

FOUR ENCASTRABLE

GO47.220



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	6
4 Description de l'appareil	7
5 Accessoires	15
6 Avant la première utilisation	17
7 Utilisation	18
8 Fonctions de minuterie	20
9 Programme spécial longue durée ¹	22
10 Sécurité enfants	23
11 Tournebroche	24
12 Mode de cuisson pour saisir	27
13 Favoris	28
14 Programmes	28
15 Sonde thermométrique	31
16 Home Connect	34
17 Réglages de base	36
18 Nettoyage et entretien	42
19 Pyrolyse	44
20 Dépannage	46
21 Mise au rebut	47
22 Comment faire	48
23 Informations concernant les logiciels libres et open source	51
24 Service après-vente	51
25 Déclaration de conformité	52
26 INSTRUCTIONS DE MONTAGE	52
26.1 Consignes générales de montage	52

⚠ 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.

¹ Disponible selon la version logicielle.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 15

⚠ 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.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

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'échardes !

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 nettoyants abrasifs ni de râcloirs 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.
- Afin d'écartez tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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.
- Appelez le service après-vente. → *Page 51*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

- Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 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.

1.6 Tournebroche

Respectez les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez le tournebroche.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le tournebroche et le cadre de support correspondant sont chauds.

- Utilisez des gants pour les retirer.
- Posez le tournebroche et le cadre support correspondant sur une surface stable et résistante à la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Le tournebroche et les aliments peuvent tomber.

- N'appuyez pas sur le bouton de la poignée du tournebroche lorsque des aliments se trouvent sur le tournebroche.

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la porte.
- Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- Gardez les enfants éloignés de l'appareil.
- Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.
- Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage,

des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Généralités

ATTENTION

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage sont alors modifiés et l'émail endommagé.

- ▶ Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

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.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- ▶ 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 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.

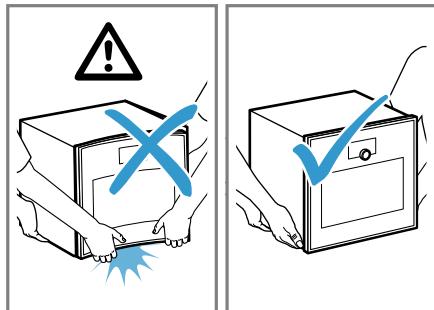
- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

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.
- Pendant la pyrolyse, la chaleur peut endommager certains accessoires.
- ▶ Ne nettoyez pas la grille, le tournebroche, le faitout en fonte, le pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ni tout autre accessoire avec la pyrolyse.
 - ▶ Nettoyez uniquement des plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.
- L'utilisation de produits de nettoyage avant la pyrolyse peut endommager le compartiment de cuisson et la porte en verre de l'appareil.
- ▶ Avant la pyrolyse, n'utilisez pas de produit de nettoyage dans le compartiment de cuisson, ni sur le côté interne de la porte de l'appareil.

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

De la corrosion peut apparaître sur la grille du four.

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

2.2 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 250 °C.
 - ▶ N'utilisez pas la sonde thermométrique avec le mode de cuisson "Gril".
 - ▶ Avant d'utiliser le mode de cuisson "Gril", retirez la sonde thermométrique du compartiment 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.
- 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.

2.3 Tournebroche

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre accessoire.

ATTENTION

La chaleur du four provoque des dommages sur la poignée du tournebroche.

- ▶ Ne placez pas la poignée du tournebroche dans le four.

Le nettoyage au lave-vaisselle endommage l'entraînement du tournebroche.

- ▶ Ne nettoyez pas le mécanisme d'entraînement du tournebroche au lave-vaisselle.

Les températures supérieures à 250 °C endommagent le tournebroche.

- ▶ Utilisez le tournebroche dans votre appareil uniquement à une température maximale de 250 °C.

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.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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 chauffe diminue ainsi pour le plat suivant.

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

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

En mode "Moist baking", "Chaleur tournante plus" et "Chaleur tournante Eco", vous pouvez effectuer des cuissons simultanément sur plusieurs niveaux.

- ✓ Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée ou laqués noirs.

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

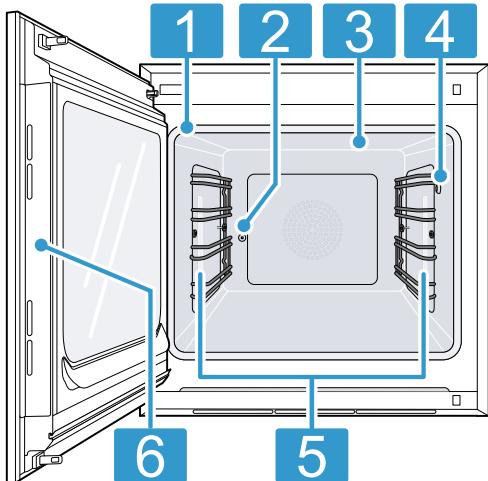
Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



1	Joint de porte
2	Douille de tournebroche
3	Surface de gril
4	Douille de raccordement pour la sonde thermométrique → Page 31
5	Éclairage du compartiment de cuisson
6	Surface prévue pour ouvrir la porte

4.2 Compartiment de cuisson

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

⚠ 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.

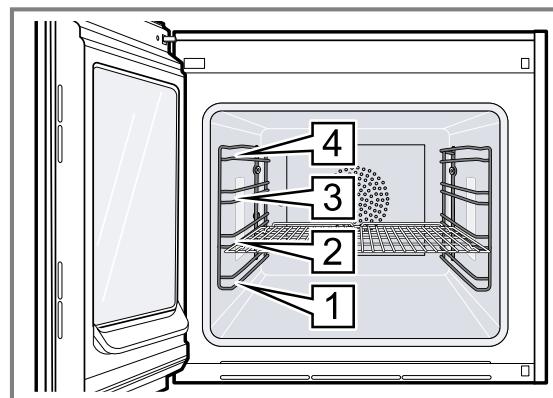
ATTENTION

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage sont alors modifiés et l'émail endommagé.

- Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson.

Les accessoires peuvent basculer.

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



Le niveau d'enfournement 4 ne convient pas pour la cuisson.

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 19

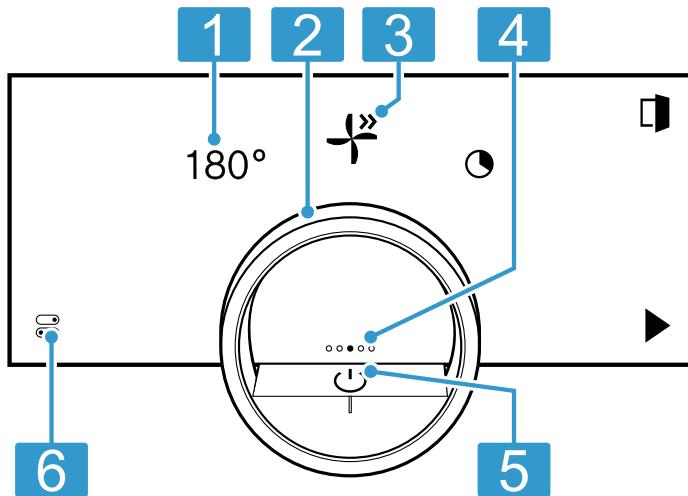
Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'appareil laisse l'éclairage du compartiment de cuisson allumé.

Vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement dans les réglages de base → Page 36. 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 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.

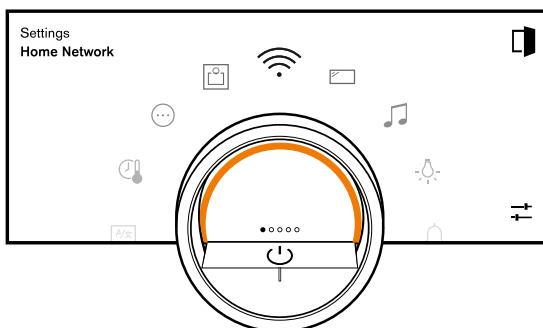


1	Symboles	Afficher les réglages et démarrer ou quitter des fonctions.
2	L'anneau de commande	Modifier la sélection à l'aide de l'anneau de commande.
3	Position 12 heures	La position 12 heures indique la valeur actuellement sélectionnée pour une fonction, qui peut être modifiée à l'aide de l'anneau de 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 : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Statut de connexion de Home Connect ▪ Sécurité enfants En appuyant sur , vous ouvrez le centre de contrôle → Page 10.

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 menus 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 Naviguer 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 36. 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.

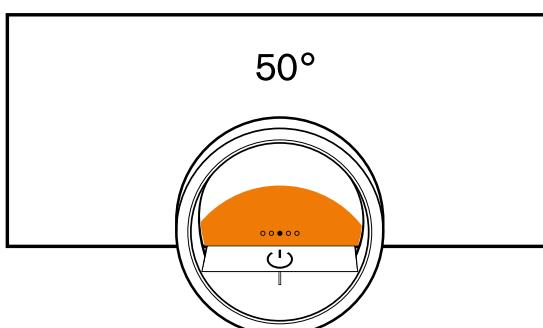
Le réglage "Sélection rapide" vous permet de modifier immédiatement les valeurs de la fonction à l'aide de l'anneau de commande qui se trouve sur la position 12 heures.

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	Naviguer 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

Symbol	Fonction
○	Allumer ou éteindre l'appareil avec la anneau de commande
□	Ouvrir la porte de l'appareil → <i>Page 18</i>
○	Ouvrir le centre de contrôle → <i>Page 19</i>
---	Modifier les réglages
●	Appeler des informations supplémentaires → <i>Page 20</i>
Bookmark	Enregistrer un favori → "Favoris", <i>Page 28</i>
○	Modifier un favori
trash	Supprimer un favori
info	Conseil pour appeler des programmes → <i>Page 28</i>
▶	Départ
■	Arrêt
→	Passer à l'étape suivante
<	Revenir en arrière ou valider des réglages

Symbol	Fonction
>	Suivant
✓	Confirmer
C	Supprimer
X	Annuler
grill	Activer le gril
grid	Alternez entre l'affichage des modes de cuisson préférés et l'affichage de tous les modes de cuisson disponibles → "Réglages de base", <i>Page 36</i>

Symboles du centre de contrôle

Symbol	Fonction
door	Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson → <i>Page 19</i>
child lock	Activer ou désactiver la sécurité enfants → <i>Page 23</i>
light	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson → <i>Page 19</i>

Fonctions de minuterie

Symbol	Fonction
timer	Appeler le menu Minuterie → <i>Page 20</i>
long timer	Appeler le programme spécial longue durée → <i>Page 22</i>
trash	Supprimer le cycle de chauffe du programme longue durée → <i>Page 23</i>
delay	Différer la fin de cuisson → <i>Page 21</i>

Tournebroche

Symbol	Fonction
turner	Démarrez et arrêtez le tournebroche.

Mode de cuisson pour saisir

Symbol	Fonction
grill	Mode de cuisson pour saisir ¹

Nettoyage et entretien

Symbol	Fonction
clean	Pyrolyse → <i>Page 44</i>

État

Symbol	Fonction
distance	Démarrage à distance → <i>Page 34</i>
thermometer	La sonde thermométrique est connectée → "Sonde thermométrique", <i>Page 31</i>
thermometer	La sonde thermométrique manque
turner	Le tournebroche → <i>Page 24</i> est connecté
heat	Affichage du statut du processus de chauffe
cool	Affichage d'un processus de refroidissement

¹ La fonction n'est actuellement pas disponible.

Symbol	Fonction
	L'appareil est en mode démonstration → Page 47

État dans le centre de contrôle

Symbol	Fonction
	Connexion au routeur : forte → "Home Connect", Page 34
	Connexion au routeur : ok → "Home Connect", Page 34

Affichages de l'appareil

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

Affichages de l'appareil	Utilisation	Affichage de la position
Réglages	<ul style="list-style-type: none"> Adapter les réglages de base → Page 36 Home Connect Adapter les réglages → Page 34 	
Modes et Service	<ul style="list-style-type: none"> Démarrer la pyrolyse → Page 44 Démarrer le guide rapide → Page 20 	
Commande manuelle	Régler la température, le mode de cuisson et la fonction minuterie	
Favoris	Appeler les favoris → Page 28	
Programmes	Appeler les programmes automatiques et les recommandations de réglage → Page 28	

Conseil : Les réglages de base → Page 36 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	<ul style="list-style-type: none"> Messages d'erreur pour lesquels vous avez éventuellement besoin de l'aide du service après-vente.
Orange	<ul style="list-style-type: none"> Conseils à respecter pour pouvoir poursuivre l'utilisation Symboles de démarrage et d'arrêt
Blanc	<ul style="list-style-type: none"> 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.
---	--

Symbol	Fonction
	Connexion au routeur : faible → "Home Connect", Page 34
	Aucune connexion au routeur. → "Home Connect", Page 34
	Appareil connecté au routeur. Aucune connexion au serveur Home Connect. → "Home Connect", Page 34
	Etat de la mise à jour logicielle

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.

