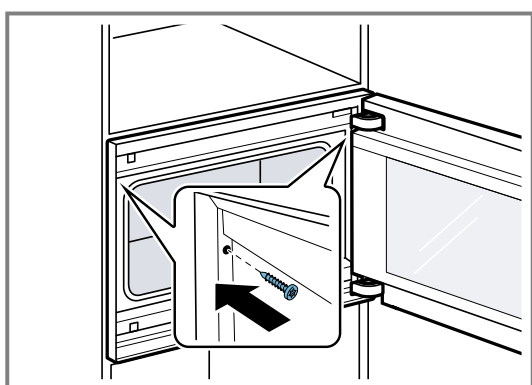
11. Centrez l'appareil.
- Une fente d'aération de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

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



13. Ouvrez la porte de l'appareil.

14. Vissez l'appareil sur le meuble à l'aide des vis fournies.



15. Retirez la sécurité de transport en plastique rouge du loquet de la porte supérieure.

23.12 Plancher intermédiaire réglable

Les planchers intermédiaires réglables GA601010 et GA301010 sont disponibles pour votre appareil.

ATTENTION

Si vous installez des appareils trop lourds sur les planchers intermédiaires GA601010 ou GA301010, ceux-ci risquent de se tordre.

- ▶ N'installez pas les planchers intermédiaires GA601010 ou GA301010 sous un four.

Si vous ne positionnez pas correctement l'appareil sur le plancher intermédiaire GA601010 ou GA301010, le plancher intermédiaire risque de se tordre.

- ▶ Ne placez pas l'appareil en position inclinée dans la niche d'encastrement sur le plancher intermédiaire.
- ▶ Insérez l'appareil dans le meuble haut parallèlement aux parois latérales de la niche d'encastrement.

Remarque : N'installez pas de micro-ondes sous une machine à café automatique.

Installez le plancher intermédiaire uniquement :

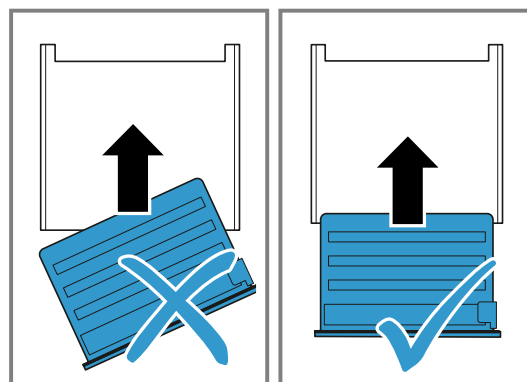
- sous un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.
- sous un micro-ondes de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.

N'installez pas le plancher intermédiaire :

- sous un four.
- entre deux machines à café automatiques que vous souhaitez installer l'une au-dessus de l'autre.
- au-dessus d'un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.

Installer l'appareil au-dessus d'un plancher intermédiaire

- ▶ Ne placez pas l'appareil en position inclinée dans la niche d'encastrement sur le plancher intermédiaire. Insérez l'appareil dans le meuble haut parallèlement aux parois latérales de la niche d'encastrement.



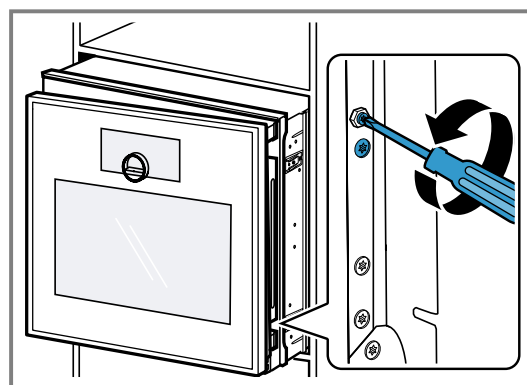
23.13 Réglage de la porte de l'appareil

La porte de l'appareil est ajustée à la livraison. Il n'est normalement pas nécessaire d'ajuster la porte. Si vous installez plusieurs appareils les uns à côté des autres ou les uns au-dessus des autres, ajustez la porte de l'appareil.

- Corriger la hauteur de la porte de l'appareil → *Page 59*
- Modifier l'angle d'ouverture de porte → *Page 60*

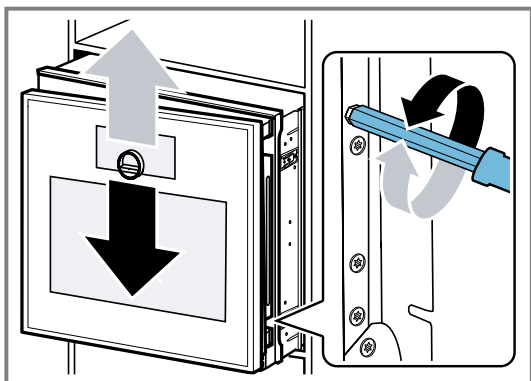
Corriger la hauteur de la porte de l'appareil

1. Retirer l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez les deux vis sur le côté de l'appareil.



3. Ouvrir la porte de l'appareil.

4. Tournez le tournevis à six pans creux dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour corriger la hauteur de la porte de l'appareil.

