Four combi-micro-ondes

GM480120 GM481120

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 ... 6
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 8
4 Description de l'appareil ... 8
5 Fonctions dans l'appli Home Connect ... 16
6 Accessoires ... 16
7 Avant la première utilisation ... 17
8 Utilisation ... 18
9 Micro-ondes ... 19
10 Four ... 21
11 Mode combiné ... 23
12 Fonctions de minuterie ... 24
13 Progr. spéc. longue durée ... 26
14 Sécurité enfants ... 28
15 Programmes ... 28
16 Favoris ... 30
17 Sonde thermométrique ... 31
18 Home Connect ... 34
19 Réglages de base ... 37
20 Nettoyage et entretien ... 43
21 Dépannage ... 46
22 Mise au rebut ... 48
23 Service après-vente ... 48
24 Comment faire ... 49
25 Informations concernant les logiciels libres et open source ... 51
26 Déclaration de conformité ... 51

27 INSTRUCTIONS DE MONTAGE ... 52
27.1 Installation en toute sécurité ... 52

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 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.

1.3 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.
La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres

établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.5 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 16*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'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 utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe 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 d'ébouillantage !
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.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

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 (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

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 !
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 racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

La lumière des lampes LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1).
- Ne pas regarder plus longtemps que 100 secondes directement les lampes LED allumées.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- Si le verre de l'éclairage est endommagé, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente. →*Page 48*

⚠ 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.

1.6 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.
- Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.
- Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.
- Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Des objets ou ustensiles conservés dans le four micro-ondes peuvent s'enflammer.
- Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous qu'aucun objet ou ustensile, ne pouvant pas être utilisé au four micro-ondes, ne se trouve dans le compartiment de cuisson.
- N'utilisez pas le compartiment de cuisson pour y conserver des objets inflammables, des ustensiles de cuisine, des aliments ou autres lorsque le micro-ondes n'est pas en service.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.
- Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.
- Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.
- Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.
- Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.
- Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

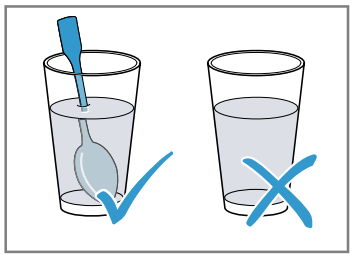
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Ne touchez jamais les éléments chauds.
- Éloignez les enfants.

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.
- Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.
- Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'évi-

ter ce retard d'ébullition.



⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.
- Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.
- En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'appareil fonctionne avec une tension élevée.
- Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**
Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la charnière restent toujours propres.
  → *"Nettoyage et entretien", Page 43*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**
N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment de cuisson est endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.
- Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé.
- Confiez la réparation uniquement au service après-vente.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**
L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.
- Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

1.7 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.

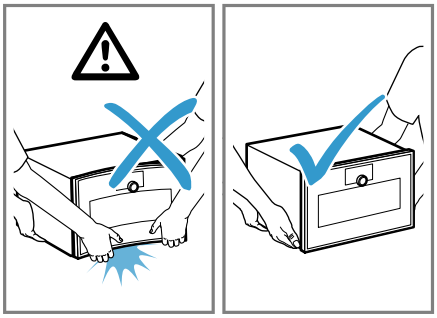
2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION
Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.
- Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

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.

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.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

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

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

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

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

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

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

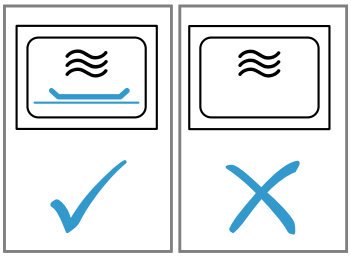
- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- Réglez-le au maximum sur 600 W.
- Placez le sachet de pop-corn sur une assiette en verre ou sur le fond du compartiment de cuisson.

Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- Lorsque vous utilisez le grill, le mode combiné micro-ondes ou la chaleur tournante, utilisez uniquement des plats capables de résister à des températures élevées.

Les vis moletées desserrées peuvent provoquer des étincelles lors de l'utilisation du micro-ondes.
L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- Assurez-vous que les vis moletées pour l'installation des rails d'insertion sont bien vissées.

2.3 Sonde thermométrique

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

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

- Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil.

ATTENTION

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 résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.

- Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante 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.

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.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

✔ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

✔ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser de l'énergie.

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

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

Ouvrir peu souvent 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.

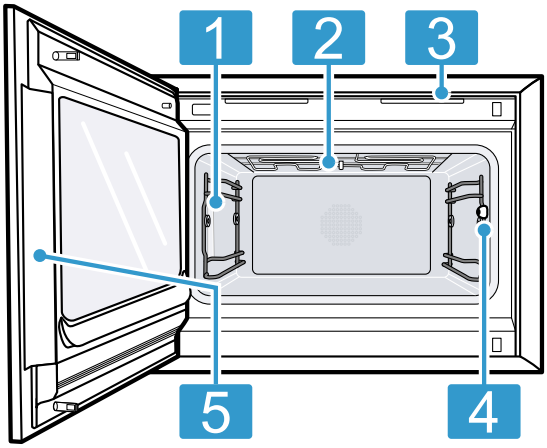
Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



1	Éclairage du compartiment de cuisson
2	Résistance chauffante du gril
3	Fente d'aération
4	Douille de raccordement pour la sonde thermométrique →*Page 31*
5	Surface prévue pour ouvrir la porte

4.2 Compartiment de cuisson

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

ATTENTION

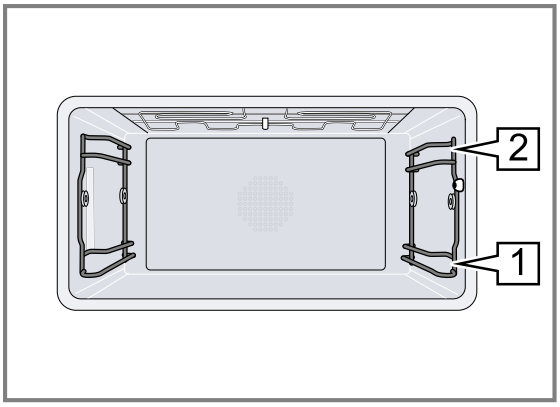
Les accessoires peuvent basculer.

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

Utilisez le niveau d'enfournement 1 pour les moules à pâtisserie plus hauts.

Vous pouvez également retirer les rails d'insertion →*Page 44* et cuire sur le fond du compartiment de cuisson.

Le fond du compartiment de cuisson est particulièrement adapté au fonctionnement au micro-ondes. La meilleure puissance du micro-ondes se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Utilisez uniquement de la vaisselle conçue pour être utilisée au micro-ondes.



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.

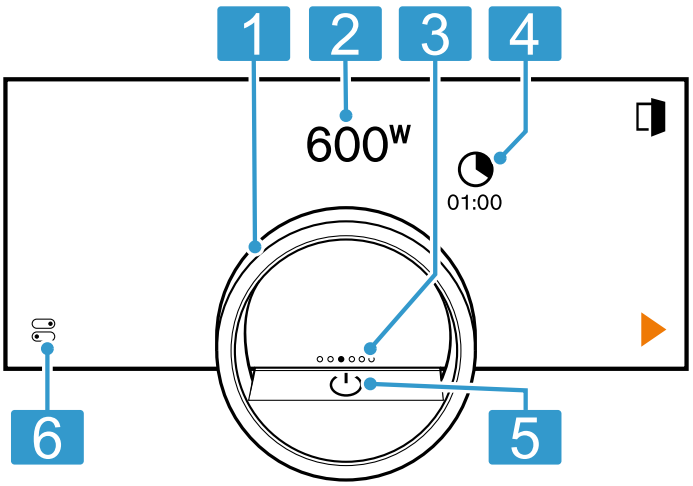
Vous pouvez également éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson lorsque l'appareil se trouve en mode à faible consommation d'électricité.
L'appareil éteint l'éclairage du compartiment de cuisson après environ 20 minutes.
Lorsque vous mettez l'appareil en marche, celui-ci allume l'éclairage du compartiment 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 37*. 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.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

4.3 Éléments de commande

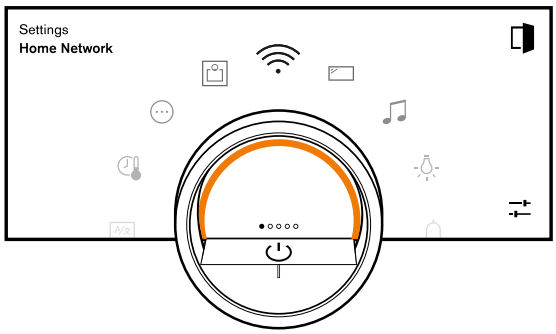
Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
Selon le type d'appareil, les détails illustrés peuvent différer.



1	Bague de commande	Modifiez la sélection à l'aide de la bague de commande.
2	Position 12 heures	La position 12 heures indique la valeur actuellement sélectionnée pour une fonction, que vous pouvez modifier à l'aide de la bague 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.
3	Symbole de navigation	Le point rempli sur l'écran au centre de la bague de commande indique la position de navigation horizontale actuelle entre les affichages de l'appareil.
4	Symboles	Afficher les réglages et démarrer ou quitter des fonctions.
5	Touche « on/off »	Allumer et éteindre l'appareil.
6	Barre d'état & Centre de contrôle	La barre d'état affiche l'état actuel de fonctions ou de composants de l'appareil, par exemple : ▪ Statut de connexion de Home Connect ▪ Sécurité enfants Appuyez sur ⊟ pour ouvrir le centre de contrôle →*Page 12*.

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.

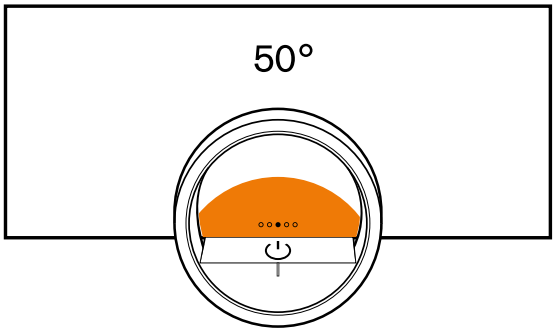
Tourner	Naviguer dans les menus circulaires et les menus de liste : ▪ Pour augmenter les valeurs, tournez l'anneau de commande vers la droite. ▪ Pour réduire les valeurs, tournez l'anneau de commande vers la gauche. ▪ Pour modifier les valeurs par paliers plus importants, tournez rapidement l'anneau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

Vous pouvez régler le comportement de l'anneau de commande dans les réglages de base →*Page 37*. 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 la bague 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 "Micro-ondes", balayez vers la gauche ou la droite **Remarque :** Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction lorsque vous vous trouvez dans un affichage →*Page 11* et qu'aucun programme n'est en cours.