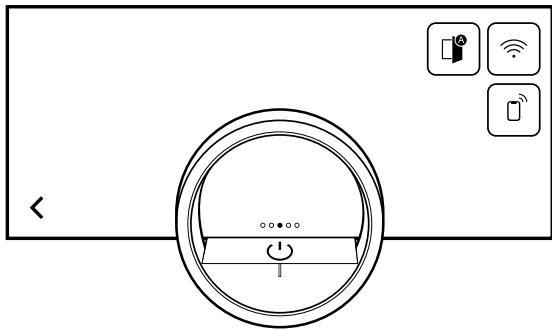
Affichage écran réduit	<p>Si l'appareil ne détecte aucun utilisateur à proximité immédiate, il réduit l'affichage et indique uniquement les informations les plus importantes. Cette fonction est préréglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base → Page 36.</p>
------------------------	--

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.



4.5 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 plus	50-300 °C	La chaleur qui se dégage de la paroi arrière du four est combinée à la chaleur de voûte et de sole, et répartie rapidement et de manière optimale par la roue du ventilateur. Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. Pour des gâteaux humides, des petits gâteaux secs, des soufflés, des gratins et de la viande.
	Chaleur tournante Eco ¹	50-250°C	Mode économie d'énergie dans lequel la chaleur est générée sur la paroi arrière du compartiment de cuisson et est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Les fonctions confort telles que l'éclairage du compartiment de cuisson restent désactivées et la température est uniquement affichée pendant la phase de chauffage. Pour cuire sur un niveau. Pour les gâteaux, la viande, les soufflés/gratins. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
	Moist baking	50-250°C	La chaleur est répartie en douceur et l'humidité propre des aliments est conservée dans le compartiment de cuisson pour éviter qu'ils ne se dessèchent. L'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint. Pour cuire sur un et plusieurs niveaux. Pour les gâteaux secs, les biscuits et les 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
	Chaleur de voûte + chaleur de sole	50-300 °C	La chaleur constante du haut et du bas crée une zone de cuisson idéale et préserve l'humidité des plats cuisinés. Convient uniquement pour cuire sur un niveau. Pour les gâteaux, les tartes, les quiches.
	Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	50-300 °C	Chaleur constante du haut, combinée à une faible chaleur du bas. Pour un temps de cuisson supplémentaire. Pour les soufflés/gratins, les gâteaux couverts.
	Chaleur de voûte	50-300 °C	Chaleur constante, ciblée du haut. Pour les meringues sur les gâteaux aux fruits.
	Chaleur de sole + 1/3 chal. de voûte	50-300 °C	Chaleur constante du bas, combinée à une faible chaleur du haut. Pour les quiches et les tartes légèrement dorées, les gâteaux au fromage blanc, le pain en moule, les plats au bain-marie et le braisage sans couvercle.
	Chaleur de sole	50-300 °C	Chaleur constante, ciblée du bas. Pour cuire au bain-marie, faire des conserves ou comme temps de cuisson supplémentaire pour les bases de tartes aux fruits humides et les quiches.
	Chaleur tournante + chaleur de sole	50-300 °C	La chaleur provenant de la paroi arrière du four est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. De plus, de la chaleur est ajoutée par le bas. Pour des gâteaux humides, des fonds de tarte aux fruits, des gâteaux au fromage blanc.
	Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole	50-300 °C	La chaleur provenant de la paroi arrière du four est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Par ailleurs, une faible chaleur est ajoutée par le bas. Pour de petits gâteaux et tartes.
	Gril + air pulsé	50-300 °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	faible, moyen, élevé	Chaleur très intensive du bas. Idéale pour griller et gratiner. Pour les filets de poisson (position gril 1), les légumes (position gril 2), les lardons et les toasts (position gril 3).

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
	Fonction pierre à pain et à pizzas	50-300 °C	Chauffage optimal de la pierre à pain et à pizzas avec une chaleur de sole extra forte et ciblée. Pour des pizzas, tartes flambées, pains et petits pains croustillants. Utilisable uniquement en combinaison avec la pierre à pain et à pizzas GAGGENAU (accessoire spécial).
	Fonction faitout	50-220°C	Chauffage optimal du faitout avec une chaleur de sole. Pour les rôtis, les plats braisés et les ragoûts. Utilisable uniquement pour le faitout de Gaggenau et en combinaison avec le système télescopique (accessoire spécial) ¹ .
	Frir avec la chaleur tournante	50-300 °C	Circulation extra rapide de la chaleur, où l'humidité est activement extraite du compartiment de cuisson. Pour des résultats très croustillants en ajoutant peu de matière grasse. Pour les pommes de terre, la volaille, la viande et les légumes. Uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie de Gaggenau pour la friture à l'air chaud (accessoire en option).
	Déshydrater ²	30-80 °C	Pour sécher de fines tranches de fruits et de légumes ou des herbes aromatiques. L'humidité est activement extraite du compartiment de cuisson lorsque la chaleur circule.
	Fermentation ²	30-50 °C	Plage de température optimale pour faire lever les pâtes et les pâtons. Pour la levure de boulanger et le levain.
	Maintien au chaud ²	50-90 °C	Plage de température optimale pour maintenir les aliments au chaud et réchauffer la vaisselle.
	Décongélation ²	40-60 °C	Plage de température optimale pour décongeler en douceur les mets congelés. Pour les légumes, les fruits, les gâteaux.

4.6 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 reconnaît 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.

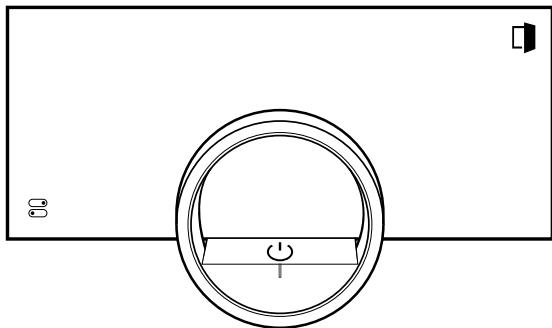
En mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur, l'écran affiche le symbole d'ouverture de porte et la ligne d'état. Vous pouvez choisir dans les réglages de base → *Page 36* si l'écran affiche également le logo GAGGENAU.

Si l'appareil parvient à se connecter à l'appli Home Connect l'écran affiche .
→ "Home Connect", *Page 34*

¹ La fonction n'est actuellement pas disponible.

² Ne pas préchauffer l'appareil.

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



4.7 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 appuyez 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 36*, 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 34*

4.8 Conseils pop-up

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

Dans les réglages de base → *Page 36*, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Conseils dans fenêtre pop-up".

4.9 Guides rapides

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

4.10 Ventilateur de refroidissement

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

4.11 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 le mode de cuisson "Déshydrater" et 24 heures avec tous les autres modes de cuisson.

En cas de programmation avec le programme spécial longue durée → *Page 22*, l'appareil s'éteint uniquement au bout de 74 heures maximum.

4.12 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.

4.13 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 36*.

4.14 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 36*, 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*

4.15 Résistance catalyseur

La résistance catalyseur favorise une élimination plus efficace des odeurs.

Vous pouvez activer ou désactiver la résistance catalyseur dans les réglages de base → *Page 36*.

Lorsque vous activez la résistance catalyseur, les odeurs sont réduites.

Pour économiser de l'énergie, désactivez la résistance catalyseur.

5 Accessoires

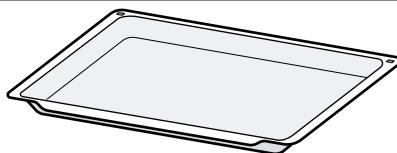
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

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.

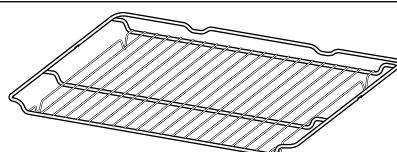
Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires

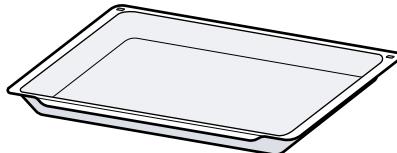
Plaque à pâtisserie, émaillée



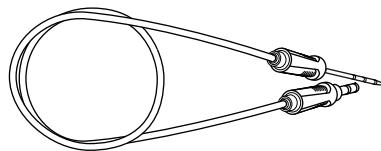
Grille combinée



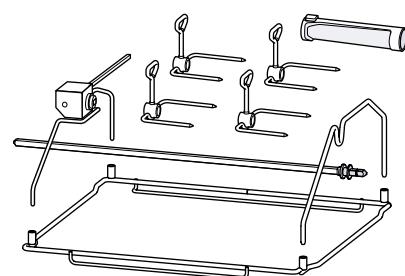
Lèchefrite, émaillée



Sonde thermométrique



Tournebroche



Utilisation

- Gâteau cuit sur une plaque
- Petites pâtisseries

- Vaisselle
- Moules à gâteau
- Plats à gratin
- Frite

- Gâteau cuit sur une plaque
- Frite

Sonde thermométrique → *Page 31* pour la cuisson précise de :

- Viande
- Poisson
- Volaille
- Pain

Tournebroche → *Page 24* pour la cuisson uniforme de :

- Volaille
- Rôtir

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

Plaque à pâtisserie, émaillée, profondeur 30 mm

BA026116

Lèchefrite, émaillée, 38 mm de profondeur

BA026117

Grille combinée

BA036106

Lèchefrite en verre

BA046118

Plaque spécialisée pour l'air chaud et le gril, émaillée et perforée

BA020110

Pierre à pain et à pizzas, support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas

BA056134

Pelle à pizzas

BS020003

Autres accessoires	Référence
Sonde thermométrique	BA010050
Aide à l'ouverture de porte manuelle	

5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

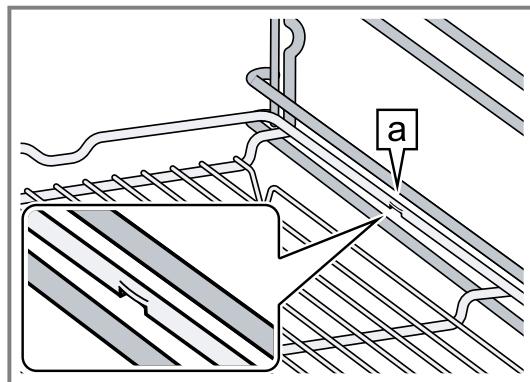
L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. Pour que la sécurité anti-basculement fonctionne, insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

ATTENTION

Les accessoires peuvent basculer.

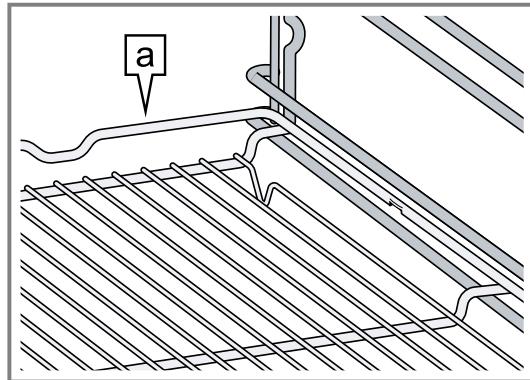
- Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

1. Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce que les taquets d'arrêt **a** soient orientés vers le bas.



Les taquets d'arrêt se trouvent respectivement à gauche et à droite, à l'extérieur et au centre de la grille.

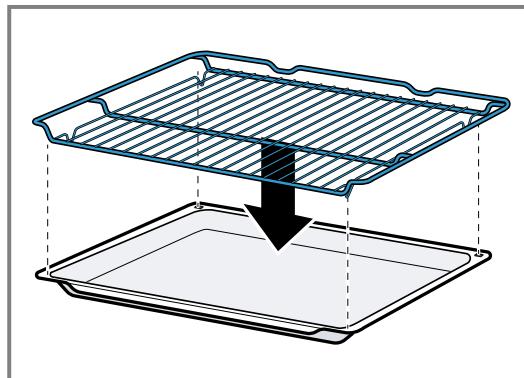
2. Assurez-vous que la barre de sécurité **a** de la grille se trouve à l'arrière et pointe vers le haut.



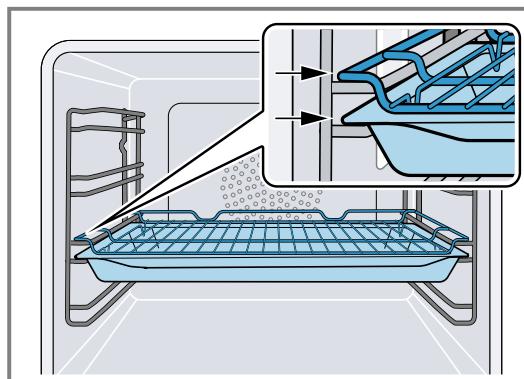
Insérer la plaque à pâtisserie et la grille en même temps dans le compartiment de cuisson

1. Positionnez la grille correctement sur la plaque à pâtisserie.

- Assurez-vous que la barre de sécurité de la grille se trouve à l'arrière, orientée vers le haut et au-dessus des ouvertures de la plaque à pâtisserie.