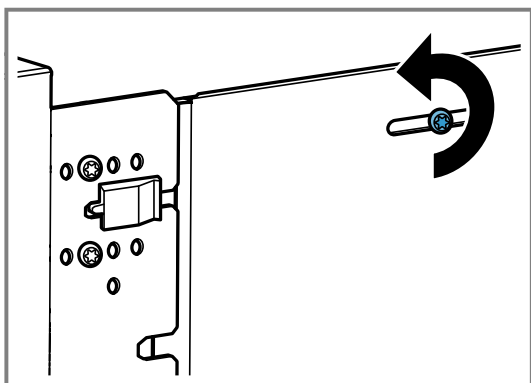


5. Vissez les deux vis sur le côté de l'appareil.
6. Insérez l'appareil dans la niche d'encastrement.

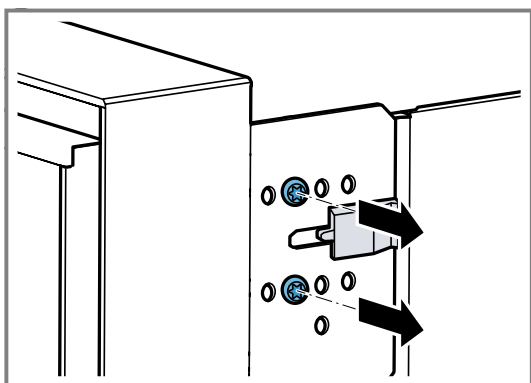
Modifier l'angle d'ouverture de porte

Deux angles d'ouverture sont disponibles pour la porte de l'appareil.

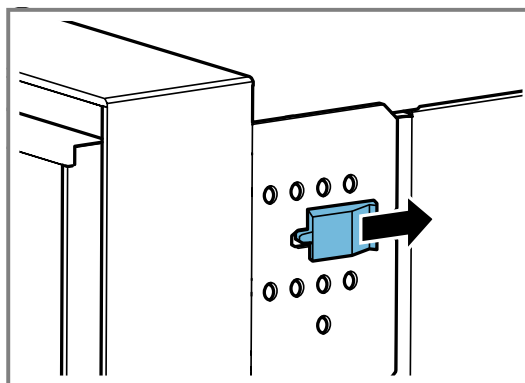
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez légèrement la vis située sur le côté droit, plus à l'arrière de l'appareil.



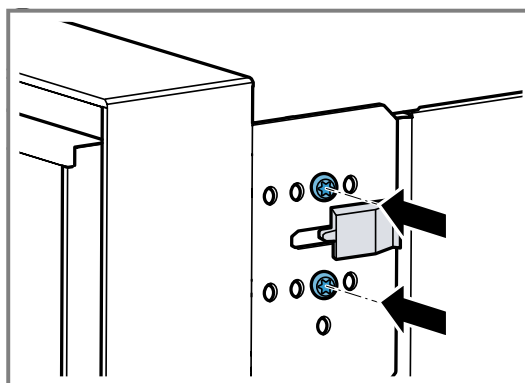
3. Retirez les deux vis devant l'élément en plastique noir.



4. Poussez l'élément en plastique noir vers la droite.



5. Vissez les deux vis dans les trous plus à droite de l'appareil.



Plus vous vissez les vis à droite de l'appareil, plus l'angle d'ouverture de porte est petit. Lorsque les vis sont à droite, l'angle d'ouverture de porte de l'appareil est d'environ 97°.

23.14 Mettre l'appareil en service après son installation

Condition : L'appareil est monté et raccordé.

1. Appuyez sur  sur l'anneau de commande.
- ✓ Pendant 30 secondes, l'écran affiche le logo GAGGENAU, puis "Initialisation".
2. Régler la langue.
3. Suivez les conseils de l'assistant d'installation à l'écran.
 - Appuyez sur → ou tournez l'anneau de commande.
4. Effectuez les réglages pour la "Hauteur d'installation".
5. En fonction de la situation d'installation ou de la taille de l'utilisateur, orientez l'écran horizontalement et verticalement.
6. Désactivez le mode démonstration.

23.15 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 de l'installation de l'appareil à côté d'un four, assurez-vous que les portes de l'appareil s'ouvrent dans la direction opposée.

23.16 Combiner l'appareil avec une machine à café automatique

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Respectez les instructions de montage de la machine à café automatique.
3. En cas d'installation au-dessus d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques. Vous pouvez obtenir le fond intermédiaire et les équerres métalliques auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
4. En cas d'installation de deux appareils les uns sur les autres directement à côté d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques entre les quatre appareils.

23.17 Combiner un appareil avec un tiroir chauffant

ATTENTION

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

- ▶ En introduisant l'appareil, veillez à ne pas endommager le bandeau frontal du tiroir culinaire & chauffant.
 - ▶ Avant d'installer un autre appareil, ouvrez le tiroir culinaire & chauffant, posez un torchon sur le bandeau frontal et fermez le tiroir culinaire & chauffant afin de protéger le bandeau frontal de ce dernier.
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.

23.18 Combiner un appareil avec un four micro-ondes

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Installez d'abord le four micro-ondes, puis le four combi-vapeur.

23.19 Déposer l'appareil

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001954613 (050528) REG25
fr