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

Symboles

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

Utilisation

Symbole	Fonction
	Allumer ou éteindre l'appareil avec la anneau de commande
	Ouvrir la porte de l'appareil →*Page 18*
	Ouvrir le centre de contrôle →*Page 19*
	Modifier les réglages
	Appeler des informations supplémentaires →*Page 19*
	Enregistrer un favori → *"Favoris", Page 30*
	Modifier un favori
	Supprimer un favori
	Conseil pour appeler des programmes →*Page 28*
	Départ
	Pause ou arrêt
	Passer à l'étape suivante
	Revenir à l'étape précédente
	Revenir en arrière ou valider des réglages
	Suivant
	Confirmer
	Supprimer
	Réinitialiser
	Annuler
	Ajouter le mode micro-ondes →*Page 23* ou le supprimer →*Page 24*
	Activer le gril

Fonctions de minuterie

Symbole	Fonction
	Appeler le menu Minuterie →*Page 24*
	Appeler le programme spécial longue durée →*Page 26*
	Supprimer le cycle de chauffe du programme longue durée →*Page 27*
	Différer la fin de cuisson →*Page 25*

Symbole	Fonction
	Réinitialiser le temps de cuisson sur le temps de cuisson préréglé → *"Modifier le temps de cuisson", Page 25* Réinitialiser le décalage de la fin de cuisson → *"Réinitialiser le décalage de la fin de cuisson", Page 26*

Nettoyage et entretien

Symbole	Fonction
	Aide au nettoyage →*Page 45*

Commande depuis le centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson →*Page 19*
	Activer la sécurité enfants →*Page 28*
	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson →*Page 19*
	Démarrer des fonctions avec l'appli Home Connect via "Démarrage à distance" manuel → *"Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 35*
	Home ConnectAppeler des réglages → *"Réglages Home Connect", Page 35*

État

	Démarrage à distance →*Page 35*
	La sonde thermométrique est connectée → *"Sonde thermométrique", Page 31*
	La sonde thermométrique manque
	Affichage du statut du processus de chauffe
	Affichage d'un processus de refroidissement
	L'appareil est en mode démonstration →*Page 48*

État dans le centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Connexion au routeur : forte → *"Home Connect", Page 34*
	Connexion au routeur : ok → *"Home Connect", Page 34*
	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*
	État de la mise à jour logicielle

Affichages de l'appareil

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

Affichages de l'appareil	Utilisation	Symbole de navigation
Réglages	▪ Adapter les réglages de base →*Page 37* ▪ Home Connect Adapter les réglages →*Page 34*	●○○○○○
Modes et Service	▪ Démarrer l'aide au nettoyage →*Page 45* ▪ Démarrer le guide rapide →*Page 19*	○●○○○○
micro-ondes	Régler la puissance du micro-ondes →*Page 20* et le temps de cuisson →*Page 24*	○○●○○○
"Manuel" (mode four, mode combiné)	Régler le mode de cuisson, l'activation des micro-ondes →*Page 20* et le temps de cuisson →*Page 24*	○○○●○○
Favoris	Appeler les favoris →*Page 30*	○○○○●○
Programmes	Appeler les programmes automatiques et les recommandations de réglage →*Page 28*	○○○○○●

Conseil : Les réglages de base →*Page 37* vous permettent de déterminer avec quel affichage de l'appareil votre appareil démarre.

Couleurs

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

Rouge	▪ Messages d'erreur pour lesquels vous avez éventuellement besoin de l'aide du service après-vente.

Orange	▪ Conseils à respecter pour pouvoir poursuivre l'utilisation ▪ Symboles de démarrage et d'arrêt
Blanc	▪ Remarques ▪ Informations additionnelles

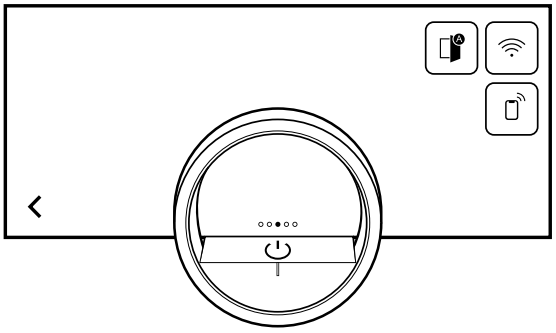
Représentation

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

Zoom dans les menus circulaires ou les menus de liste	Si vous sélectionnez une entrée de liste dans un menu de liste avec l'anneau de commande, l'écran affiche cette entrée de liste en plus grand et soulignée. Si vous sélectionnez une valeur dans un menu circulaire à l'aide de l'anneau de commande, l'écran affiche cette valeur agrandie à la position 12 heures.
Zoom sur la fin de la cuisson ou sur la sonde thermométrique	Quelques minutes avant la fin du processus de cuisson, l'appareil affiche le temps de cuisson restant en gros caractères au milieu de l'écran. Dès que la température à cœur actuelle est inférieure de quelques degrés seulement à la valeur réglée, l'écran indique la température à cœur actuelle en plus grand.
	Tous les autres affichages sont masqués.
Affichage écran réduit	Si l'appareil ne détecte aucun utilisateur à proximité immédiate, il réduit l'affichage et indique uniquement les informations les plus importantes. Cette fonction est préréglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base →*Page 37*.

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.

4.4 Modes de cuisson

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

Fonction micro-ondes

Symboles	Fonction	Puissance totale	Application
90	Micro-ondes	90 W	Décongeler des aliments fragiles.
180	Micro-ondes	180 W	Décongeler des aliments.
360	Micro-ondes	360W	Décongeler des aliments ou les cuire en douceur.
450	Micro-ondes	450 W	Cuire des aliments ou les réchauffer en douceur.
600	Micro-ondes	600 W	Cuire ou réchauffer des aliments.
Max.	Micro-ondes	1000 W	Chauffer rapidement des liquides Lorsque l'appareil est froid, la puissance totale du four micro-ondes de 1000 W est disponible.

Fonctions de four

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/réglage	Puissance totale	Application
	Chaleur tournante	30-230 °C		La chaleur se forme sur la paroi arrière du compartiment de cuisson et est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux avec un temps de préchauffage très court. Pour des gâteaux humides, des petits gâteaux secs et des soufflés. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.
	Gril + air pulsé	30-230 °C		Chaleur très intense venant du haut, répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Assure la formation d'une croûte tout en maintenant les mets au chaud tout autour. Pour la viande, la volaille, le poisson et les brochettes de légumes. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.
	Déshydrater	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.
	Cuisson basse température	30-90 °C	90 W	Cuisson lente et en douceur de la viande pour un résultat de cuisson particulièrement tendre. La chaleur tournante est combinée à une faible puissance du micro-ondes pour réduire le temps de cuisson. Saisissez brièvement la viande avant de la cuire.
	Fermentation	30-50 °C		Plage de température optimale pour faire lever les pâtes et les pâtons. Pour la levure de boulanger et le levain. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
	Maintien au chaud		50 W	Puissance du micro-ondes optimale pour maintenir les aliments au chaud sans les dessécher.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/réglage	Puissance totale	Application
	Décongélation		90-360 W	Plage de puissance du micro-ondes optimale pour décongeler rapidement et en douceur les aliments surgelés. Pour les aliments fragiles, utilisez 90 W.
	Réchauffer des boissons		Max.	Puissance du micro-ondes optimale pour réchauffer rapidement des liquides, comme de l'eau ou du lait.
	Réchauffer des plats		360-600 W	Plage de puissance du micro-ondes optimale pour réchauffer des mets cuits, tels que des plats sur assiette, des gratins et des soupes.

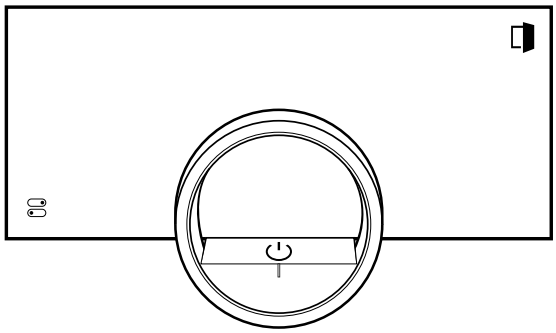
Fonction MicroCombi
Les modes de cuisson suivants vous permettent d'ajouter la fonction micro-ondes.

Symboles	Fonction	Température/réglage	Application
	Chaleur tournante	30-230 °C	La chaleur se forme sur la paroi arrière du compartiment de cuisson et est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux avec un temps de préchauffage très court. Pour des gâteaux humides, des petits gâteaux secs et des soufflés. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.
	Gril + air pulsé	30-230 °C	Chaleur très intense venant du haut, répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Assure la formation d'une croûte tout en maintenant les mets au chaud tout autour. Pour la viande, la volaille, le poisson et les brochettes de légumes. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.

4.5 Affichage en mode à faible consommation d'électricité

L'appareil est doté de différents affichages en mode à faible consommation d'électricité. Les affichages dépendent du fait que l'appareil reconnaisse ou non un utilisateur.
En cas d'affichage sans reconnaissance de l'utilisateur, l'appareil est éteint et l'écran est noir. L'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité sans reconnaissance de l'utilisateur si vous n'effectuez aucun réglage pendant environ 20 minutes alors que l'appareil est allumé, ou environ 20 minutes après que l'appareil a terminé un processus de chauffe.
Lorsque le capteur de proximité détecte un utilisateur ou lorsque vous touchez la bague de commande ou que vous appuyez sur l'écran, l'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur.
En mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur, l'écran affiche le symbole d'ouverture de porte et la ligne d'état. Vous pouvez choisir dans les réglages de base →*Page 37* 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*
La distance de détection de l'utilisateur dépend des réglages de base choisis.
En mode à faible consommation d'électricité avec détection de l'utilisateur, la luminosité de l'affichage est ré-

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



4.6 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.
Après avoir retiré les aliments, gardez la porte fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi. La porte de l'appareil ne doit pas rester à moitié ouverte car les niches d'encastrement attenantes pourraient être endommagées.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un moment et s'éteint ensuite automatiquement.
Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

4.7 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 37*, 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 37*, 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 Arrêt automatique

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un arrêt automatique. L'appareil arrête de chauffer au bout d'un certain temps si vous n'utilisez pas l'appareil et ne programmez pas de temps de cuisson pendant ce temps.
Pour les modes de cuisson sans four micro-ondes, l'appareil arrête de chauffer au bout de 12 heures et pour les modes de cuisson avec four micro-ondes au bout de 90 minutes. Si vous réglez la puissance maximale du micro-ondes, l'appareil arrête de chauffer au bout de 30 minutes. 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 24 heures maximum avec les modes de cuisson "Chaleur tournante", "Gril + air pulsé", "Cuisson basse température" ou "Fermentation". Avec le mode de cuisson "Déshydrater", vous pouvez utiliser l'appareil pendant 72 heures maximum.
En cas de programmation avec la fonction programme spécial longue durée →*Page 26*, l'appareil s'éteint au bout de 74 heures maximum.

4.11 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 37*.

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 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 37*, 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*

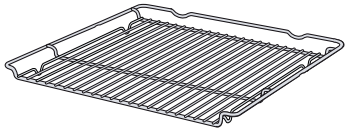
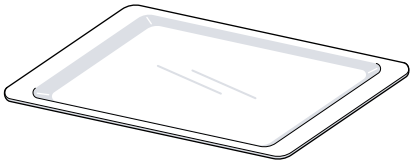
5 Fonctions dans l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous propose différents avantages et fonctions.

- Surveiller le processus de cuisson, par exemple le temps de cuisson restant ou la température à cœur actuelle.
- Démarrer ou arrêter un mode de cuisson ou un programme, ou encore de modifier des réglages.
- Effectuer les mises à jour importantes du logiciel de l'appareil.
- La fonction Oven Assistant vous permet de trouver les réglages optimaux ou le programme optimal pour votre recette.
- Estimer le temps de cuisson restant en cas d'utilisation de la sonde thermométrique.
- Modifier les réglages de base de l'appareil.
- Utiliser les principales fonctions via la commande vocale (avec Alexa ou Google Home).
- Trouver des informations sur les appareils et des instructions.
- Trouver de nouvelles recettes.