2. Insérez la plaque à pâtisserie et la grille ensemble dans le compartiment de cuisson.

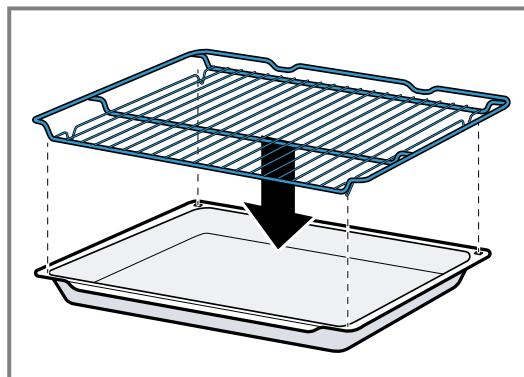


La grille se déplace alors au-dessus de la rainure d'encastrement actuelle.

Insérer la lèchefrite et la grille en même temps dans le compartiment de cuisson

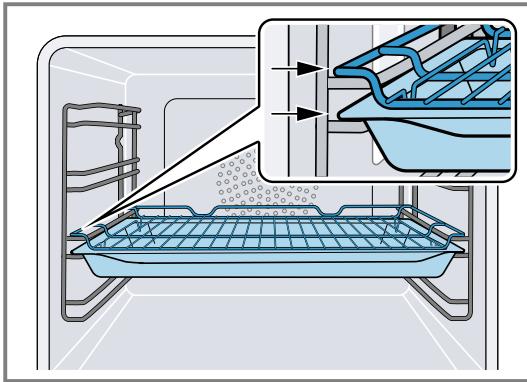
1. Positionnez la grille correctement sur la lèchefrite.

- Assurez-vous que la barre de sécurité de la grille se trouve à l'arrière, orientée vers le haut et au-dessus des ouvertures de la lèchefrite.



2. Insérez la lèchefrite et la grille ensemble dans le compartiment de cuisson.

La grille se déplace alors au-dessus de la rainure d'encastrement actuelle.



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 36.

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 prégréglée 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'affichage de l'appareil sélectionné comme écran de démarrage dans les réglages de base → Page 36 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 la cuisson est 200 °C dans le mode de cuisson "Chaleur tournante plus"  pendant une heure.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil.

7 Utilisation

7.1 Mettre l'appareil sous tension

- Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité → *Page 13*, appuyez sur  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.
- ✓  s'allume en orange.
- Réglez la température, le mode de cuisson et le temps de cuisson souhaités.

Conseil : Dans les réglages de base → *Page 36*, 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 36* 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 !

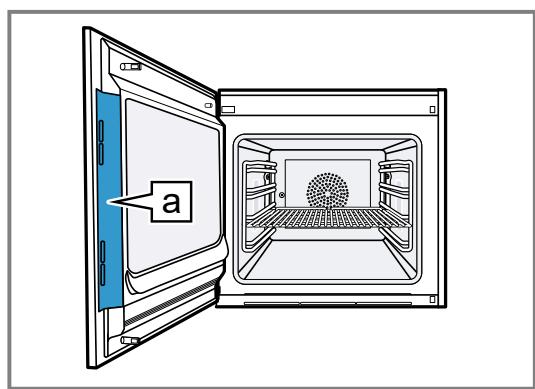
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

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

1. Appuyez sur .

- ▶ Dans les réglages de base → *Page 36* 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 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.

- Appuyez sur le symbole actuel du mode de cuisson.
- Selectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
- Appuyez sur le mode de cuisson sélectionné ou sur  , 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.
- Si nécessaire, modifiez la température. → *Page 18*
- Si une fenêtre d'information s'affiche, suivez les instructions de la fenêtre d'information.
- Appuyez sur  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*

- Appuyez sur la température affichée.
- Selectionnez la température souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
- ✓ L'écran affiche les températures disponibles pour le mode de cuisson sélectionné.
- 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 Allumer le gril et modifier sa position

Remarque : La sonde thermométrique n'est pas disponible en combinaison avec le mode de cuisson "Gril" .

- Appuyez sur .

2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez le mode de cuisson "Gril" .
3. Appuyez sur .
- ✓  s'allume.
- ✓ L'affichage indique le symbole de la position de gril à la place de la température.
4. Appuyez sur .
5. Modifier la position gril à l'aide de l'anneau de commande.
6. Appuyez sur <.
7. Si nécessaire, régler le temps de cuisson → *Page 20*.
8. Appuyez sur ▶ pour mettre l'appareil en marche.
- ✓ L'affichage indique le mode de cuisson, la position gril et le temps de cuisson ou la fin de cuisson.

7.7 Ajouter le gril

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

La fonction "Ajouter le gril" est disponible pour la plupart des modes de cuisson, sauf pour "Gril", "Gril + air pulsé", "Fonction faitout", "Déshydrater", "Fermentation", "Maintien au chaud" et "Décongélation".

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

Après environ 5 minutes, l'appareil éteint le gril. Si nécessaire, vous pouvez rallumer le gril.

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.

7.8 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 surcuisent 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.

Remarques

- La porte de l'appareil s'ouvre également lorsque la sécurité enfants → *Page 23* ou la sécurité de porte → *Page 14* sont activées.
- L'ouverture automatique de la porte de l'appareil n'est pas disponible en combinaison avec le tournebroche.

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 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 14* vous informe quand une fonction a été activée.

7.12 Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .

7.13 Éteindre l'appareil

- Appuyez sur .
- ✓ L'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité.

7.14 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l'arrêt automatique → *Page 14* a éteint l'appareil.

- ▶ Appuyez sur  sur l'anneau de commande.

7.15 Afficher des informations

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

7.16 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 <.

7.17 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 le mode de cuisson "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. Enfournez 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 le mode de cuisson "Déshydrater", le temps de cuisson maximal est de 72 heures.

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. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

2. Appuyez sur ☰.

✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.

3. Réglez le temps de cuisson. → Page 20

✓ 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.

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 les modes de cuisson "Chaleur tournante plus" et "Chaleur de voûte + chaleur de sole", 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.

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 ⌂.

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".

9.2 Ouvrir le programme spécial longue durée

Condition : La fonction "Progr. spéci. longue durée" est réglée dans les réglages de base → Page 36 sur « Marche ».

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
2. Sélectionnez "Progr. spéci. longue durée" à l'aide de l'anneau de commande.
3. Réglez l'interrupteur à droite de l'entrée de liste "Progr. spéci. 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 22

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 22

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 +.

¹ Disponible selon la version logicielle.

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 <.
9. L'affichage indique les réglages pour le premier cycle de chauffe.
10. Confirmez à l'aide de ✓.
11. Pour programmer un autre cycle de chauffe si vous en avez besoin, appuyez sur +.
 - ▶ Programmez les réglages pour l'autre cycle de chauffe.

Vous pouvez programmer jusqu'à 9 cycles de chauffe.
12. L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.
13. L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin du programme spécial longue durée.
14. Touchez l'anneau de commande.
15. L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.
16. 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 Ⓛ.
2. L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
3. Appuyez sur "Résumé".
4. Appuyez sur ←.
5. Appuyez sur →.
6. L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
7. 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 Ⓛ.
2. L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.

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.

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 Ⓛ.
2. L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
3. Appuyez sur "Résumé".
4. Appuyez sur ←.
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 Ⓛ.
2. L'affichage indique les réglages sélectionnés pour le programme spécial longue durée.
3. Appuyez sur "Résumé".
4. Appuyez sur ←.
5. 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.
6. Appuyez sur Ⓛ.

9.9 Démarrer le programme spécial longue durée

1. Démarrez à l'aide de ▶.
2. Le programme spécial longue durée démarre.
3. 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".

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 36, 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 Tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée tout autour.

ATTENTION

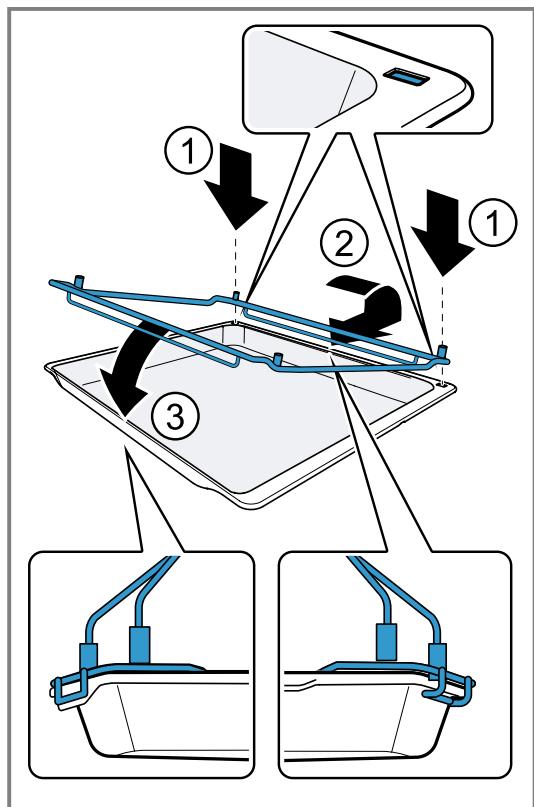
Les températures supérieures à 250 °C endommagent le tournebroche.

- Utilisez le tournebroche dans votre appareil uniquement à une température maximale de 250 °C.

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec tous les modes de fonctionnement. Vous obtenez les meilleurs résultats avec les modes de cuisson « "Gril" » ou « "Chaleur de voûte" ».

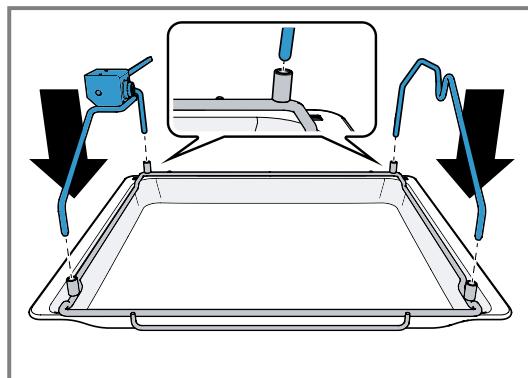
11.1 Préparer le tournebroche

1. Placez le cadre au-dessus de la lèchefrite de manière à ce que les ouvertures de la lèchefrite et les éléments courbés du cadre se superposent ①.
- Faites glisser le cadre en biais depuis l'arrière sur la lèchefrite ②.
- Posez le cadre sur l'avant de la lèchefrite ③.

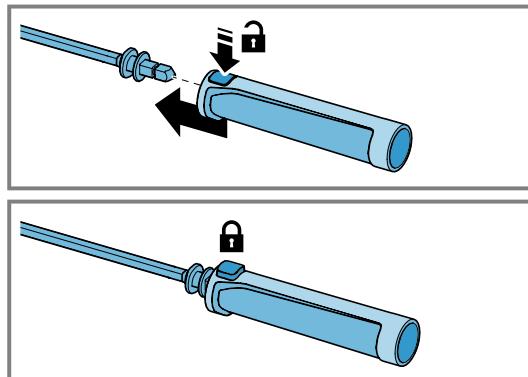


2. Insérez les deux supports dans les orifices du cadre prévus à cet effet.

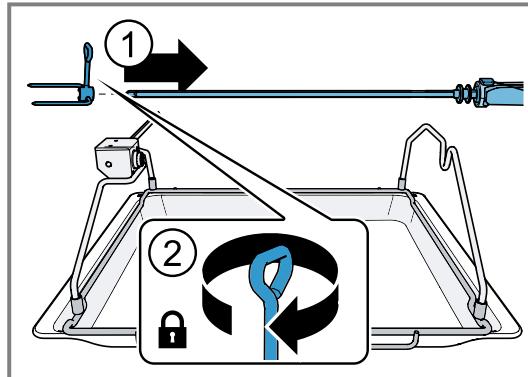
- Placez le support avec l'entraînement sur le côté gauche.



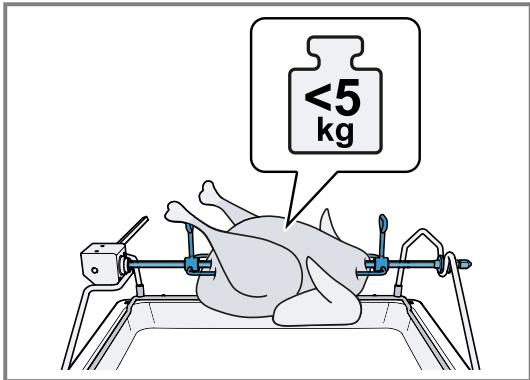
3. Fixez la poignée.