6 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.
Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille combinée		▪ Ustensiles ▪ Moules à gâteau ▪ Pièces à griller ▪ Plats surgelés ▪ Convient au micro-ondes **Conseil :** Vous pouvez retirer la grille aux ⅔, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.
Lèchefrite en verre		▪ Gros rôtis ▪ Gâteaux moelleux ▪ soufflés/gratins ▪ gratins ▪ Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille Pour les grillades, insérez la lèchefrite en verre à la hauteur 1. ▪ Convient au micro-ondes **Conseil :** Vous pouvez utiliser la lèchefrite en verre comme surface de pose lorsque vous utilisez le micro-ondes. En mode micro-ondes uniquement, vous pouvez également poser la lèchefrite en verre sur le fond du compartiment de cuisson.

6.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.
Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :
www.gaggenau.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Autres accessoires	Référence
Sonde thermométrique	BA010050

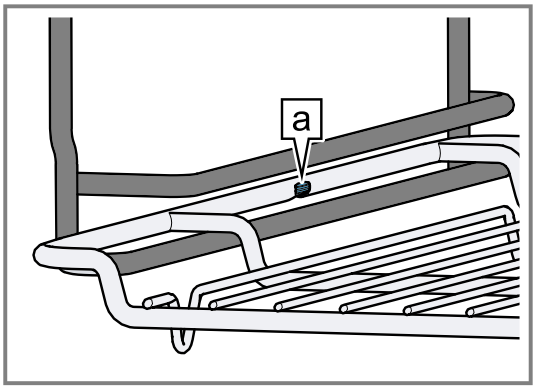
Autres accessoires	Référence
Lèchefrite en verre	BA046118
Grille combinée	BA036106
Aide à l'ouverture de porte manuelle	10044742

6.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

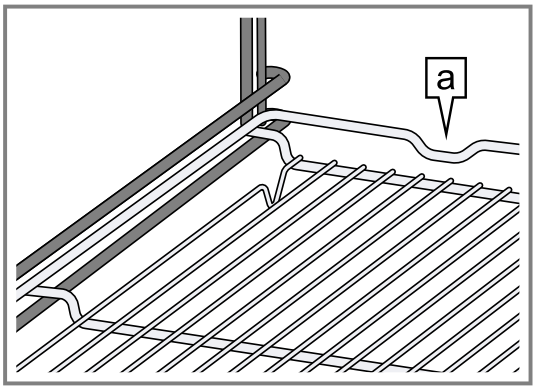
La grille est équipée d'un taquet d'arrêt qui l'empêche de basculer lors de son extraction. Pour que la sécurité anti-basculement fonctionne, insérez toujours la grille dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

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 taquet d'arrêt ⓐ soit orienté vers le bas.



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



Remarque : Pour retirer complètement la grille, soulevez-la légèrement et utilisez vos deux mains pour la retirer.
Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

7 Avant la première utilisation

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

7.1 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 37*.
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 préréglée 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 37* apparaît.

Nettoyer la vitre de la porte

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

Nettoyer les accessoires

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

Faire chauffer l'appareil

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.
2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.
   Le réglage idéal pour le chauffage est 230 °C pendant une heure sans puissance du micro-ondes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil.

8 Utilisation

8.1 Mettre l'appareil sous tension

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité →*Page 14*, appuyez sur ⏻ sur l'anneau de commande de l'appareil ou dans l'appli Home Connect.
✔ L'affichage indique le mode micro-ondes avec le niveau de micro-ondes et un symbole pour le temps de cuisson.
✔ L'appareil allume l'éclairage du compartiment de cuisson.
✔ ⏻ s'allume en orange.
2. Réglez la puissance micro-ondes et la durée du temps de cuisson.

Conseil : Dans les réglages de base →*Page 37*, vous pouvez choisir quel affichage doit apparaître après la mise en marche ou si l'appareil allume l'éclairage du compartiment de cuisson.

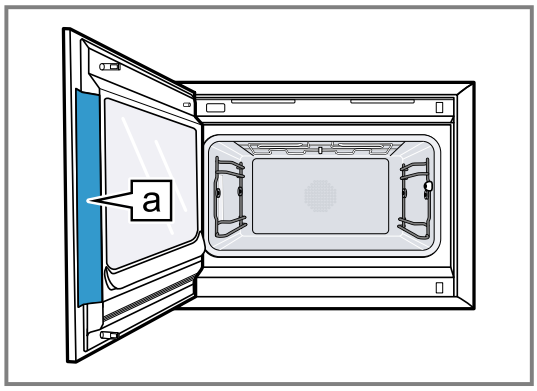
Remarque : Si vous ne réglez rien pendant un certain temps après la mise en marche, l'écran affiche l'affichage sélectionné dans les réglages de base →*Page 37* comme écran de démarrage, puis l'affichage en mode à faible consommation d'électricité.

8.2 Ouvrir la porte de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
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. Appuyer sur ⏀.
   - Dans les réglages de base →*Page 37* 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 a 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*

8.3 Modifier le mode de cuisson

1. Si nécessaire, balayez une fois de droite à gauche pour passer de l'affichage de l'appareil "Micro-ondes" au mode de cuisson au four →*Page 21*.
2. Appuyez sur le symbole actuel du mode de cuisson.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
4. Appuyez sur le mode de cuisson sélectionné ou sur <, ou bien patientez quelques secondes.
✔ L'affichage indique le mode de cuisson sélectionné, la température de référence et pour de nombreux modes de cuisson, le temps de cuisson préréglé.
✔ Si vous avez déjà utilisé le mode de cuisson, l'affichage indique la dernière température utilisée.
5. Si nécessaire, modifiez la température. →*Page 18*
6. Si une fenêtre d'information s'affiche, suivez les instructions de la fenêtre d'information.
7. Pour passer à l'aperçu du mode de cuisson au four, appuyez sur <.
   Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
8. Appuyez sur ▶ pour mettre l'appareil en marche.

8.4 Modifier la température

Remarque : Vous pouvez modifier la température pendant le fonctionnement.

Condition : Le mode de cuisson est sélectionné.

→ *"Modifier le mode de cuisson", Page 18*
1. Appuyez sur la température affichée.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
✔ L'écran affiche les températures disponibles pour le mode de cuisson sélectionné.
3. Pour revenir à l'affichage précédent, appuyez sur la température souhaitée ou sur <.
   Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
✔ La température sélectionnée s'affiche.

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

8.5 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.

8.6 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 d'ébouillantage !**
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.

Remarque : La porte de l'appareil s'ouvre également lorsque la sécurité enfants →*Page 28* ou la sécurité de porte →*Page 15* sont activées.

8.7 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.

8.8 Interrompre le fonctionnement et le poursuivre

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

8.9 Ouvrir et fermer le centre de contrôle

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

8.10 Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .

8.11 Éteindre l'appareil

- Appuyez sur ⏻ sur la bague de commande.
- ✔ L'appareil passe en mode à faible consommation d'électricité.

8.12 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l'arrêt automatique →*Page 15* a éteint l'appareil.
- Appuyez sur ⏻ sur l'anneau de commande.

8.13 Afficher des informations

- Appuyez sur .
- ✔ L'appareil affiche des informations sur la fonction sélectionnée.
  → *"Informations supplémentaires", Page 15*

8.14 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 <.

8.15 Utiliser les guides rapides

1. Sélectionnez l'affichage "Modes et Service".
   → *"Affichages de l'appareil", Page 11*
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.

9 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos plats très rapidement. Vous pouvez utiliser le four micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

9.1 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : ▪ Verre ▪ Vitrocéramique ▪ Porcelaine ▪ Plastique résistant aux températures ▪ Céramique entièrement émaillée sans fissures	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
Couverts en métal	**Remarque :** Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION
Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

▸ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. **Conseil :** Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

9.2 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
▸ Éloigner les enfants.

1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil pendant ½ - 1 minute sur la puissance du micro-ondes maximale.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
   - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
   - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

9.3 Puissance micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et une recommandation quant à leur utilisation.

Puissance micro-ondes	Utilisation
90 W	Décongeler des aliments fragiles.
180 W	Décongeler des aliments.
360W	Décongeler des aliments ou les cuire en douceur.
450 W	Cuire des aliments ou les réchauffer en douceur.
600 W	Cuire ou réchauffer des aliments.
Max.	Chauffer rapidement des liquides

Remarques

- Vous pouvez régler les puissances du micro-ondes pour un certain temps de cuisson :
  - La puissance micro-ondes « Max. » pendant 30 minutes
  - 90 W, 180 W, 360 W, 450 W et 600 W pendant 90 minutes
- Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, celui-ci réduit la puissance maximale du micro-ondes après un certain temps. La pleine puissance est disponible après un temps de refroidissement. Pendant le fonctionnement, l'affichage indique la puissance du micro-ondes actuelle.

9.4 Régler le micro-ondes

1. Pour régler la puissance du micro-ondes, tournez l'anneau de commande et appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
2. Pour passer à l'affichage de l'appareil "Micro-ondes", appuyez sur <.

✔ L'affichage indique la puissance du micro-ondes sélectionnée.

3. Si nécessaire, régler le temps de cuisson →*Page 24*.
4. Si nécessaire, repousser la fin de cuisson →*Page 25* à plus tard.
5. Appuyez sur ▸.

✔ Le fonctionnement démarre. Le temps de cuisson s'écoule visiblement.
✔ Un signal retentit une fois le temps de cuisson écoulé. Pour arrêter prématurément le signal, appuyer sur ✓ ou ouvrir la porte de l'appareil.
✔ Le fonctionnement est terminé.

Remarques

- Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode micro-ondes s'arrête. Pour poursuivre le fonctionnement, fermez la porte de l'appareil et appuyez sur ▶. Si vous sélectionnez « Marche » dans les réglages de base pour la fonction "Reprise automatique micro-ondes", l'appareil poursuit automatiquement le fonctionnement.
- Vous pouvez à tout moment modifier la puissance du micro-ondes ou le temps de cuisson. Pour démarrer, appuyez sur ▶.

9.5 Interrompre et poursuivre le mode micro-ondes

▸ Appuyer sur ■.
✔ L'affichage indique le temps de cuisson restant et la puissance du micro-ondes sélectionnée.

10 Four

Votre appareil est équipé d'un mode four.

10.1 Modes de cuisson en mode four

En mode four, vous pouvez régler différents modes de cuisson.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Puissance totale	Application
	Chaleur tournante	30-230 °C		La chaleur se forme sur la paroi arrière du compartiment de cuisson et est répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux avec un temps de préchauffage très court. Pour des gâteaux humides, des petits gâteaux secs et des soufflés. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.
	Gril + air pulsé	30-230 °C		Chaleur très intense venant du haut, répartie rapidement et uniformément par la roue du ventilateur. Assure la formation d'une croûte tout en maintenant les mets au chaud tout autour. Pour la viande, la volaille, le poisson et les brochettes de légumes. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Les micro-ondes peuvent être activées pour réduire le temps de cuisson.
	Déshydrater	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.
	Cuisson basse température	30-90 °C		Cuisson lente et en douceur de la viande pour un résultat de cuisson particulièrement tendre. La chaleur tournante est combinée à une faible

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Puissance totale	Application
				puissance du micro-ondes pour réduire le temps de cuisson. Saisissez brièvement la viande avant de la cuire.
	Fermentation	30-50 °C		Plage de température optimale pour faire lever les pâtes et les pâtons. Pour la levure de boulanger et le levain. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38°C.
	Maintien au chaud		50 W	Puissance du micro-ondes optimale pour maintenir les aliments au chaud sans les dessécher.
	Décongélation		90-360 W	Plage de puissance du micro-ondes optimale pour décongeler rapidement et en douceur les aliments surgelés. Pour les aliments fragiles, utilisez 90 W.
	Réchauffer des boissons		Max.	Puissance du micro-ondes optimale pour réchauffer rapidement des liquides, comme de l'eau ou du lait.
	Réchauffer des plats		360-600 W	Plage de puissance du micro-ondes optimale pour réchauffer des mets cuits, tels que des plats sur assiette, des gratins et des soupes.

10.2 Régler le mode de cuisson et la température

1. Si nécessaire, balayez une fois de droite à gauche pour passer de l'affichage de l'appareil "Micro-ondes" au mode de cuisson au four →*Page 21*.
2. Appuyez sur le symbole actuel du mode de cuisson.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
4. Appuyez sur le mode de cuisson sélectionné ou sur < , ou bien patientez quelques secondes.
✔ L'affichage indique le mode de cuisson sélectionné, la température de référence et pour de nombreux modes de cuisson, le temps de cuisson préréglé.
✔ Si vous avez déjà utilisé le mode de cuisson, l'affichage indique la dernière température utilisée.
5. Si nécessaire, réglez la température souhaitée.
   - Appuyez sur la température affichée.
   - Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
   - Appuyez sur la température souhaitée.

   Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
6. Si une fenêtre d'information s'affiche, suivez les instructions de la fenêtre d'information.
7. Si nécessaire, réglez le temps de cuisson →*Page 24* ou la température à cœur →*Page 31*.
8. Si nécessaire, repousser la fin de cuisson →*Page 25* à plus tard.
9. Pour revenir à l'affichage précédent de l'appareil, appuyez sur <.
   Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'appareil revient à l'affichage précédent.
10. Appuyez sur ▶ pour mettre l'appareil en marche.

Interrompre le fonctionnement et le poursuivre

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

10.3 Ajouter le gril

Le gril vous permet de faire dorer ou de gratiner vos mets.
La fonction "Ajouter le gril" est disponible pour le mode de cuisson "Chaleur tournante" si la température dans le compartiment de cuisson est supérieure à 150 °C.
La fonction "Ajouter le gril" est uniquement disponible à partir d'une température de 150 °C.
Après environ 4 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. Utilisez l'anneau de commande pour choisir le mode de cuisson "Chaleur tournante" pour le gril.
2. Appuyer sur ᔕᔕᔕ.
✔ ᔕᔕᔕ s'allume.
✔ L'appareil éteint le gril pendant environ 3 minutes.

Désactiver le gril

Condition : ᔕᔕᔕ s'allume en orange.
- Appuyez sur ᔕᔕᔕ.

✔ ᔕᔕᔕ s'allume en blanc.
✔ Le gril est désactivé.

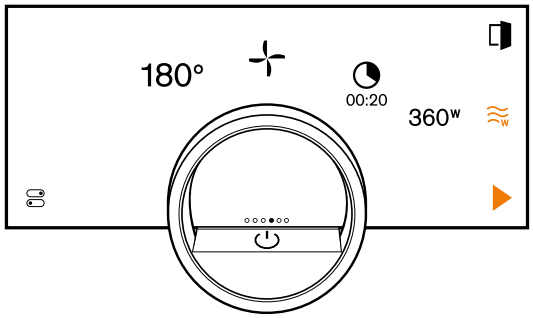
11 Mode combiné

Pour raccourcir la durée de cuisson et dorer vos plats, vous pouvez utiliser les modes de cuisson "Chaleur tournante" ou "Gril + air pulsé" en combinaison avec une puissance micro-ondes.

Remarque : Vous pouvez ajouter des puissances micro-ondes jusqu'à 450 Watts.
L'appareil réduit la puissance des micro-ondes après un fonctionnement prolongé. La puissance maximale des micro-ondes est à nouveau disponible après un certain temps de refroidissement.

11.1 Régler le mode combiné

1. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez le mode de cuisson "Chaleur tournante" ou "Gril + air pulsé".
2. Appuyez sur le mode de cuisson ou sur <.



3. Ajoutez une puissance micro-ondes avec ≋.
Vous pouvez également ajouter le mode micro-ondes lorsqu'un processus de cuisson est actif.
✔ L'affichage indique la puissance du micro-ondes préréglée pour le mode de cuisson sélectionné et un temps de cuisson préréglé.
4. Appuyez sur ◔.
✔ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
5. Appuyez sur la valeur de temps de cuisson →*Page 24* souhaitée et modifiez cette 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.
6. 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.
7. Appuyez sur la puissance du micro-ondes ou sélectionnez cette dernière à l'aide de l'anneau de commande.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
8. Réglez le temps de cuisson →*Page 24* ou la température à cœur →*Page 31*.
9. Appuyez sur ▶.
✔ Le fonctionnement démarre. Le temps de cuisson s'écoule visiblement.
✔ Un signal retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
✔ Après un certain laps de temps sans autre utilisation, l'appareil cesse d'émettre le signal sonore. Dans les réglages de base →*Page 37*, vous pouvez régler la durée du signal sonore.
✔ Le fonctionnement est terminé.
✔ Après environ 1 minute, l'affichage indique la température, le mode de cuisson, le temps de cuisson et la puissance du four micro-ondes réglés, ainsi que le temps écoulé depuis la fin du fonctionnement.
10. Pour mettre fin à la minuterie de temps de cuisson supplémentaire, appuyez sur l'écran.

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 les réglages

1. Pour modifier le mode de cuisson, appuyez sur le mode de cuisson et sélectionnez un autre mode de cuisson au four à l'aide de l'anneau de commande. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson pour lequel aucun fonctionnement combiné n'est disponible, l'appareil passe en mode de cuisson au four.
2. Pour modifier la température, appuyer sur la température et sélectionner une autre température à l'aide de l'anneau de commande.

3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyer sur la puissance du micro-ondes et sélectionner une autre puissance à l'aide de l'anneau de commande.
4. Modifier le temps de cuisson →*Page 24*.
5. Pour commencer, appuyez sur ▶.

Interrompre le fonctionnement et le poursuivre

1. Appuyez sur ■ pour interrompre le fonctionnement.
✔ La température, le mode de cuisson et le temps de cuisson s'affichent. En fonctionnement combiné, la puissance du micro-ondes s'affiche également.
2. Appuyez sur ▶ pour poursuivre le fonctionnement.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

11.2 Supprimer le mode micro-ondes

Condition : Le mode de cuisson "Chaleur tournante" ou "Gril + air pulsé" est sélectionné.

▸ Appuyer sur ≋.
Vous pouvez également effacer le mode micro-ondes lorsqu'un processus de cuisson est actif.
✔ L'affichage indique le mode de cuisson et le temps de cuisson préréglé pour le mode de cuisson.
✔ L'affichage indique ≋.

11.3 Passer de la cuisson mixte au mode micro-ondes

1. Appuyez sur ■ pour interrompre le fonctionnement.
2. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique les réglages possibles pour le mode micro-ondes.

12 Fonctions de minuterie

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

12.1 Aperçu des fonctions minuterie

Utilisez ◔ pour sélectionner les différentes fonctions minuterie.

Fonction minuterie	Utilisation
◔	Temps de cuisson
→I	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.

12.2 Appeler le menu Minuterie

▸ Appuyez sur ◔.
✔ Selon le mode de cuisson réglé, l'écran affiche min et s pour les minutes et les secondes ou h et min pour les heures et les minutes.
✔ L'écran affiche les minutes en plus grand à la position 12 heures.

12.3 Quitter le menu Minuterie

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

12.4 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.
Selon le mode de cuisson, vous pouvez régler un temps de cuisson allant de 1 minute à 30 minutes, 90 minutes ou 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 ◔.
✔ Selon le mode de cuisson, min : s s'affiche pour les minutes et les secondes ou 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 ou la puissance du micro-ondes, le mode de fonctionnement et le temps de cuisson restant.
✔ Pour un temps de cuisson supérieur à 59 minutes, l'affichage utilise le format h : min pour les heures et les minutes.
✔ Si le temps de cuisson est inférieur à 60 minutes et selon le mode de cuisson sélectionné, l'écran utilise le format min : s pour les minutes et les secondes.
✔ 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

Vous pouvez modifier le temps de cuisson des modes de cuisson requérant un temps de cuisson. Pour les modes de cuisson ne requérant aucun temps de cuisson, vous pouvez modifier ou supprimer le temps de cuisson.

Condition : Vous avez réglé un mode de cuisson.

1. Appuyez sur ◔.
✔ Selon le mode de cuisson, min : s s'affiche pour les minutes et les secondes ou 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.

   Vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson des modes de cuisson requérant un temps de cuisson, cependant vous pouvez le réinitialiser au temps de cuisson préréglé avec ↺.
   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 ou la puissance du micro-ondes, le mode de fonctionnement, le temps de cuisson restant et la fin de cuisson.

Supprimer ou réinitialiser un temps de cuisson

Remarque : Vous ne pouvez pas supprimer le temps de cuisson des modes de cuisson requérant un temps de cuisson.
Pour les modes de cuisson sans temps de cuisson requis, dans l'affichage "Manuel" (mode de cuisson au four), double-cliquez sur le temps de cuisson pour le supprimer sans passer par les réglages de la minuterie.

1. Appuyez sur ◔.
✔ Selon le mode de cuisson, min : s s'affiche pour les minutes et les secondes ou 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.

12.5 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 23h30.
Pour le mode de cuisson "Déshydrater", le temps de cuisson maximal est de 72 heures.
Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester 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 ◔.
✔ Selon le mode de cuisson, min : s s'affiche pour les minutes et les secondes ou h : min pour les heures et les minutes.
3. Régler le temps de cuisson. →*Page 24*
✔ 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 ou la puissance du micro-ondes, le mode de fonctionnement 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

Remarque : Dans l'affichage de l'appareil "Micro-ondes" ou dans l'affichage de l'appareil "Manuel" (mode de cuisson au four), double-cliquez sur la fin de cuisson pour 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.

12.6 Compte à rebours minuterie

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".

Réinitialiser "Compte à rebours minuterie"

1. Maintenez ◔ enfoncé.
2. Appuyer sur ↺.
✔ La fonction "Compte à rebours minuterie" est réinitialisée.

13 Progr. spéc. longue durée

Cette fonction vous permet de conserver des mets au chaud et de les cuire jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil. Vous pouvez sélectionner le mode de cuisson "Chaleur tournante", la température et la durée souhaitée.
Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester pas trop longtemps dans l'appareil.
La fonction "Progr. spéc. 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 que vous avez 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 la fonction « on/off » "Progr. spéc. longue durée" en appuyant sur la touche ⏻.
Si la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activée, l'affichage ne change pas lorsque vous vous approchez de l'appareil.
Si la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activée, vous ne pouvez pas utiliser l'appareil via l'écran et l'anneau de commande et vous pouvez uniquement ouvrir la porte manuellement à l'aide de l'ouverture manuelle de la porte. Installez l'aide à l'ouverture manuelle de la porte avant de démarrer la fonction "Progr. spéc. longue durée".
Si la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activée, la fonction « Ouverture de porte automatique en fin de cuisson » n'est pas disponible.
Lorsque la fonction "Progr. spéc. longue durée" est active et que vous ouvrez la porte de l'appareil, celui-ci met fin au processus de chauffe après une période aléatoire d'environ 20 à 30 secondes. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci redémarre le processus de chauffe après une période aléatoire d'environ 20 à 30 secondes. Pour éviter une interruption du processus de chauffe, ouvrez la porte de l'appareil uniquement entre deux processus de chauffe.

13.1 Ouvrir la fonction "Progr. spéc. longue durée" öffnen

Condition : La fonction "Progr. spéc. longue durée" est réglée dans les réglages de base →*Page 37* sur « Marche ».

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

13.2 Sélectionner la période pour la fonction "Progr. spéc. longue durée"

Condition : La fonction "Progr. spéc. longue durée" est réglée dans les réglages de base →*Page 37* sur « Marche ».