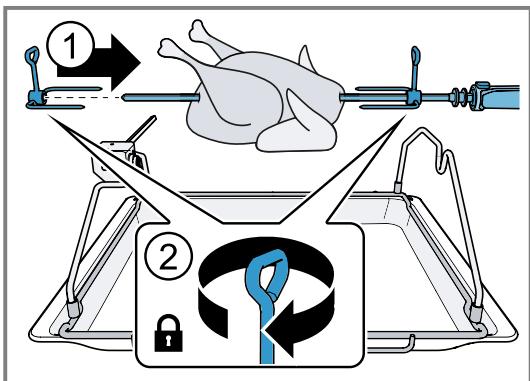
4. Placez l'attache de retenue de droite sur le tournebroche et serrez-la à l'aide d'une vis de fixation.



5. Ne dépassez pas le poids maximum autorisé pour le tournebroche.

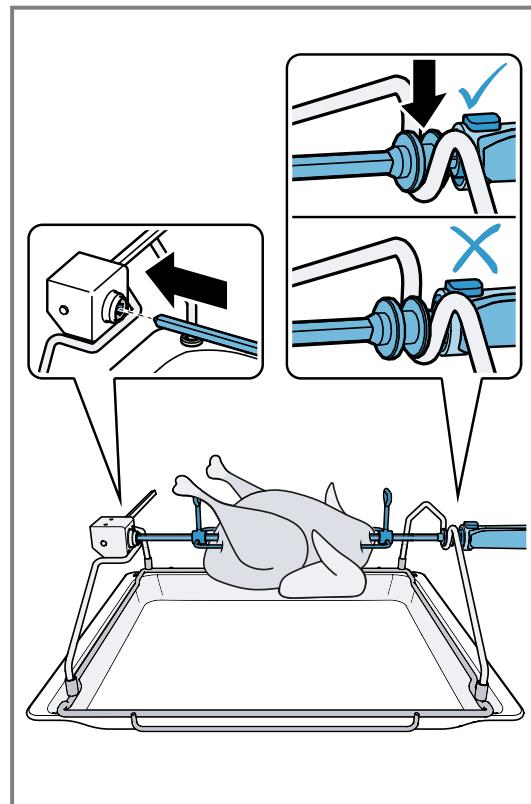


6. Placez les aliments au centre du tournebroche.
 7. Fixez deux poulets plus petits à l'aide de deux attaches.
 8. Attachez les parties saillantes, par exemple les ailes de poulet.
 ✓ Les parties saillantes ne touchent pas la résistance chauffante du gril.
 9. Placez l'attache de retenue de gauche sur le tournebroche ① et serrez-la à l'aide d'une vis de fixation ②.

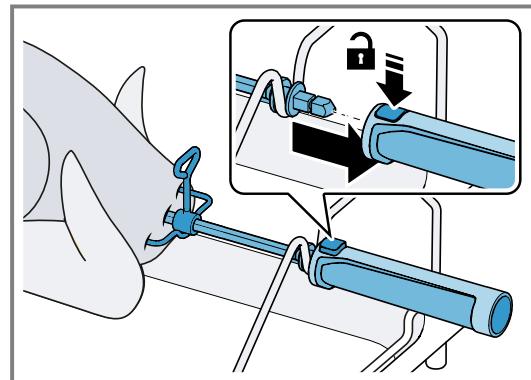


10. Posez le tournebroche sur les supports.

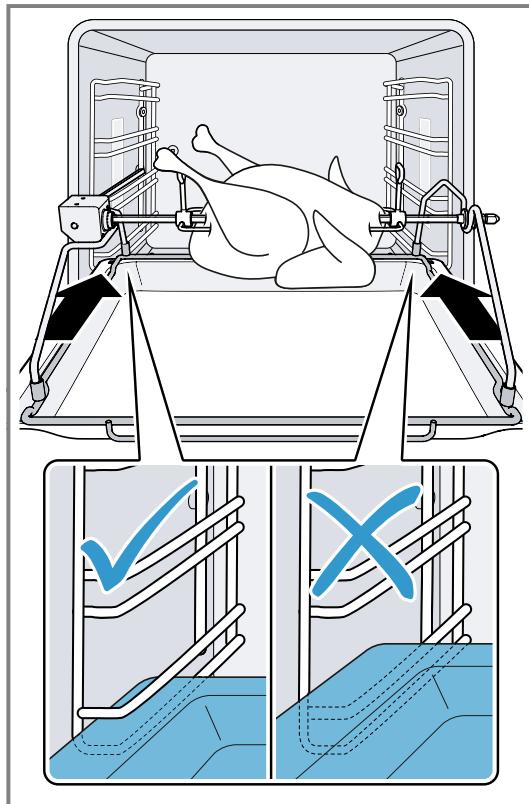
- Le carré doit s'enclencher dans le mécanisme d'entrainement.



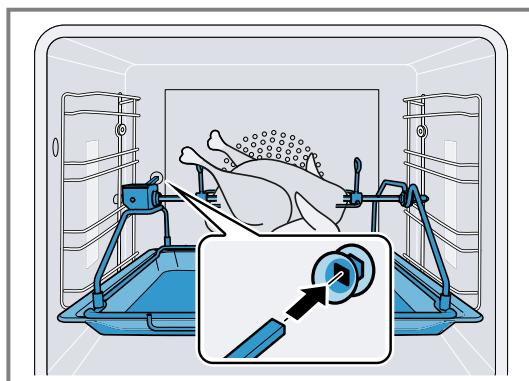
11. Retirez la poignée.



12. Insérez la lèchefrite avec le tournebroche au niveau d'enfournement le plus bas.
- Ne placez pas la lèchefrite entre les glissières des niveaux d'enfournement.



13. Enclenchez l'axe d'entraînement dans l'ouverture de la paroi arrière de l'appareil.
- Tournez légèrement le tournebroche si nécessaire.



11.2 Activer le tournebroche

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaitées.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique  dans l'affichage de l'appareil "Manuel".
- ✓ L'appareil enclenche le mécanisme d'entraînement du tournebroche.

11.3 Éteindre le tournebroche et le retirer

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

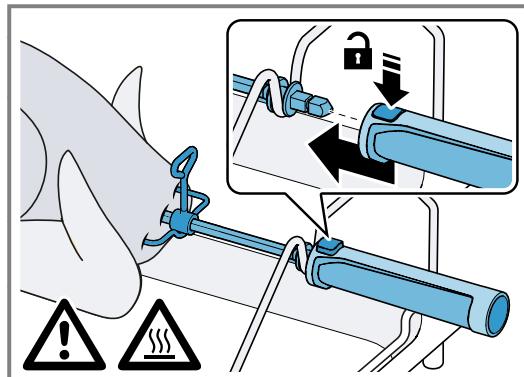
Le tournebroche et le cadre de support correspondant sont chauds.

- Utilisez des gants pour les retirer.
- Posez le tournebroche et le cadre support correspondant sur une surface stable et résistante à la chaleur. En appuyant sur le bouton de la poignée de maintien, la poignée de maintien se détache du tournebroche.
- Lorsque vous soulevez le tournebroche, n'appuyez pas sur le bouton de la poignée de maintien.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
- ✓ Le mécanisme d'entraînement du tournebroche s'arrête.
3. Éteignez l'appareil.
4. Retirez la lèchefrite avec le tournebroche et posez-la sur une surface stable et résistante à la chaleur.

11.4 Fixer la poignée

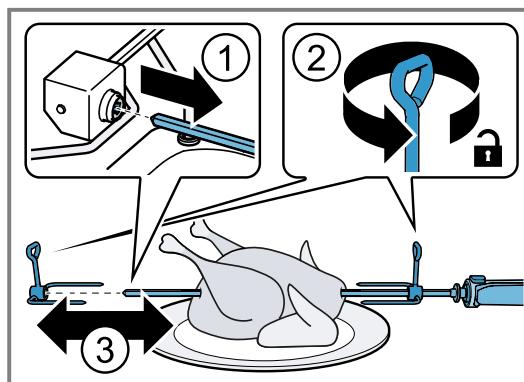
1. Appuyez sur le bouton de la poignée et maintenez le bouton enfoncé.



2. Faites glisser la poignée sur le tournebroche.
3. Relâchez le bouton.

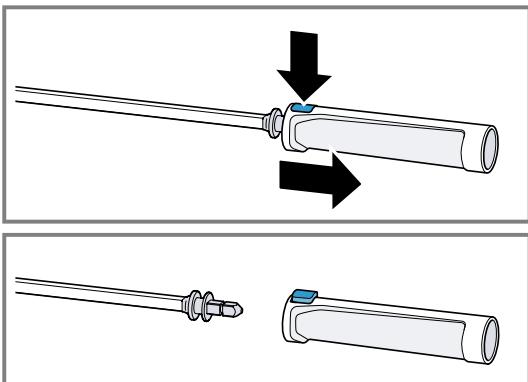
11.5 Retirer les aliments du tournebroche

- Retirez le tournebroche de la partie d'entraînement ①, desserrez les vis de fixation sur les attaches de retenue ②, desserrez l'attache de retenue de gauche ③ et retirez l'aliment à cuire du tournebroche.

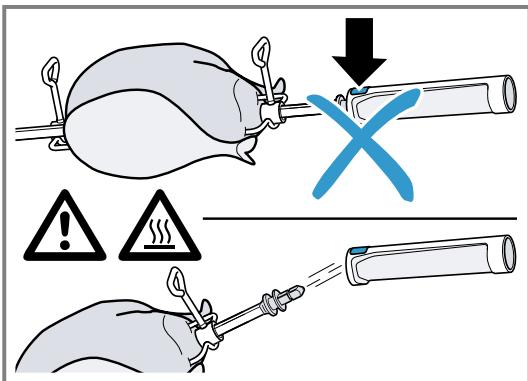


11.6 Retirer la poignée

1. Appuyez sur le bouton de la poignée et maintenez le bouton enfoncé.



2. Retirez la poignée du tournebroche.
3. Relâchez le bouton.
4. Appuyez uniquement sur le bouton de la poignée lorsqu'aucun aliment ne se trouve dessus.



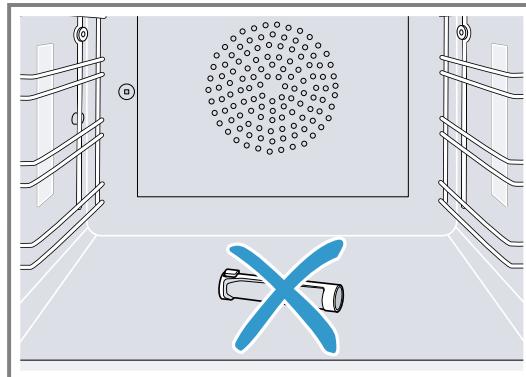
Les aliments pourraient tomber.

11.7 Ranger le tournebroche

ATTENTION

La chaleur du four provoque des dommages sur la poignée du tournebroche.

- Ne placez pas la poignée du tournebroche dans le four.
- Ranger la poignée du tournebroche avec le tournebroche après le nettoyage.



12 Mode de cuisson pour saisir

Dans le mode de cuisson pour saisir, l'appareil chauffe à pleine puissance pendant environ 3 minutes. Cela permet par exemple de saisir des steaks à feu vif.

Pour le mode de cuisson pour saisir, vous avez besoin d'un faitout et d'un système télescopique, qui sont des accessoires en option.¹

12.1 Démarrer le mode de cuisson pour saisir

Condition : Le mode de cuisson "Fonction faitout"  est réglé.

1. Appuyez sur ►.
- ✓ ► s'allume en orange.
2. Appuyez sur .
- ✓ Le mode de cuisson pour saisir démarre.

Conseil : Vous pouvez utiliser le mode de cuisson pour saisir plusieurs fois d'affilée.

Remarque : Une fois le mode de cuisson pour saisir terminé, ► s'allume en blanc.

12.2 Arrêter prématièrement le mode de cuisson pour saisir

- Appuyez sur ■.

¹ La fonction n'est actuellement pas disponible.

13 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 28

13.1 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 .

13.2 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.

13.3 Renommer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 28

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

13.4 Démarrer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 28

- Démarrer à l'aide de .

13.5 Modifier un favori

Conditions

- Le favori est sélectionné.
→ "Sélectionner un favori", Page 28
- 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. Démarrer 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 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.

13.6 Supprimer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 28

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

14 Programmes

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

14.1 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.

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 36, 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. Enfournez 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 31* 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 28* 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.

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 ✓.

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.

14.2 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.