1. Appuyez sur l'heure de début.
2. À l'aide de la bague 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 la bague 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 ⏲.

Remarque : Si vous réglez une heure de début pour la fonction "Progr. spéc. longue durée", vous ne pouvez plus démarrer que des programmes de cuisson avec une heure de fin programmée.

Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles :
- Programmes de nettoyage
- certains programmes de cuisson
- Cuissons avec une température à cœur réglée
- Cuissons sans fin de cuisson

13.3 Sélectionnez les réglages pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant que la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activée

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

→ *"Sélectionner la période pour la fonction Progr. spéc. longue durée", Page 26*

1. Appuyez sur →.
2. Pour allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson au niveau d'éclairage le plus bas pendant toute la durée où la fonction "Progr. spéc. longue durée" est active, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur « Marche ».
3. Pour éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant toute la durée où la fonction "Progr. spéc. longue durée" est active, 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 27*

13.4 Régler les cycles de chauffe

1. Appuyer sur ⏲.

✔ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

2. Appuyer sur "Résumé".
3. Appuyer sur ←.
4. Appuyer sur +.
5. Pour régler la température, appuyez sur cette dernière.
   - Sélectionnez la température souhaitée à l'aide de la bague de commande et appuyez sur <.
6. Pour modifier l'heure de début, appuyez sur cette dernière.
   - Sélectionnez l'heure de début à l'aide de la bague de commande et appuyez sur <.
7. Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur cette dernière.
   - Sélectionnez l'heure de fin à l'aide de la bague de commande et appuyez sur <.

✔ L'affichage indique les réglages pour le premier cycle de chauffe.

8. Confirmez à l'aide de ✓.
9. 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.

✔ L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.

✔ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

10. Touchez la bague de commande.

✔ L'affichage indique les réglages des cycles de chauffe programmés.

11. Utilisez la bague de commande pour naviguer dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés.

13.5 Modifier la période pour la fonction "Progr. spéc. longue durée"

1. Appuyer sur ⏲.

✔ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

2. Appuyer sur "Résumé".
3. Appuyer sur ←.
4. Appuyez sur →.

✔ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.

5. Appuyez sur l'heure de début et modifiez-la à l'aide de la bague de commande.

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

1. Appuyer sur ⏲.

✔ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

2. Appuyer sur "Résumé".
3. Appuyer sur ←.
4. Pour allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson au niveau d'éclairage le plus bas pendant toute la durée où la fonction "Progr. spéc. longue durée" est active, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur « Marche ».
5. Pour éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant toute la durée où la fonction "Progr. spéc. longue durée" est active, placez l'interrupteur de l'éclairage du compartiment de cuisson sur "Arrêt".

13.7 Modifier un cycle de chauffe

1. Appuyer sur ⏲.

✔ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

2. Appuyer sur "Résumé".
3. Appuyer sur ←.
4. À l'aide de la bague de commande, naviguez dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés, puis appuyez sur le cycle de chauffe souhaité.
5. Pour modifier les réglages du cycle de chauffe, appuyez sur les réglages correspondants.
6. Pour enregistrer un réglage modifié, appuyez sur <.

13.8 Supprimer un cycle de chauffe

1. Appuyer sur ⏲.

✔ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

2. Appuyer sur "Résumé".
3. Appuyer sur ←.
4. À l'aide de la bague de commande, naviguez dans le menu de liste des cycles de chauffe programmés, puis sélectionnez le cycle de chauffe souhaité.
5. Appuyer sur 🗑.

13.9 Lancer la fonction "Progr. spéc. longue durée"

Conseil : Installez l'aide à l'ouverture manuelle de la porte avant d'activer la fonction "Progr. spéc. longue durée".

- ▸ Démarrez à l'aide de ▸.
- ✔ Le fonction "Progr. spéc. longue durée" démarre.
- ✔ L'appareil s'éteint après écoulement de la fonction "Progr. spéc. longue durée".

13.10 Désactiver la fonction "Progr. spéc. longue durée"

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

Remarque : Pour désactiver la fonction "Progr. spéc. longue durée" vous pouvez également appuyer sur ⏻ sur l'anneau de cuisson.

14 Sécurité enfants

Activez la fonction « Sécurité enfants » afin d'empêcher les enfants d'allumer accidentellement l'appareil ou de modifier les réglages.
Lorsque la sécurité enfants est activée, il n'est pas possible d'utiliser l'écran ni l'anneau de commande.
Si la sécurité enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, la sécurité enfants risque d'être désactivée lorsque le courant revient.
Vous pouvez également activer la sécurité enfants pendant le fonctionnement.

14.1 Activer la sécurité enfants

Condition : Dans les réglages de base →*Page 37*, pour la fonction "Afficher la sécurité enfants", l'option « Marche » est réglée.

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

14.2 Désactiver la sécurité enfants

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

15 Programmes

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

15.1 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.
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 37*, 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 30* 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 d'un plat ou naviguez dans le menu de liste des plats à l'aide de la bague de commande.
2. Appuyez sur le plat souhaité.
✔ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
3. Appuyer sur le réglage.
4. Modifiez le réglage à l'aide de la bague de commande, et appuyez sur le réglage souhaité.
   Les réglages ne sont pas tous modifiables.
   Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson.
5. Appuyer sur <.
✔ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
6. Appuyer sur ▭.
✔ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.
7. 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.

1. Appuyer sur 00.00.
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmer avec ✓.

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.

15.2 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.
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 30* 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 d'un plat ou naviguez dans le menu de liste des plats à l'aide de la bague de commande.
2. Appuyez sur le plat souhaité.
✔ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
3. Appuyer sur le réglage.
4. Modifiez le réglage à l'aide de la bague de commande, et appuyez sur le réglage souhaité.
Les réglages ne sont pas tous modifiables.
Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson.
5. Appuyer sur <.
✔ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
6. Appuyer sur ▭.
✔ L'écran affiche des informations sur les accessoires et la préparation.
7. 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.

1. Appuyer sur 00.00.
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmer avec ✓.

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.

16 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 puissance du micro-ondes, 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 31*

16.1 Créer un premier favori

Remarques

- Vous pouvez enregistrer une recommandation de réglage ou un plat dans vos favoris au début ou à la fin d'un programme automatique.
- Vous pouvez enregistrer un favori dans l'affichage « Commande manuelle » de l'appareil. Dès que vous avez sélectionné les réglages pour la température, le

mode de cuisson, le temps de cuisson ou la puissance du four micro-ondes, l'affichage indique ⊡.

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

1. Appuyer sur ⊡.
✔ L'affichage indique "Favoris".
2. Appuyer sur ✎.
3. Saisissez un nom à l'aide du clavier.
4. Appuyer sur ✓.

16.2 Sélectionner un favori

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique "Favoris".
→ *"Affichages de l'appareil", Page 11*
2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez le favori souhaité.
3. Appuyez sur le favori.

16.3 Renommer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ *"Sélectionner un favori", Page 31*

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

16.4 Démarrer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ *"Sélectionner un favori", Page 31*

▸ Démarrez à l'aide de ▶.

16.5 Modifier un favori

La disponibilité des réglages dépend des favoris sélectionnés.

Conditions

- Le favori est sélectionné.
→ *"Sélectionner un favori", Page 31*
- Le favori est arrêté.

1. Modifier les réglages sélectionnés, par exemple la température, le mode de cuisson ou le temps de cuisson.
La fonction "Ajouter le gril" n'est pas disponible.
La fonction "Ouverture de porte auto. en fin de processus" est pas disponible.
Si vous avez enregistré un programme automatique comme favori, vous pouvez uniquement modifier certains réglages, par exemple le poids, le degré de brunissage souhaité, l'épaisseur des aliments ou le degré de cuisson des aliments.
Si vous avez enregistré une recommandation de réglage en tant que favori, vous pouvez modifier les réglages de l'appareil dès que le favori est lancé. Vous pouvez uniquement enregistrer les réglages modifiés via l'appli Home Connect. Dès que le favori s'est arrêté ou est terminé, l'appli Home Connect vous invite à enregistrer les réglages dans le favori.
2. Appuyer sur ✓.
3. Démarrez à l'aide de ▶.
✔ Le fonctionnement démarre avec les réglages modifiés.

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

16.6 Supprimer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ *"Sélectionner un favori", Page 31*

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

17 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 d'ébouillantage !**
Le compartiment de cuisson et la sonde thermométrique deviennent très chauds.
▸ Utilisez des gants de cuisine pour brancher et débrancher 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.

ATTENTION
Les produits de nettoyage agressifs peuvent endommager la sonde thermométrique.
▸ Ne nettoyez pas la sonde thermométrique au lave-vaisselle.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
La sonde thermométrique est pointue.
▸ Manipuler la sonde thermométrique avec précaution.

Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour cet appareil. La sonde thermométrique →*Page 16* est disponible comme pièce de rechange auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne. Vous pouvez également utiliser la sonde thermométrique du four Gaggenau ou du four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.
Si vous utilisez la sonde thermométrique, n'insérez jamais les aliments au niveau d'enfournement le plus haut.
Retirez toujours la sonde thermométrique du compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez jamais

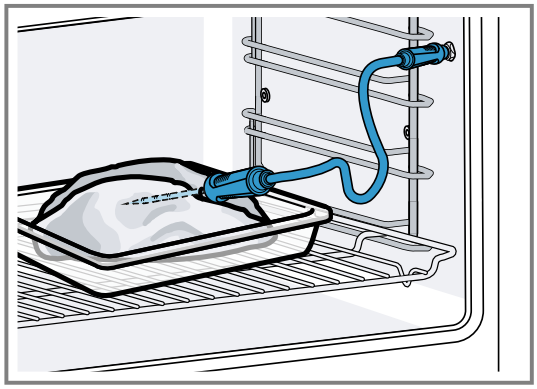
la sonde thermométrique dans le compartiment de cuisson.
Nettoyez la sonde thermométrique avec un chiffon humide après chaque utilisation.
La plage de mesure est comprise entre 15 °C et 100 °C. En dehors de la plage de mesure, l'écran affiche « <15 °C » ou « >100 °C » pour la température à cœur actuelle.
Si, à la fin de la cuisson, vous laissez l'aliment encore quelque temps dans le compartiment de cuisson, la température à cœur augmentera encore un peu en raison de la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.

17.1 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

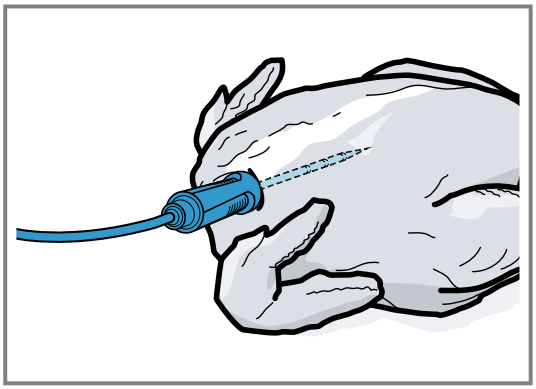
1. Insérez la sonde thermométrique latéralement à l'endroit le plus épais dans la viande en l'enfonçant le plus possible.



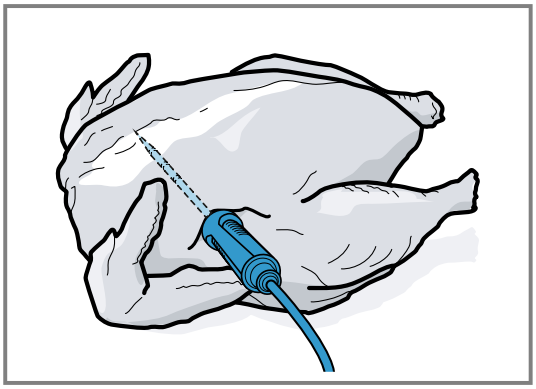
2. Si vous cuisez plusieurs morceaux, piquez la sonde thermométrique au centre du morceau le plus épais.