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 optimal. Enfournez 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 28* 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. Appuyer 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.

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.

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 ✓.

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.

15 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 250 °C.
- ▶ N'utilisez pas la sonde thermométrique avec le mode de cuisson "Gril".
- ▶ Avant d'utiliser le mode de cuisson "Gril", retirez la sonde thermométrique du compartiment de cuisson.

⚠ 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 exclusivement la sonde thermométrique fournie. La sonde thermométrique → *Page 16* est disponible comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

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.

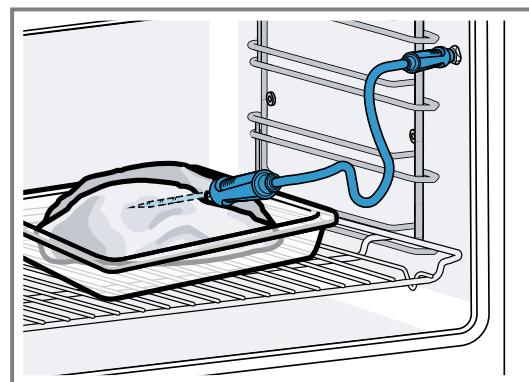
Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.

15.1 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. Enfournez les mets dans le compartiment de cuisson.

Insérer la sonde thermométrique dans de la viande

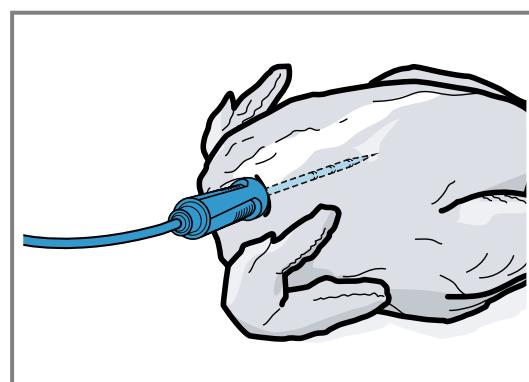
1. Insérez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.



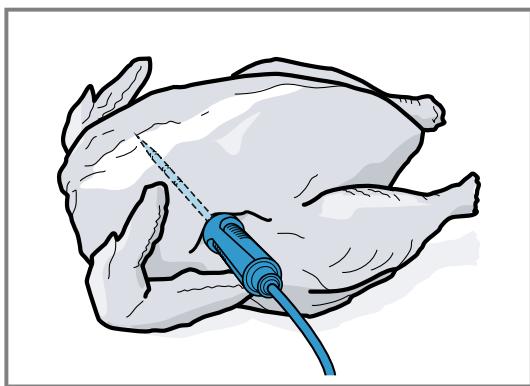
2. Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

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.



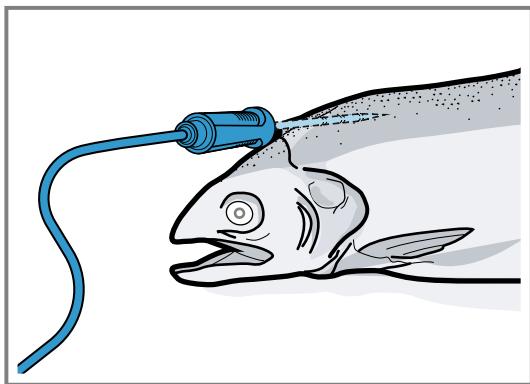
2. Selon la nature de la volaille, insérez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



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.

15.2 Retourner l'aliment à cuire

1. Ne retirez pas la sonde thermométrique lorsque vous retournez l'aliment à cuire.

Si vous retirez la sonde thermométrique en cours de fonctionnement, l'appareil réinitialise tous les réglages. Vous devez alors définir à nouveau les réglages.

2. Retournez l'aliment à cuire.

3. Après avoir retourné l'aliment à cuire, vérifiez que la sonde thermométrique est bien positionnée.

15.3 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. Enfournez 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 33* 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. Appuyer 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 33* 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.

15.4 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.

15.5 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.

15.6 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 à 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	
Rôti de veau, bien cuit	75-80
Poitrine de veau, farcie, bien cuite	75-80
Selle de veau, à point	64-70

Aliments Valeur indicative pour la température à cœur en °C

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

15.7 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.

16 Home Connect

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

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

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

Remarques

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

16.1 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.

16.2 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 36, 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 36, 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 36, 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 36, vous pouvez afficher les informations sur le réseau via "Informations réseau".

Dans les réglages de base → Page 36, vous pouvez supprimer à tout moment toutes les données d'accès au réseau via "Réinitialisation identifiants réseau".

16.3 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.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

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.

16.4 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.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

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.

16.5 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.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

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.

16.6 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. Appuyer sur le réglage souhaité.
4. Si nécessaire, utilisez < pour passer à l'affichage de l'appareil "Réglages".

16.7 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 (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

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

16.8 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.

17 Réglages de base

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

17.1 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Marche ▪ Arrêt¹ 	<p>Activer ou désactiver le Wi-Fi</p> <p>Remarque : Les réglages Marche et Arrêt sont uniquement disponibles lorsqu'une connexion au serveur Home Connect a été créée.</p> <p>Tous les réglages demeurent après avoir éteint l'appareil.</p> <p>Allumez le WiFi pour pouvoir contrôler l'appareil via l'appli et utiliser d'autres fonctions de l'appareil.</p>
	Home Connect Assistant		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lors de la première connexion à l'appli Home Connect : "Démarrer" ▪ En cas de connexion déjà établie avec l'appli Home Connect : "Connecter" 	<p>Configurer Home Connect</p> <p>→ <i>Page 34</i></p>
	Démarrage à distance		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Désactivé (surveillance uniquement) ▪ Manuel¹ ▪ Permanent 	<p>Réglez "Démarrage à distance"</p> <p>→ <i>"Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 34</i></p>

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Informations réseau	<p>Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adresse MAC ■ SSID Wi-Fi ■ Adresse IPv4 ■ Adresse IPv6 <p>Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.</p>	Afficher "Informations réseau"
		Réinitialisation identifiants réseau	<ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmer <p>Les connexions sont réinitialisées. L'appareil supprime les données d'accès au réseau enregistrées.</p> <p>Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.</p>	Réinitialiser les données d'accès au réseau
	Affichage	Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6 	Régler la luminosité par étapes
		Vue lointaine	<ul style="list-style-type: none"> ■ « 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Logo GAGGE-NAU "affiché à l'approche"¹ ■ Aucun 	Régler l'affichage en mode à faible consommation d'électricité → Page 13

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

Symbol	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Comportement de l'anneau	<ul style="list-style-type: none"> "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
		Display child lock	<ul style="list-style-type: none"> « 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 23</i> dans le centre de contrôle
		Sécurité de porte	<ul style="list-style-type: none"> Activé Arrêt¹ 	Activer ou désactiver la sécurité de porte
				Remarque : La sécurité de porte → <i>Page 14</i> empêche d'ouvrir accidentellement la porte de l'appareil. C'est particulièrement utile lorsque l'appareil est installé sous le plan de travail.
		Alignment de l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Silencieux Standard¹ Fort 	Régler le volume des sons de mise en marche/arrêt
		Sons de notification	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Sons de processus	<p>Sons de processus</p> <p>"Répétitions":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>"Signal de préchauffage":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « Marche » ¹ ■ Arrêt 	<p>Volume</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt ■ Silencieux ■ Standard ¹ ■ Fort 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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
	Retour d'information visuelle	Retour d'information visuelle	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt ¹ 	Activer ou désactiver la lumière pulsée à la fin du programme, des conseils ou des messages d'erreur
	Réduction du volume	<p>Réduction du volume</p> <p>Heure de démarrage</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « 22h » ¹ <p>Heure de fin</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ « 7h » ¹ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ « 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 	<p>Régler la baisse du volume sonore</p> <p>Remarque : Les signaux sonores émis lors des avertissements, des messages d'erreur, de la mise en marche et de l'arrêt restent toujours activés.</p>
	Éclairage intérieur	Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> ■ Foncé ■ Standard ¹ ■ Lumineux 	Régler la luminosité de l'éclairage du compartiment de cuisson
		Activation	<ul style="list-style-type: none"> ■ Automatique ¹ ■ Manuel 	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson → <i>Page 7</i> automatiquement ou manuellement

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

Symbol	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Interaction de l'éclairage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt 	Régler l'interaction lumineuse
				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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt 	Afficher ou masquer les informations supplémentaires
				Conseil : Si vous appuyez sur  , des informations supplémentaires → Page 14 sont affichées. Si vous désactivez la fonction, l'écran n'affiche aucun symbole ni aucune information supplémentaire.
		Conseils dans fenêtre pop-up	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt 	Afficher ou masquer les conseils pop-up → Page 14
	Langue	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allemand ■ Français ■ [...] ■ Anglais¹ 	Régler la langue
	Heure et unités	Durée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durée¹ ■ "Automatique": sélectionnez l'option Automatique lorsque votre appareil est connecté à Home Connect. 	Régler l'heure
		Format horaire	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 ■ 24¹ 	Régler le format de l'heure
		Unité de température	<ul style="list-style-type: none"> ■ °C¹ ■ °F 	Régler l'unité de température
		Unité de poids	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Métrique": "g/kg" ■ "Anglo-américain": "oz/lb" 	Régler l'unité de poids
	Avancé	Affichage progr. spéc. longue durée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt¹ 	Afficher ou masquer le programme spécial longue durée
		Mode démo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt¹ 	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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Manuel¹ ■ 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 11</i> disponibles.	Sélectionner les modes de cuisson préférés
			<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt¹ ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> "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" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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)

Symbol	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Préchauffage rapide	■ Marche ¹ ■ Arrêt		Remarque : Pour optimiser la détection de l'utilisateur par le capteur de proximité, enregistrez la hauteur à partir du bord supérieur de l'appareil.
	Chauffe du catalyseur	■ Marche ¹ ■ Arrêt		Activer ou désactiver la résistance catalyseur → Page 14
	Présentation de l'appareil	Démarrer		Activer ou désactiver la présentation de l'appareil

17.2 Modifier les réglages de base

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique Réglages de base → Page 36.
- ✓ Les symboles des réglages disponibles s'affichent dans un menu circulaire.
2. Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
3. Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- ✓ Les réglages du réglage de base sélectionné s'affichent.

4. 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.
5. Activez le réglage avec ou sélectionnez l'option de réglage à l'aide de l'anneau de commande et appuyez sur le réglage.
6. Si nécessaire, utilisez < pour revenir à la vue précédente.

18 Nettoyage et entretien

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

18.1 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 nettoyants 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.

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

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 microfibres pour le nettoyage.
Joint de porte	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récurez 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
Compartiment de cuisson	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson très encrassé	■ Gel nettoyant en spray pour les fours	Le gel nettoyant en spray pour les fours est en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. Respectez les consignes suivantes concernant le gel nettoyant en spray : <ul style="list-style-type: none"> ■ Le gel nettoyant en spray ne doit pas pénétrer dans l'ouverture de la porte. ■ Laissez-le agir au maximum 12 heures. ■ Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes. ■ Rincez-le soigneusement à l'eau. ■ Respectez les indications du fabricant.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette.
Grille combinée	■ Produit de nettoyage chaud	En cas de fort encrassement, faites-la tremper et utilisez une brosse. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
Accessoires	■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud	Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. Rincez abondamment à l'eau claire.
Sonde thermométrique	■ Produit de nettoyage chaud	Essuyez avec un chiffon humide Ne la passez pas au lave-vaisselle.
Tournebroche	■ Produit de nettoyage chaud	Ne nettoyez pas le tournebroche au lave-vaisselle. Nettoyez le tournebroche avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux. Après le nettoyage, séchez le tournebroche avec un chiffon doux.
Rail télescopique, accessoire en option	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette ou une brosse et séchez avec un chiffon doux.
Faitout, accessoire en option	■ Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne nettoyez pas le faitout au lave-vaisselle.

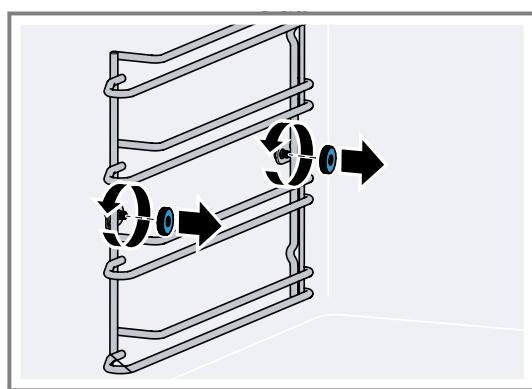
18.2 Chiffon en microfibres

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

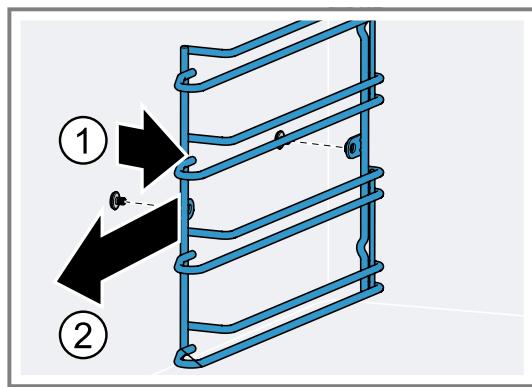
18.3 Retirer les rails d'insertion

Les rails d'insertion peuvent être retirés pour être nettoyés. Cependant, vous pouvez aussi laisser les rails d'insertion montés dans l'appareil et les nettoyer avec la pyrolyse.

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



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



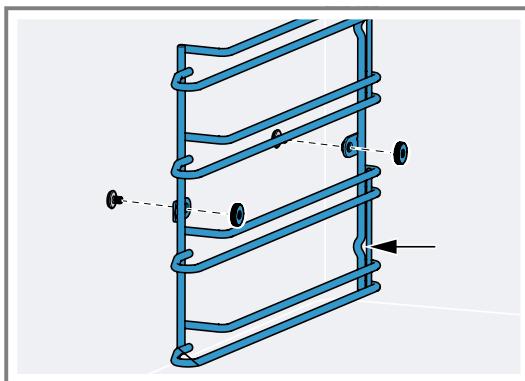
4. Nettoyez les rails d'insertion avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.

18.4 Accrocher les rails d'insertion

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. Positionnez le rail d'insertion de manière à ce que les bosses se trouvent à l'arrière.



3. Serrer les écrous moletés.

18.5 Nettoyer le rail télescopique

ATTENTION

Les nettoyants agressifs endommagent le rail télescopique.

- Ne nettoyez pas le rail télescopique au lave-vaisselle.
- Ne placez pas le rail télescopique dans l'eau de rinçage.

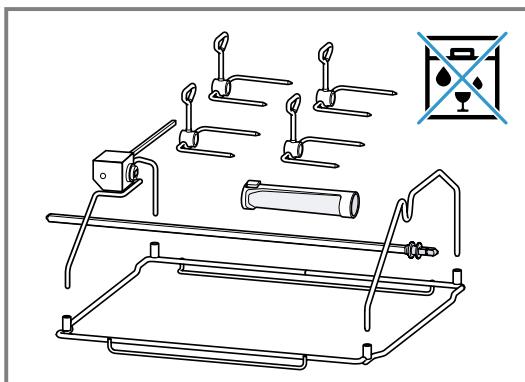
Le programme de nettoyage peut provoquer des dommages sur le rail télescopique.

- Ne nettoyez pas le rail télescopique avec le programme de nettoyage de l'appareil.

1. Retirez le rail télescopique.
2. Desserrez les écrous moletés.
3. Nettoyez le rail télescopique à l'aide d'un chiffon humide.
 - N'enlevez pas la graisse sur le rail télescopique. Il est préférable d'effectuer le nettoyage lorsque le rail d'extraction est rentré.

18.6 Nettoyer le tournebroche

1. Ne passez pas au lave-vaisselle le tournebroche, l'entraînement du tournebroche, les attaches de retenue et la poignée : utilisez du produit de nettoyage et un chiffon doux pour les nettoyer.



2. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces du tournebroche avec un chiffon doux.

19 Pyrolyse

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage Pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Gardez les enfants éloignés de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Eloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Eloignez les enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Eloignez les enfants et les animaux.

Lors de la pyrolyse, l'appareil chauffe jusqu'à 485 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson sont réduits en cendres. Vous n'avez plus qu'à essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

La durée totale de la pyrolyse comprend le temps de nettoyage et le temps de refroidissement. La pyrolyse dure environ 3 heures. Le temps de refroidissement dure environ 1 heure. Si nécessaire, vous pouvez différer l'heure d'arrêt de la pyrolyse, par exemple si vous souhaitez que la pyrolyse se déroule la nuit.

19.1 Préparer la pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

ATTENTION

L'utilisation de produits de nettoyage avant la pyrolyse peut endommager le compartiment de cuisson et la porte en verre de l'appareil.

- ▶ Avant la pyrolyse, n'utilisez pas de produit de nettoyage dans le compartiment de cuisson, ni sur le côté interne de la porte de l'appareil.

1. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

2. Essuyez le joint de la porte et l'intérieur de la porte.

3. Retirez complètement toutes les traces de produit de nettoyage.

4. Retirez les objets non fixés du compartiment de cuisson.

Les rails d'insertion sont pyrolyposables.

→ "Préparer le nettoyage des accessoires avec la pyrolyse", Page 45

19.2 Préparer le nettoyage des accessoires avec la pyrolyse

Les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU sont toutes recouvertes d'un émail pyrolyposable. Nettoyez uniquement les plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

ATTENTION

Pendant la pyrolyse, la chaleur peut endommager certains accessoires.

- ▶ Ne nettoyez pas la grille, le tournebroche, le faitout en fonte, le pierre à pain et à pizzas, la sonde thermométrique ni tout autre accessoire avec la pyrolyse.
- ▶ Nettoyez uniquement des plaques à pâtisserie et lèchefrites GAGGENAU avec la pyrolyse.

Remarque : En cas de compartiment de cuisson fortement encrassé, nettoyez séparément la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

1. Placez une seule plaque à pâtisserie ou une lèchefrite à la fois au niveau d'enfournement le plus bas.
2. Poussez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'en butée.

19.3 Démarrer la pyrolyse

1. Retirez tous les objets non fixés du compartiment de cuisson et éliminez les grosses salissures.
2. Retirez complètement les résidus de détergent.
3. 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.
4. Sélectionnez la fonction "Pyrolyse" à l'aide de l'anneau de commande.
5. Appuyez sur "Pyrolyse".
6. Appuyez sur "Démarrer".
7. Si nécessaire, différez l'heure de fin.
 - ▶ Appuyez sur l'heure de fin.

- ▶ Réglez l'heure de fin à l'aide de l'anneau de commande.
- ▶ Appuyez sur →.
- 8. Suivre les instructions figurant à l'écran.
- 9. Appuyez sur →.
- 10. Démarrer à l'aide de ▶.

- ▶ Si nécessaire, appuyez sur ■ pour décaler l'heure de fin.

La durée totale de la pyrolyse comprend le temps de nettoyage et le temps de refroidissement. L'écran affiche la durée de chaque étape de la pyrolyse.

- ✓ Pour votre sécurité, l'appareil verrouille la porte de l'appareil. Lors du refroidissement, l'appareil ouvre le système de verrouillage de la porte dès que la température est inférieure à 200 °C.
- ✓ Le temps de nettoyage s'écoule à l'affichage.
- ✓ Si vous avez décalé l'heure de fin, le temps restant avant le démarrage de la pyrolyse s'écoule à l'écran.
- ✓ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
- ✓ Un signal sonore retentit à la fin de la pyrolyse.
- ✓ L'écran affiche un message.

11. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

Selon le type et le degré d'encrassement, des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées. Ces dépôts ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement ou sur la durée de vie de votre appareil.

12. Confirmez à l'aide de ✓.

19.4 Arrêter la pyrolyse

- ▶ Appuyez sur ■ sur l'anneau de commande.
- ✓ Pour votre sécurité, l'appareil verrouille la porte de l'appareil. Lors du refroidissement, l'appareil ouvre le système de verrouillage de la porte dès que la température est inférieure à 200 °C.

20 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 51

⚠ 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.
- ▶ Afin d'éviter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

20.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Manipulation incorrecte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après environ 60 secondes.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	<p>La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermez la porte de l'appareil.
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	<p>L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrer la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → "Configurer Home Connect", Page 34 <p>L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect → Page 34.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage ne réagit pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité enfants  .	La sécurité enfants est active. ► Désactivez la sécurité enfants. → <i>Page 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 36</i> .
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. ► Appelez le . → "Service après-vente", <i>Page 51</i>

20.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
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 51</i> et indiquez-lui le code d'erreur.
L'affichage indique "Initialisation".	La première mise en service a échoué. ► Exécutez la première mise en service. → "Première mise en service", <i>Page 17</i>
	Les réglages d'usine ont été restaurés sur l'appareil. ► Exécutez la première mise en service. → "Première mise en service", <i>Page 17</i>
	Le mode démonstration a été activé lors de la première mise en service et a été désactivé. ► Exécutez la première mise en service. → "Première mise en service", <i>Page 17</i>

20.3 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.

20.4 Mode démonstration

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

Désactiver le mode démonstration

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles.
2. Dans les réglages de base → *Page 36*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

21 Mise au rebut

21.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- 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.

22 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 29* de certains plats affichés sous Programme → *Page 28* ou dans l'appli Home Connect.

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

22.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Faites toujours préchauffer l'appareil. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson. Les temps de cuisson indiqués s'entendent pour un appareil préchauffé.
- 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.
- 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.
- Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire sélectionnez une température plus élevée.
- 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.
- Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient au milieu de la grille. Pour de gros rôtis, vous pouvez également utiliser la lèchefrite ou la lèchefrite en verre.
- Afin de garantir une circulation optimale de la chaleur, ne chargez pas trop la grille ni la plaque à pâtisserie.
- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter les rails d'insertion latéraux amovible.
- 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 44*
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Utilisez toujours des assiettes, des plats de cuisson ou de gratin avec la grille.
- Mode de cuisson "Chaleur tournante Eco" : mode chaleur tournante économisant de l'énergie pour des gâteaux, des soufflés et des gratins. La chaleur résiduelle sera optimisée. Les fonctions confort restent désactivées (par exemple, l'éclairage du compartiment de cuisson). L'affichage de la température du compartiment de cuisson est uniquement possible

pendant le chauffage. Ne préchauffez pas le four. Placez les plats dans le compartiment de cuisson froid vide et lancez le temps de cuisson indiqué. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.

- "Gril" et "Gril + air pulsé" : avec ces modes de fonctionnement, la température de réglage sélectionnée peut être différente de la température réelle du four. En effet, griller et gratiner des aliments sont des processus de cuisson rapides effectués à haute température. C'est pourquoi on choisit toujours une température plus élevée que celle réellement nécessaire sur la surface des plats à doré ou rôtir.

Légumes

Suivez les recommandations de réglage pour les légumes.

- Les légumes au four offrent une bonne alternative aux légumes à la poêle. Les arômes sont plus concentrés et les arômes grillés parfument davantage les aliments. Par ailleurs, ce mode de préparation ne nécessite que très peu de graisse.
- Nettoyez les légumes et mélangez-les dans un saladier avec un peu d'huile. Répartissez-les uniformément dans un plat résistant à la chaleur ou sur la lèchefrite ou la lèchefrite en verre.
- Mélangez les légumes au moins une fois pendant la cuisson. Assaisonnez-les après la cuisson et parsemez-les de fines herbes à votre convenance.
- Les légumes se conjuguent aussi bien en entrée chaude que froide, en tant que plat principal végétarien, ou en accompagnement de plats à base de poisson ou de viande.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un moule résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Dans la lèchefrite ou la lèchefrite en verre, les plats risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Poisson

Suivez les recommandations de réglage pour le poisson.

- Pour des raisons d'hygiène, veillez à ce que la température à cœur du poisson soit d'au moins 62 à 70 °C après la cuisson. Cette température est également le point de cuisson idéal.
- Salez le poisson uniquement après la cuisson. Le poisson conserve ainsi ses arômes naturels et élimine moins d'eau.
- Huilez légèrement la grille et la plaque, afin que le poisson n'accroche pas.
- Pour les filets avec la peau, posez le poisson avec le côté peau sur le dessus afin de mieux conserver ses arômes et sa structure.
- Raccourcissez les brochettes avant d'embrocher les ingrédients ou trempez-les dans l'eau toute une nuit, sinon elles risquent de se carboniser.

- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Volaille

Suivez les recommandations de réglage pour la volaille.

- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Ne placez pas la sonde thermométrique au milieu ou dans une cavité, mais entre la poitrine et la cuisse. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique → *Page 31*.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée, de la graisse égouttée ou du jus d'orange sur la peau en fin de la cuisson.
- Piquez la peau des canards ou des oies sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.
- Utilisez un faitout ou un autre plat résistant à la chaleur pour les mets qui nécessitent beaucoup de liquide lors de la cuisson. Il en va de même pour les aliments qui rendent beaucoup de graisse, par ex. de l'oie rôtie.

Viande

Suivez les recommandations de réglage pour la viande.