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.



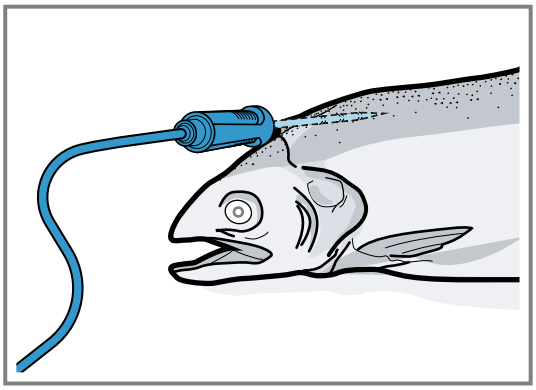
2. Selon la nature de la volaille, insérez la sonde thermométrique à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



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.

17.2 Retourner l'aliment à cuire

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

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

17.3 Régler la sonde thermométrique

ATTENTION
La chaleur de la résistance chauffante du gril peut endommager la sonde thermométrique.
- Assurez-vous que la distance entre la résistance chauffante 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 34* 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.

17.4 Supprimer la température à cœur programmée

- Dans l'affichage "Micro-ondes" ou "Manuel" (mode de cuisson au four), double-cliquez sur la température. → *"Affichages de l'appareil", Page 11*

✔ L'affichage indique la température à cœur actuelle.

17.5 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.

17.6 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 a minima entre 62 °C et 70 °C et entre 80 °C et 90 °C pour la volaille et la viande hachée.

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

Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
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
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

Aliments	Valeur indicative pour la température à cœur en °C
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

17.7 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.

18 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.
Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

18.1 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.

18.2 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 37*, 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 37*, 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 37*, 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 37*, vous pouvez afficher les informations sur le réseau via "Informations réseau".
Dans les réglages de base →*Page 37*, vous pouvez supprimer à tout moment toutes les données d'accès au réseau via "Réinitialisation identifiants réseau".

18.3 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.

18.4 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.

18.5 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.

18.6 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 ᯤ dans le centre de contrôle.
3. Appuyer sur le réglage souhaité.
4. Si nécessaire, utilisez < pour passer à l'affichage de l'appareil "Réglages".

18.7 Afficher la fonction "Progr. spéc. longue durée" avec l'appli Home Connect

Condition : L'appareil est connecté à Home Connect.
- ▸ Dans l'appli Home Connect, sous « Réglages » et « Autres réglages », affichez ou masquez la fonction "Progr. spéc. longue durée".
- ✔ Sous « Mode de cuisson », l'appli Home Connect affiche deux options pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".

Remarque : Sous "Modes et Service", l'affichage de l'appareil indique la fonction "Progr. spéc. longue durée".

18.8 Désactivez la fonction "Progr. spéc. longue durée" avec une heure de début programmée à l'aide de l'appli Home Connect

Conditions
- L'appareil est connecté à Home Connect.
- Une heure de début est programmée dans le futur sur l'appareil pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".
- L'heure de début programmée pour la fonction "Progr. spéc. longue durée" n'est pas encore atteinte.
- ▸ Dans l'appli Home Connect, sous « Réglages » et « Autres réglages », désactivez la fonction "Progr. spéc. longue durée".
- ✔ La fonction "Progr. spéc. longue durée" ne démarre pas.

18.9 Démarrez la fonction "Progr. spéc. longue durée" à l'aide de l'appli Home Connect

La fonction "Progr. spéc. longue durée" est disponible dans l'appli Home Connect. L'appli Home Connect vous permet de démarrer la fonction "Progr. spéc. longue durée" avec "Chaleur tournante" ou sans cycle de chauffage. Il n'est pas possible de programmer un démarrage différé ou de configurer plusieurs cycles de chauffage via l'application Home Connect.

Condition : Dans l'appli Home Connect, l'affichage de la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activé sous « Autres réglages ».

→ *"Afficher la fonction 'Progr. spéc. longue durée' avec l'appli Home Connect", Page 36*
1. Sous « Mode de cuisson », sélectionnez la fonction "Progr. spéc. longue durée" avec "Chaleur tournante" ou sans cycle de chauffage.
2. Appuyez sur « Suivant ».
3. Pour un cycle de chauffage avec "Chaleur tournante" sélectionnez la température puis appuyez sur « Suivant ».
4. Sélectionnez la période.
5. Appuyez sur « Fin à ».
6. Appuyez sur « Démarrer ».

18.10 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

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.

18.11 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.

19 Réglages de base

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

19.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Réseau domestique	Wi-Fi	▪ Marche ▪ Arrêt [1]	Activer ou désactiver le Wi-Fi **Remarque :** Les réglages Marche et Arrêt sont uniquement disponibles lorsqu'une connexion au serveur Home Connect a été créée. Tous les réglages demeurent après avoir éteint l'appareil. Allumez le WiFi pour pouvoir contrôler l'appareil via l'appli et utiliser d'autres fonctions de l'appareil.
		Home Connect Assistant	▪ Lors de la première connexion à l'appli Home Connect : "Démarrer" ▪ En cas de connexion déjà établie avec l'appli Home Connect : "Connecter"	Configurer Home Connect → *Page 34*
		Démarrage à distance	▪ Désactivé (surveillance uniquement) ▪ Manuel [1] ▪ Permanent	Réglez "Démarrage à distance" → *"Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 35*

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
			Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	
		Informations réseau	▪ Adresse MAC ▪ SSID Wi-Fi ▪ Adresse IPv4 ▪ Adresse IPv6 **Remarque :** Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	Affichez "Informations réseau"
		Réinitialisation identifiants réseau	▪ Confirmer Les connexions sont réinitialisées. L'appareil supprime les données d'accès au réseau enregistrées. **Remarque :** Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	Réinitialiser les données d'accès au réseau
	Affichage	Luminosité	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 [1] ▪ 5 ▪ 6	Régler la luminosité par étapes
		Vue lointaine	▪ « Marche » [1] : l'écran affiche moins de contenu lorsque vous êtes plus éloigné. ▪ "Arrêt" : l'écran affiche toujours les mêmes contenus.	Activer ou désactiver la vue à distance
		Écran en mode arrêt	▪ Logo GAGGENAU"affiché à l'approche" [1] ▪ Aucun	Régler l'affichage en mode à faible consommation d'électricité → *Page 14*

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Comportement de l'anneau	▪ "Standard" : appuyer sur la fonction souhaitée et la modifier à l'aide de la bague de commande ▪ "Sélection rapide" [1] : modifier la fonction qui se trouve au-dessus de la bague de commande à l'aide de cette dernière	Régler le comportement de l'anneau de commande
		Afficher la sécurité enfants	▪ « Marche » [1] : le symbole de la fonction "Afficher la sécurité enfants" est uniquement visible dans la ligne d'état lorsque la fonction "Afficher la sécurité enfants" est activée. La bague de commande et le champ tactile sont verrouillés. ▪ "Arrêt" : la fonction "Afficher la sécurité enfants" ne peut pas être activée.	Afficher ou masquer le symbole de la Sécurité enfants →*Page 28* dans le centre de contrôle
		Sécurité de porte	▪ Activé ▪ Arrêt [1]	Activer ou désactiver la sécurité de porte **Remarque :** La sécurité de porte →*Page 15* empêche d'ouvrir accidentellement la porte de l'appareil. C'est particulièrement utile lorsque l'appareil est installé sous le plan de travail.
		Alignement de l'affichage	▪ Vertical [1] ▪ Horizontal	En fonction de la situation d'installation de l'appareil ou de la taille de l'utilisateur, orienter l'écran horizontalement et verticalement
♫	Sons	Tonalités marche/arrêt	▪ Silencieux ▪ Standard [1] ▪ Fort	Régler le volume des sons de mise en marche/arrêt
		Sons de notification	▪ Arrêt ▪ Silencieux ▪ Standard [1] ▪ 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	Volume ▪ Arrêt ▪ Silencieux ▪ Standard [1] ▪ Fort "Répétitions": ▪ 1x ▪ "10 s" : l'appareil répète le signal sonore pendant 10 secondes. ▪ "30 s" [1] : l'appareil répète le signal sonore pendant 30 secondes. ▪ "3 min" : l'appareil répète le signal sonore pendant 3 minutes. "Signal de préchauffage": ▪ « Marche » [1] ▪ Arrêt	▪ 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	▪ Marche ▪ Arrêt [1]	Activer ou désactiver la lumière pulsée à la fin du programme, des conseils ou des messages d'erreur
		Réduction du volume	▪ « Marche » : baisser le volume sonore de tous les tons d'un niveau sonore pendant une période définie ▪ "Réduit" : baisser le volume sonore de tous les tons jusqu'au niveau du volume sonore "Silencieux" pendant une période définie et désactiver les tons pour le nettoyage ▪ "Arrêt" [1] : désactiver tous les tons pendant une période définie Heure de démarrage ▪ « 22h » [1] Heure de fin ▪ « 7h » [1]	Régler la baisse du volume sonore **Remarque :** Les signaux sonores émis lors des avertissements, des messages d'erreur, de la mise en marche et de l'arrêt restent toujours activés.
	Éclairage intérieur	Luminosité	▪ Foncé ▪ Standard [1] ▪ Lumineux	Régler la luminosité de l'éclairage du compartiment de cuisson
		Activation	▪ Automatique [1] ▪ Manuel	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson →*Page 8* automatiquement ou manuellement

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Interaction de l'éclairage	▪ Marche [1] ▪ 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	▪ Marche [1] ▪ Arrêt	Afficher ou masquer les informations supplémentaires **Conseil :** Si vous appuyez sur ⓘ, des informations supplémentaires →*Page 15* sont affichées. Si vous désactivez la fonction, l'écran n'affiche aucun symbole ni aucune information supplémentaire.
		Conseils dans fenêtre pop-up	▪ Marche [1] ▪ Arrêt	Afficher ou masquer les conseils pop-up →*Page 15*
		Notifications masquées	Restaurer	Afficher de nouveau les notifications masquées
A/文	Langue	-	▪ Allemand ▪ Français ▪ [...] ▪ Anglais [1]	Régler la langue
	Heure & Unités	Heure	▪ Heure [1] ▪ "Automatique": sélectionnez l'option Automatique lorsque votre appareil est connecté à Home Connect.	Régler l'heure
		Format horaire	▪ 12 ▪ 24 [1]	Régler le format de l'heure
		Unité de température	▪ °C [1] ▪ °F	Régler l'unité de température
		Unité de poids	▪ "Métrique": "g/kg" ▪ "Anglo-américain": "oz/lb"	Régler l'unité de poids
⋯	Avancé	Affichage progr. spéc. longue durée	▪ Marche ▪ Arrêt [1]	Afficher ou masquer la fonction "Progr. spéc. longue durée"
		Mode démo	▪ Marche ▪ Arrêt [1]	Activer ou désactiver le mode démonstration

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
				Remarque : Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes qui suivent le raccordement au réseau.
		Réglages usine	▪ Restaurer	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine **Remarque :** L'appareil démarre l'initialisation. Vous êtes invité à indiquer les réglages effectués par l'installateur de l'appareil.
	Appareil	Écran de démarrage	▪ Micro-ondes [1] ▪ Manuel ▪ Favoris ▪ Programmes	Choisissez l'affichage que l'écran montre après la mise en marche "Manuel" correspond au mode de cuisson au four.
		Préférence alimentaire	▪ Arrêt [1] ▪ Végétarien ▪ Ni viande, ni volaille ▪ Aucun poisson ni fruit de mer ▪ Sans porc ▪ Casher	Sélectionner les aliments préférés pour les programmes automatiques et les recommandations de réglage
		Reprise automatique micro-ondes	▪ Marche ▪ Arrêt [1]	Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement du micro-ondes, l'appareil continuera à fonctionner automatiquement dès que la porte sera refermée.
		Compte à rebours minuterie	▪ Marche [1] ▪ Arrêt	Régler la minuterie de cuisson en cours **Remarque :** Le temps de cuisson en cours est automatiquement incrémenté si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée.
		Détection de l'utilisateur	"Comportement": ▪ Automatique ▪ "Inférieure à 1,2 m"-"Inférieure à 0,1 m" "Hauteur d'installation": ▪ Moins de 91,4 cm/36" ▪ Entre 91,4 cm/36" et 150 cm/59" [1] ▪ Plus de 150 cm/59"	▪ Régler la distance à partir de laquelle le capteur de proximité reconnaît l'utilisateur ▪ Régler la hauteur d'installation de l'appareil **Remarque :** Pour optimiser la détection de l'utilisateur par le capteur de proximité, enregistrez la hauteur à partir du bord supérieur de l'appareil.