- Les temps de cuisson indiqués servent de repères et dépendent fortement de la température initiale des aliments et des temps de cuisson. Pour un meilleur contrôle, utilisez la sonde thermométrique. Vous trouverez des indications et les températures cibles optimales au chapitre Sonde thermométrique → *Page 31*.
- Viande au repos : laissez encore reposer la viande 5 à 15 minutes sur une grille. Cela permet ainsi d'obtenir une viande plus « tendre ». La circulation du jus de viande diminue et la perte de jus est moindre lors de la découpe de la viande. Vous pouvez laisser reposer les grosses pièces de viande, par ex. les rôtis, dans le four. Les plus petits morceaux, par exemple les steaks, doivent être enroulés dans du papier aluminium hors du four.
- Pour préparer de petites portions (2 à 3 personnes), utilisez de préférence un plat résistant à la chaleur afin de ne pas brûler ni sécher les plats.
- Utilisez la lèchefrite ou le faitout pour les gros rôtis ou pour les modes de préparation nécessitant beaucoup de liquide lors de la cuisson.
- Laissez pénétrer la marinade de préférence pendant toute une nuit et retirez-la avant de rôtir ou de griller vos mets, par exemple avec le dos d'un couteau ou une cuillère. Les épices et les herbes risqueraient sinon de brûler.
- Si le rôti est devenu trop brun et que la croûte est brûlée par endroits, la prochaine fois, réduisez la température et vérifiez le niveau d'enfournement.
- Si le rôti est cuit mais que la sauce est brûlée, la prochaine fois, utilisez un plus petit plat à rôtir et ajoutez plus de liquide. Si la sauce est trop liquide, utilisez un plus grand plat à rôtir et réduisez la quantité de liquide.

Accompagnements et mets

Suivez les recommandations de réglage pour les garnitures et les plats.

- Les accompagnements rassasiant les plus connus préparés au four sont à base de pommes de terre, par ex. un gratin de pommes de terre. D'excellentes garnitures habituellement préparées à la poêle peuvent cependant aussi être préparées au four, comme les galettes de pommes de terre ou les pommes de terre sautées. Grâce à ce mode de cuisson, vous pouvez préparer de plus grandes quantités en une seule fois, les odeurs de cuisson envahissent moins la pièce et vous utilisez moins de graisse pour la cuisson.
- Le fromage est un autre accompagnement au four très varié. Il permet avant tout de très bien compléter les plats végétariens ; selon leur mode de préparation, les fromages peuvent aussi se déguster en entrée ou comme encas.
- Les plats gratinés, tels les gratins et les soufflés, conviennent particulièrement bien à une préparation au four. Il en va de même pour les préparations avec un fond de tarte, telles que les pizzas ou les tartes flambées, les plats à base d'œuf avec garnitures, par ex. les tortillas.
- Pour préparer de petites portions (pour 2 - 3 personnes), utilisez un moule résistant à la chaleur et placez-le sur la grille. Dans la lèchefrite ou la lèchefrite en verre, les plats risquent sinon d'attacher ou de se dessécher.
- Pour les produits précuits et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Pâtisseries

Suivez les recommandations de réglage pour les pâtisseries.

- Nous vous recommandons des moules foncés en métal car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Placez le moule à pâtisserie au centre de la grille.
- Si vous n'utilisez pas de papier cuisson, huilez la plaque.
- Vous pouvez également cuire les petites pâtisseries, par ex. des choux, des biscuits ou des feuilletés sur 2 niveaux, 1+3.
- Si vous utilisez plusieurs niveaux pour la cuisson, il est normal que les aliments posés sur les plaques enfournées au même moment ne soient pas prêts en même temps. Poursuivez encore un peu la cuisson des aliments posés sur la plaque la plus basse ou la prochaine fois, enfournez cette dernière plus tôt.
- Avant de déguster les pâtisseries, laissez-les refroidir sur la grille.
- Si les pâtisseries sont trop foncées sur le dessous, enfournez-les un niveau plus haut et sélectionnez une température plus basse.
Si les pâtisseries sont trop foncées sur le dessus, enfournez-les à un niveau plus bas, sélectionnez une température plus basse et prolongez légèrement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez légèrement la température. Si le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur, sélectionnez une plus basse température.

Augmenter la température ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson. Il vaut mieux sélectionner une température un peu plus basse.

- Si le gâteau s'affaisse, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 °C. N'ouvrez pas la porte du four trop tôt.
- Si le gâteau ne lève qu'au milieu, graissez le bord du moule.
- Si vous n'arrivez pas à détacher les petits gâteaux secs de la plaque, passez-les encore un peu au four chaud et lorsqu'ils sont de nouveau chauds, détachez-les.
- Si vous ne parvenez pas à démolir le gâteau en le renversant, passez un couteau sur le pourtour du moule pour le démolir plus facilement. Retournez de nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
- Pour les produits précuts et surgelés, veuillez toujours respecter également les instructions du fabricant.

Desserts

Suivez les recommandations de réglage pour les desserts.

- Ce dessert peut très bien être préparé hors du four, il suffit juste ensuite de l'enfourner. Ce mode de préparation convient très bien pour de grandes quantités, par ex. lorsque vous avez des invités.
- Ce dessert se déguste encore chaud, sorti du four, et convient très bien par temps froid.

Cuire

Plats	Accessoires/ré- cipients	Niveau	Tempéra- ture en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poulet, entier, 1 kg, selon EN60350-1	Grille + lèche-frite	2	190	↑»	60-80	Préchauffer.

Griller

Plats	Accessoires/ré- cipients	Niveau	Tempéra- ture en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poulet, entier, 1 kg, selon EN60350-1	Grille + lèche-frite	2	190	↑»	60-80	N'utilisez pas le préchauffage.

Pâtisseries

Plats	Accessoires/ré- cipients	Niveau	Tempéra- ture en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tourte aux pommes, EN60350-1	Moule démontable Ø 20 cm	2	160	↑»	90-105 ¹	Préchauffer.

22.2 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 brûler. Utilisez des aliments volumineux et épais. La préparation produit moins d'acrylamide.

Pain et pâtisserie

- Réglez la température du mode de cuisson "Chaleur tournante plus" sur 180 °C maximum.

Petits gâteaux secs

- Badigeonnez les petits gâteaux secs avec de l'oeuf ou du jaune d'oeuf. 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.

22.3 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.

¹ Désactivez la fonction de préchauffage rapide dans les réglages de base. → "Réglages de base", Page 36

Plats	Accessoires/ré- cipiens	Niveau	Tempéra- ture en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Tourte aux pommes, EN60350-1	Moule démontable Ø 20 cm	1	160	<input type="checkbox"/>	90-105 ¹	Préchauffer.
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie + lèche-frite en verre	3 et 1	150	<input checked="" type="checkbox"/>	28-32 ¹	Préchauffer. Utilisation sur 2 niveaux.
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	150	<input checked="" type="checkbox"/>	20-25 ¹	Préchauffer.
Petits gâteaux, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	160	<input type="checkbox"/>	25-30 ¹	Préchauffer.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie + lèche-frite en verre	3 et 1	140	<input checked="" type="checkbox"/>	30-35 ¹	Préchauffer. Utilisation sur 2 niveaux.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	140	<input checked="" type="checkbox"/>	30-35 ¹	Préchauffer.
Biscuiterie dressée, selon EN60350-1	Plaque à pâtisserie	2	140	<input type="checkbox"/>	25-35 ¹	Préchauffer.
Gâteau à base de biscuits à l'eau, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 26 cm	2	150	<input checked="" type="checkbox"/>	22-30 ¹	Préchauffer.
Gâteau à base de biscuits à l'eau, selon EN60350-1	Moule démontable Ø 26 cm	2	175	<input type="checkbox"/>	20-30 ¹	Préchauffer.

23 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 ».² 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 : ossre-

quest@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 ossre-quest@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.

24 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.

¹ Désactivez la fonction de préchauffage rapide dans les réglages de base. → "Réglages de base", Page 36

² Selon l'équipement de l'appareil

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.

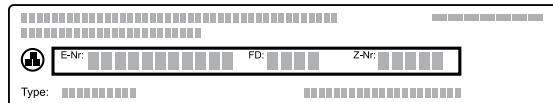
Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique F. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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.

24.1 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.

25 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.



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

Bandes de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 150 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.							

26 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 26.1 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.

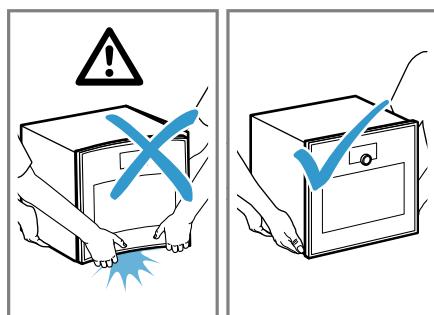
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil est lourd.

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

ATTENTION

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Porter des gants de protection.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 : le blocage de ce type de portes pendant le fonctionnement doit être exclu en prenant des mesures appropriées. Il existe un risque de surchauffe lorsque la porte ne reste pas ouverte pendant le fonctionnement ou lors du refroidissement (mode ventilateur).
- ▶ Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- ▶ Mesures des figures en mm.

26.2 Code QR vidéo de l'installation

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



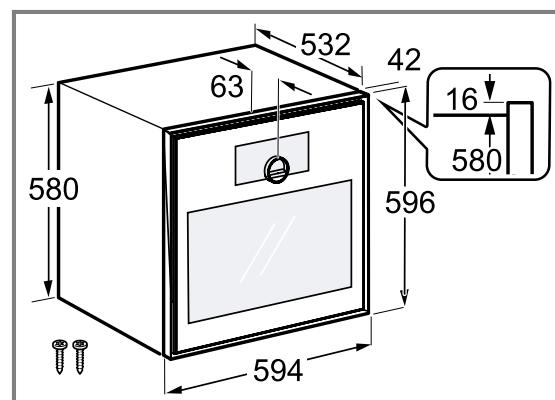
26.3 Conseils d'installation

Vous trouverez ici un aperçu des conseils d'installation pour la charnière de porte, les placements en angle et les tiroirs situés à côté de l'appareil.

- ▶ La charnière de la porte est non réversible.
- ▶ La distance entre le corps de 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°.
- ▶ La prise de raccordement de l'appareil doit se trouver en dehors de la niche d'encastrement.

26.4 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



26.5 Accessoires d'installation

Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Accessoires	Référence
Plateau vapeur	GA601010

26.6 Branchement électrique

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

⚠ 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.
- ▶ Afin d'éviter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Il doit être à tout moment possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ Un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux réglementations d'installation dans l'installation électrique fixe.
- ▶ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel dans le circuit d'alimentation de l'appareil.
- 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.
- Branchez l'appareil conformément au schéma de connexion figurant au dos de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé en cas de branchement incorrect.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'alimentation 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 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.

26.7 Encastrer l'appareil

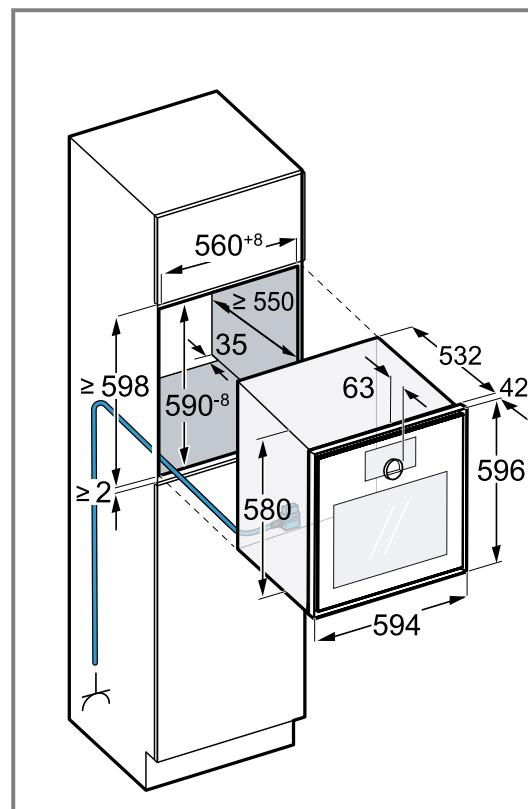
ATTENTION

Les tournevis à arêtes vives peuvent endommager le bandeau de commande.

- ▶ Utilisez un tournevis approprié.
- ▶ Ne rayez pas le bandeau de commande.

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.

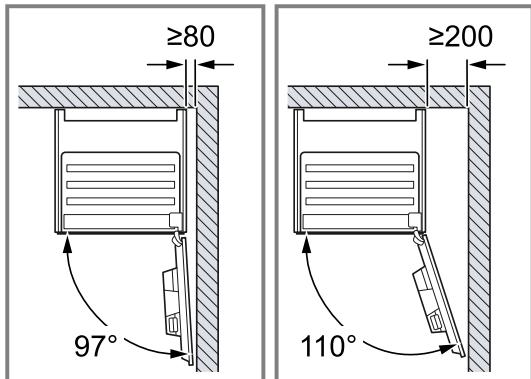
1. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.
- ▶ Respectez les dimensions de la niche d'encastrement dans le plancher intermédiaire.



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

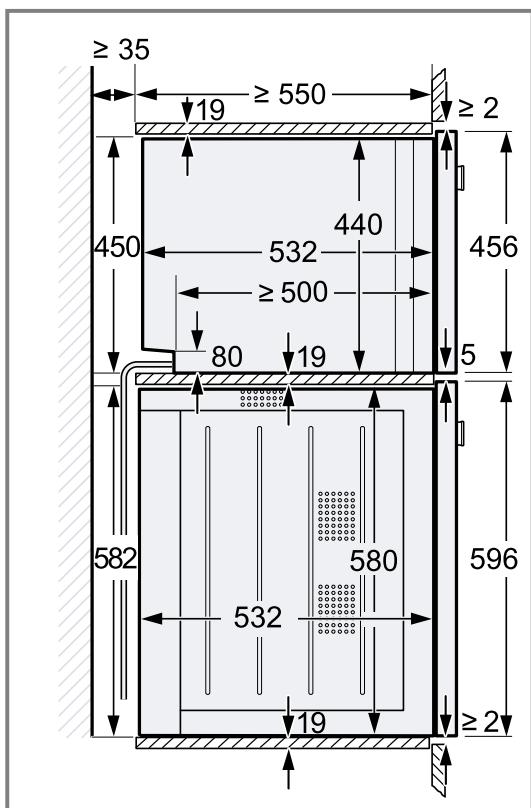
2. En cas de montage à côté d'un mur, veuillez noter que les angles d'ouverture possibles de la porte de

l'appareil dépendent des distances minimales par rapport au mur.



3. 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.



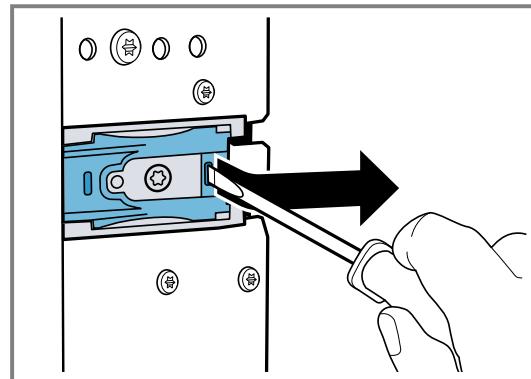
4. En l'absence de plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans l'armoire pour l'empêcher de basculer. Fixez deux supports disponibles dans le commerce sur les deux côtés de l'armoire à 450 mm de profondeur, 5 mm au-dessus de la hauteur de l'appareil.

5. **Remarque :** Assurez-vous d'ajuster tous les éléments en plastique blanc sur l'appareil : à gauche et à droite, en haut et en bas.

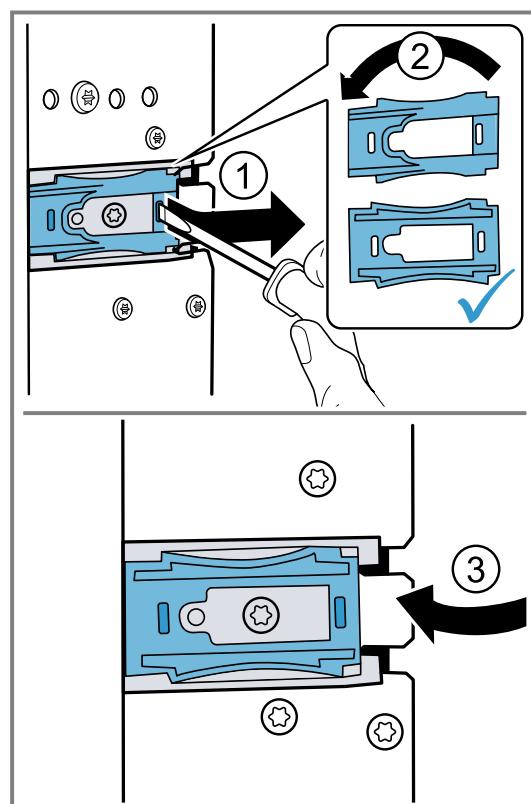
Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 16 mm, ne retirez pas les éléments en plastique blanc.

Les éléments en plastique blanc aident à centrer l'appareil.

6. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 20 mm, retirez les éléments en plastique blanc.

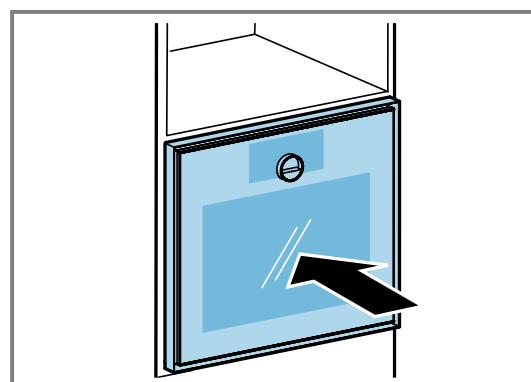


7. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 19 mm, retirez les éléments en plastique blanc ①, tournez-les de 180° ② et remettez-les en place ③.



8. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrement.

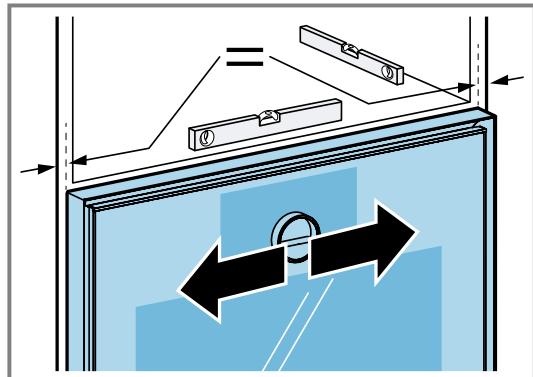
- Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.



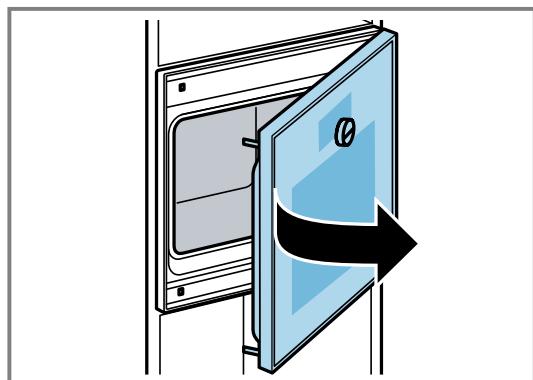
9. Centrez l'appareil.

Une fente d'aération de 2 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles voisins.

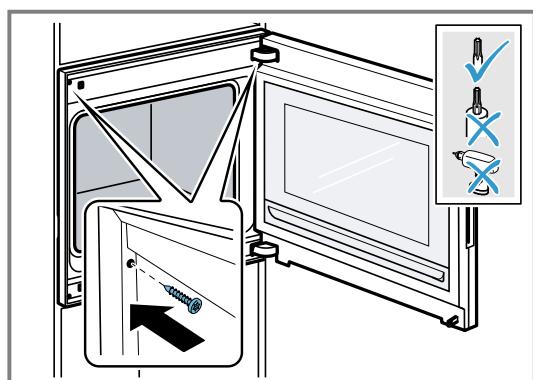
10. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.



11. Ouvrez la porte de l'appareil.



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



13. Retirez les cales de transport sur la porte.

26.8 Réglage de la porte de l'appareil

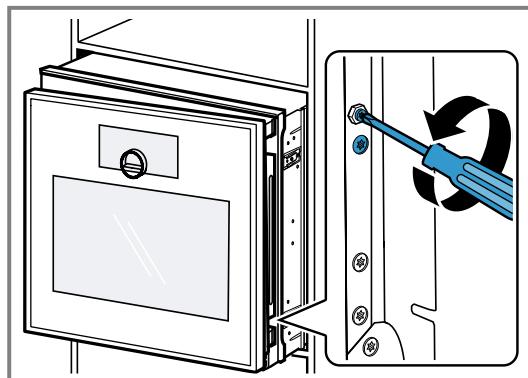
La porte de l'appareil est ajustée à la livraison. Il n'est normalement pas nécessaire d'ajuster la porte. Si vous installez plusieurs appareils les uns à côté des autres ou les uns au-dessus des autres, ajustez la porte de l'appareil.

- Corriger la hauteur de la porte de l'appareil
→ *Page 56*
- Modifier l'angle d'ouverture de porte → *Page 56*

Corriger la hauteur de la porte de l'appareil

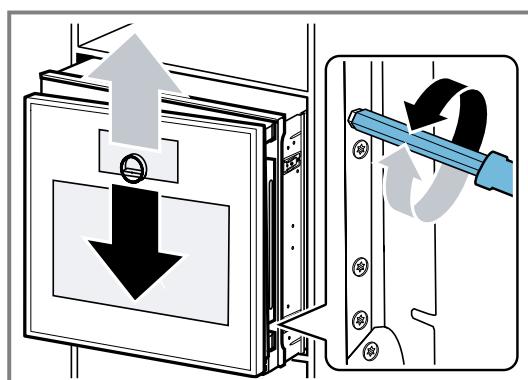
1. Retirer l'appareil hors de la niche d'encastrement.

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.



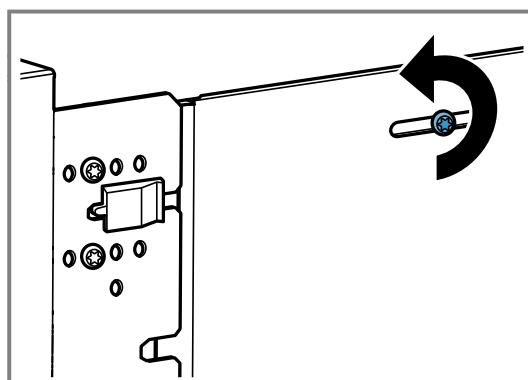
5. Vissez les deux vis sur le côté de l'appareil.

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

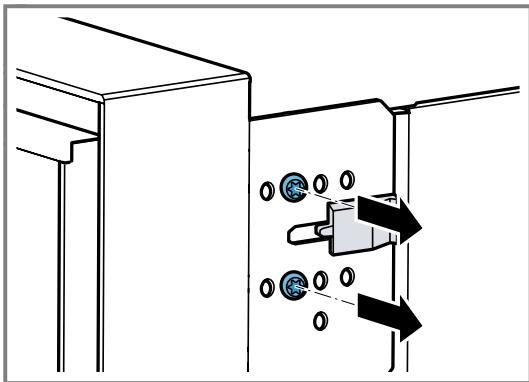
Modifier l'angle d'ouverture de porte

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

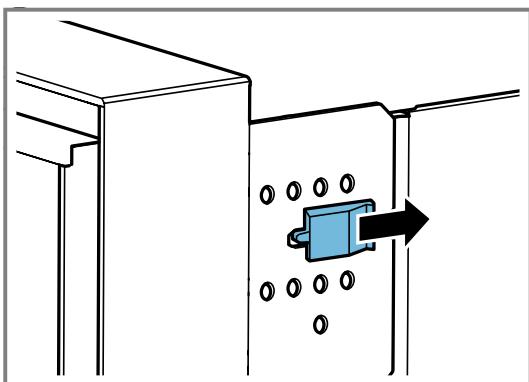
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez légèrement la vis située sur le côté droit, plus à l'arrière de l'appareil.



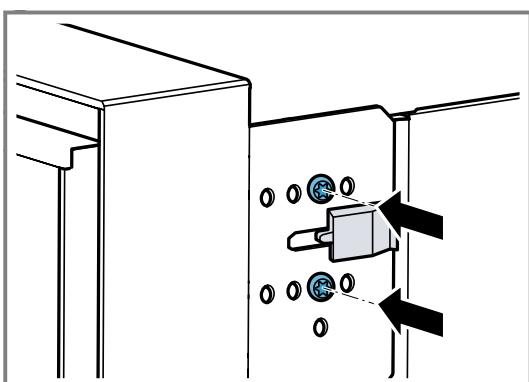
3. Retirez les deux vis devant l'élément en plastique noir.



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°.

26.9 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.

26.10 Combiner l'appareil avec le four combi-vapeur

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Installez le four combi-vapeur en premier lieu.
3. Respectez les instructions de montage du four combi-vapeur.

26.11 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 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.

26.12 Combiner l'appareil avec des tiroirs chauffants

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.

Remarque : Pour une largeur de 76 cm, l'installation au-dessus d'un tiroir chauffant n'est autorisée qu'avec un fond intermédiaire indéformable.

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. Pour une largeur de 60 cm, poussez le four sur le tiroir chauffant dans l'armoire encastrée.

26.13 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.

26.14 Déposer l'appareil

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





Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001987137 (050530) REG25
fr