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Présentation de l'appareil	Démarrer	Démarrer la présentation de l'appareil **Remarque :** La présentation de l'appareil comprend une brève description des fonctions de base.

19.2 Modifier les réglages de base

1. Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique Réglages de base →*Page 37*.
✔ 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.

20 Nettoyage et entretien

20.1 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 d'ébouillantage !**
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.
- Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.
- Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Produits de nettoyage appropriés

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

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitre de porte	▪ Nettoyant pour vitres	N'utilisez pas de racloir à verre. Utilisez un chiffon doux ou un chiffon microfibres pour le nettoyage.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Anneau de commande	▪ Produit de nettoyage	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humidifié. Ne vaporisez pas avec un produit de nettoyage.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Parois intérieures du compartiment de cuisson	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Des nettoyants pour acier inoxydable adaptés à l'appareil sont en vente auprès du service après-vente ou sur Internet. Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. De la corrosion peut se former sous de telles salissures. N'utilisez pas d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont inappropriés. Ils rayent la surface. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. **Remarque :** Des résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches indélébiles lors de la chauffe. Éliminez soigneusement à l'eau claire les restes de produit de nettoyage ou d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson. **Conseil :** Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffez une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, placez toujours une cuillère dans le récipient.
Compartiment de cuisson très encrassé	▪ Aide au nettoyage	L'aide au nettoyage →*Page 45* élimine les salissures importantes.
Gril	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette ou une éponge, et séchez avec un chiffon doux.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	▪ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette.
Clayette	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyant pour vitres	N'utilisez pas de racloir à verre. Nettoyez avec une lavette douce et séchez avec un chiffon doux.
Rails d'insertion	▪ Produit de nettoyage chaud	**Remarque :** Si nécessaire, décrochez les rails d'insertion pour les nettoyer. → *"Retirer les rails d'insertion", Page 44* En cas de fort encrassement, faites-la tremper et utilisez une brosse. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
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.
Lèchefrite en verre	▪ Lave-vaisselle ▪ Produit de nettoyage chaud	Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse.
Sonde thermométrique	▪ Produit de nettoyage chaud	Essuyez avec un chiffon humide Ne la passez pas au lave-vaisselle.

20.2 Chiffon en microfibres

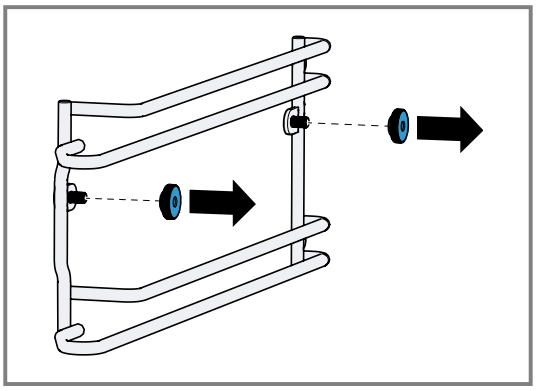
Le chiffon en microfibres à structure alvéolaire est idéal pour nettoyer des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

Le chiffon en microfibres est disponible auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

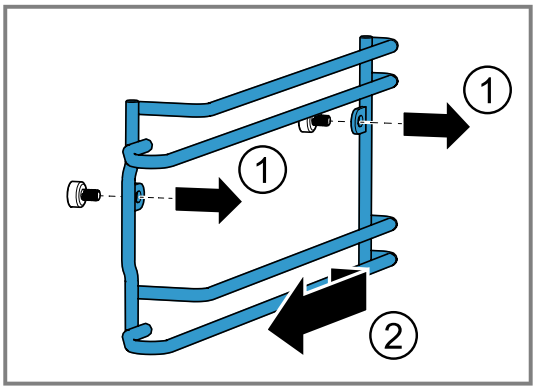
20.3 Retirer les rails d'insertion

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

2. Desserrer les écrous moletés.



3. Tirer les rails d'insertion légèrement sur le côté en les éloignant des vis ① et les extraire ensuite vers l'avant ②.



4. Nettoyez le rail d'insertion avec du produit de nettoyage chaud.

20.4 Aide au nettoyage

L'aide au nettoyage décolle les salissures tenaces dans le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage. Laissez toujours le programme d'aide au nettoyage se dérouler jusqu'à la fin. Vous ne pouvez pas interrompre l'aide au nettoyage.

Préparer l'aide au nettoyage

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

1. Sortez tous les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez les rails d'insertion du compartiment de cuisson. →*Page 44*
3. Nettoyez séparément les accessoires et les rails d'insertion latéraux.
4. Éliminez les grosses salissures.
5. Appliquez un produit de nettoyage sur les surfaces sales de l'espace de cuisson.
6. Placez un bol adapté au micro-ondes avec une goutte de liquide vaisselle et 200 ml d'eau au milieu du compartiment de cuisson.
7. Placez une cuillère dans le bol pour éviter tout retard d'ébullition.
8. Fermez la porte de l'appareil.

Démarrer l'aide au nettoyage

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

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
✔ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Aide au nettoyage" à l'aide de la bague de commande.
3. Appuyez sur le point de liste "Aide au nettoyage".
4. Passez à la fenêtre d'information suivante en appuyant sur →.
5. Démarrez à l'aide de ▶.
✔ La durée de nettoyage s'écoule.
✔ La lampe du compartiment de cuisson reste éteinte.
✔ Un signal retentit une fois la durée de nettoyage écoulée.
✔ L'écran affiche un message.
6. Essuyez le compartiment de cuisson.
7. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
8. Avant la prochaine cuisson, retirez tous les résidus de détergent du compartiment de cuisson.
9. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.
10. Accrochez les rails d'insertion. →*Page 45*
→ *"Accrocher les rails d'insertion", Page 45*

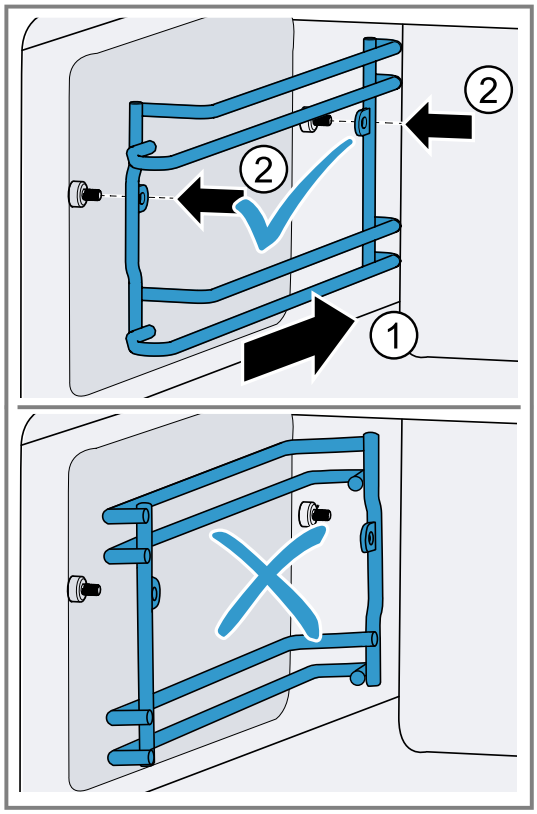
Remarque : Si une coupure de courant interrompt l'aide au nettoyage, redémarrez cette dernière avant la prochaine cuisson afin d'éliminer les résidus de détergent de l'appareil.

20.5 Accrocher les rails d'insertion

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Les vis moletées desserrées peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.
▸ Assurez-vous que les vis moletées pour l'installation des rails d'insertion sont bien vissées.

ATTENTION
Les vis moletées desserrées peuvent provoquer des étincelles lors de l'utilisation du micro-ondes.
L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
▸ Assurez-vous que les vis moletées pour l'installation des rails d'insertion sont bien vissées.
Des pièces de rechange incorrectes entraînent la corrosion du compartiment de cuisson.
▸ Utilisez uniquement les écrous moletés d'origine.

1. Accrochez les rails d'insertion du bon côté du compartiment de cuisson.



Les rails d'insertion pour le côté gauche et le côté droit du compartiment de cuisson sont différents.
2. Serrer les écrous moletés.

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

20.6 Nettoyer les accessoires

1. Respectez les conseils sur les produits de nettoyage. → *Page 43*
2. Faites ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et d'un produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyez les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyez la grille.
   En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

20.7 Nettoyer le fond en verre

1. Respectez les conseils sur les produits de nettoyage. → *Page 43*
2. Nettoyez le fond en verre avec du produit de nettoyage chaud ou un nettoyant pour vitre et une lavette douce.
   N'utilisez pas de racloir à verre.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

21 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.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 48*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

21.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	Dysfonctionnement **1.** Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. **2.** Enclenchez le fusible après environ 10 secondes. **3.** Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.
Impossible de mettre l'appareil en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▸ Fermez la porte de l'appareil.
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect. ▸ Démarrez la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → *"Configurer Home Connect", Page 34*
	L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée. ▸ Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect →*Page 35*.
L'écran affiche toujours l'anneau orange derrière l'anneau de commande, même si vous ne touchez pas ce dernier.	Lors du nettoyage, une quantité trop importante d'humidité s'est infiltrée derrière l'anneau de commande. **1.** Patientez jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée. **2.** Si nécessaire, patientez quelques heures jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée.
L'écran n'affiche jamais l'anneau orange derrière l'anneau de commande, même lorsque vous touchez ce dernier.	Lors du nettoyage, une quantité trop importante d'humidité s'est infiltrée derrière l'anneau de commande. **1.** Patientez jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée. **2.** Si nécessaire, patientez quelques heures jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▸ Réglez une puissance du micro-ondes plus élevée. →*Page 20*
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▸ Réglez un temps de cuisson plus long. Une quantité double requiert le double de temps.
	Les mets sont plus froids que d'habitude. ▸ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
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. →*Page 28*
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 →*Page 37*.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. **1.** Débranchez le cordon d'alimentation secteur. **2.** Après 10 secondes, rebranchez la fiche secteur. **3.** Vérifiez si, sous "Réglages" pour le réglage de base "Éclairage intérieur" sous le réglage "Activation" le réglage "Automatique" est bien sélectionné. → *"Modifier les réglages de base", Page 43* ▸ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie de fonctionnement, informez-en le service après-vente.

21.2 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.

Défaut	Cause et dépannage
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	**2.** Si le message d'erreur persiste ou s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente →*Page 48* 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", Page 17*
	Les réglages d'usine ont été restaurés sur l'appareil. ▸ Exécutez la première mise en service. → *"Première mise en service", Page 17*
	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", Page 17*

21.3 Panne de courant

En cas de coupure de courant, votre appareil s'éteint. Une coupure de courant interrompt la cuisson en cours. L'écran affiche un message.

Remettre l'appareil en service après une panne de courant

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

21.4 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 37*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

22 Mise au rebut

22.1 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.

23 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

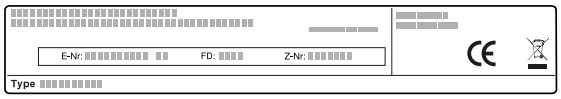
Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

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.
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) 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.

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre 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.

24 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

24.1 La meilleure façon de procéder

Conseil

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

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

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▸ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▸ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▸ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▸ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

ATTENTION

Les aliments acides peuvent endommager la grille.

- ▸ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté.
4. Placez le récipient au milieu du fond du compartiment de cuisson.
   Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les plats de tous les côtés.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
   Réglez d'abord le temps de cuisson plus court. Si nécessaire, prolongez éventuellement le temps de cuisson.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

24.2 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Utilisez toujours des assiettes, des plats de cuisson ou à gratin avec la grille.
- Si vous avez peu d'expérience avec un plat, commencez par le temps le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Pour décongeler, faire lever une pâte ou régénérer des aliments, vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à 2 niveaux d'enfournement (niveaux d'enfournement 1 et 2). Les temps de cuisson indiqués peuvent s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.
- Si vous ne cuisez que sur un seul niveau, utilisez le niveau 1.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le compartiment de cuisson ni la tôle arrière.
- Pour la cuisson, aucun préchauffage n'est nécessaire pour des températures allant jusqu'à 100 °C. Placez le plat dans le compartiment de cuisson froid et allumez ensuite l'appareil. Le préchauffage est uniquement nécessaire pour le mode de cuisson « Chaleur tournante » et les températures supérieures à 100 °C.

24.3 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Décongeler au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le mode décongélation d'aliments et de plats.

Plat	Acces-soires/réci-pients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuis-son	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Framboises, 250 g	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	180 W		-	6-10	

Cuire au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour la cuisson au micro-ondes.

Plat	Acces-soires/réci-pients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuis-son	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Lait de poule, 1 kg	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	1. 600 2. 90		-	1. 14-16 2. 50-55	
Génoise, 475 g	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	600		-	8-10	
Rôti de viande hachée, 900 g	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	600		-	20-25	
Viande hachée, 500 g	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	1. 180 2. 90		-	1. 8-10 2. 8-12	

Cuisson avec le four micro-ondes et le gril

Respectez les recommandations de réglage pour griller des mets au micro-ondes.

Plat	Acces-soires/réci-pients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuis-son	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Vaisselle adaptée au micro-ondes	0	360W		220	25-30	
Poulet, 1,2 kg	Vaisselle adaptée au micro-ondes	1	360W		180	30-35	

Cuire des pâtisseries

Respectez les recommandations de réglage pour cuire des pâtisseries.

Plat	Acces-soires/réci-pients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuis-son	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Gâteau, 925 g	Vaisselle adaptée au micro-ondes	1	180 W +		190	20-25	Préchauffer.
Sablés	Lèchefrite en verre	1	-		140	50	Préchauffer.
Sablés	Lèchefrite en verre	2+1	-		140	50	Préchauffer.
Petits gâteaux	Lèchefrite en verre	1	-		160	30	Préchauffer.
Petits gâteaux	Lèchefrite en verre	2+1	-		150	40	Préchauffer.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Génoise	Moule à charnière	1	-		150	35	Préchauffer.
Tarte aux pommes	Moule à charnière	1	-		170	90	Préchauffer.

Griller

Respectez les recommandations de réglage pour griller des mets au micro-ondes.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau	Puissance du micro-ondes	Mode cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorer des toasts	Grille combinée	2	-		230	8-10	
Burger de bœuf, 12 pièces	Grille + lèchefrite en verre	2+1	-		230	30	

25 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ».[1] Vous pouvez également télécharger les informations de licence sur le site web du produit de marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source concerné sera mis à votre disposition sur simple demande.
Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

26 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.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 150 mW

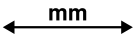
	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.									

[1] Selon l'équipement de l'appareil

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

27 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



27.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

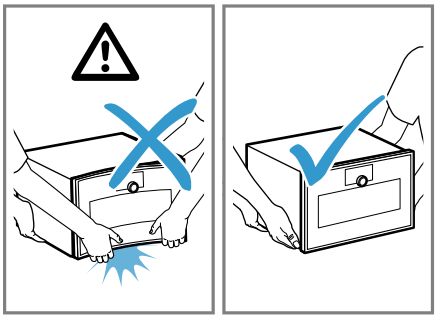
- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.
▸ Portez des gants de protection.

⚠ 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 d'électrocution !
Les installations non conformes sont dangereuses.
▸ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
▸ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.

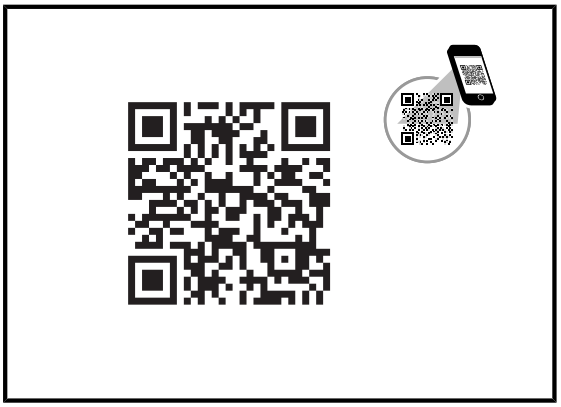
- Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

ATTENTION
Dommages de surface sur l'appareil provoqués par le fait de tirer ou de pousser l'appareil.

- Ne tirez pas et ne poussez pas l'appareil, mais soulevez-le.
- Placez un torchon sous l'appareil.

27.2 Code QR vidéo de l'installation

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



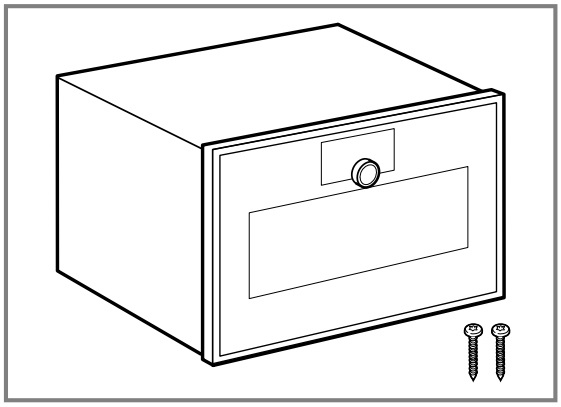
27.3 Conseils d'installation

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

- La charnière de la porte est non réversible.
- La distance entre le corps du meuble et la surface d'habillage de la porte est de 42 mm.
- Faire attention au débordement de la façade pourl'ouverture de tiroirs latéraux.
- Lorsque vous envisagez un placement en angle, prévoyez un angle d'ouverture de porte d'au moins 97°.
- En cas d'installation au-dessus d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques. Vous pouvez obtenir le fond intermédiaire et les équerres métalliques auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- En cas d'installation de deux appareils les uns sur les autres directement à côté d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques entre les quatre appareils.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se trouver en dehors de la niche d'encastrement.

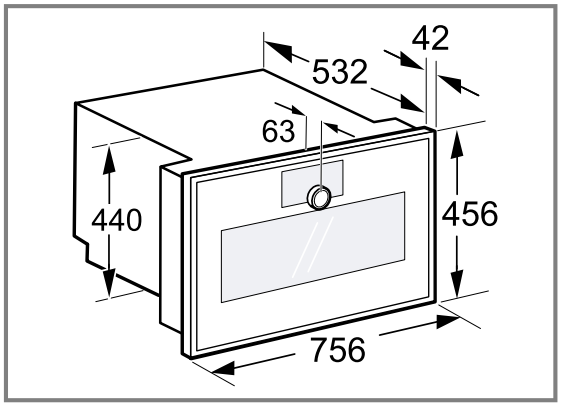
27.4 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



27.5 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



27.6 Accessoires d'installation

Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Accessoires	Référence
Plateau vapeur	GA301010

27.7 Préparer le meuble

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de table.

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

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

7. Retirez la paroi arrière du meuble d'encastrement derrière l'appareil ou prévoyez une découpe suffisante dans le plancher intermédiaire.
8. Maintenez une distance d'au moins 45 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus.

27.8 Branchement électrique

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
À tout moment, il doit être possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Enfoncez complètement le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'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 avec fiche avec terre

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

- Branchez uniquement l'appareil à une prise de contact à la terre correctement installée.
- Si la fiche de contact de terre n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprises ni de bloc multiprise. Une surcharge entraîne un risque d'incendie.

Cordon d'alimentation secteur sans fiche avec terre

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

Remarque : Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

Raccorder le cordon d'alimentation secteur sans fiche de sécurité

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

27.9 Installer l'appareil dans un meuble haut

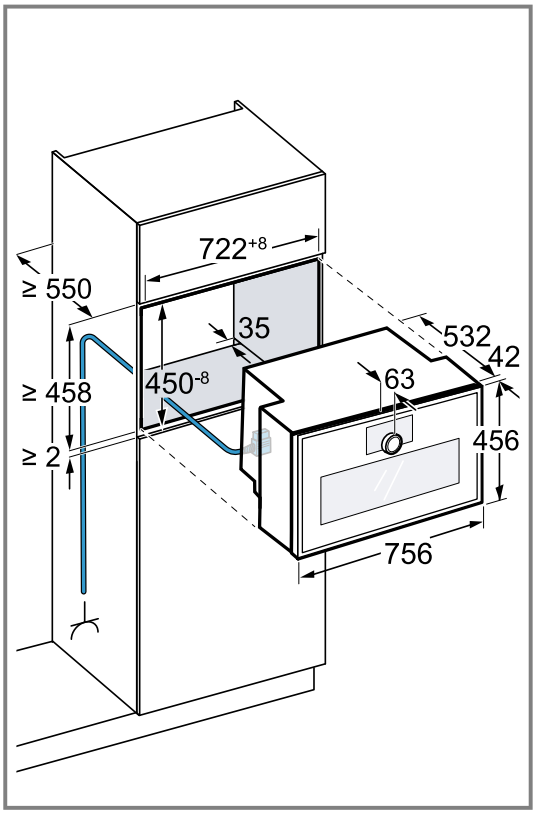
ATTENTION
Le bandeau de commande peut être endommagé si vous le posez sur le sol.

- ▸ Ne posez jamais un appareil sur le sol avec le bandeau de commande face au sol. Placez des lattes de bois en dessous.
- ▸ Ne soulevez jamais les appareils dont le bandeau de commande se trouve face au sol, par l'arrière et de biais.

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.

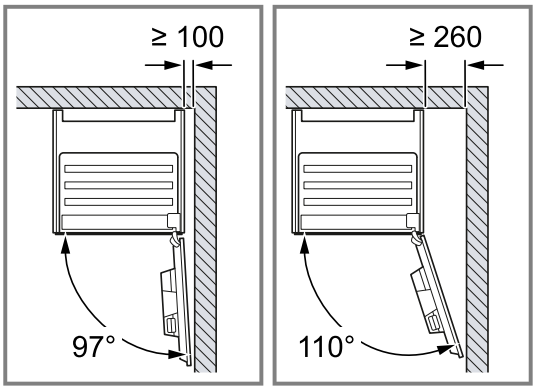
1. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.
   - ▸ Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.

- Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.



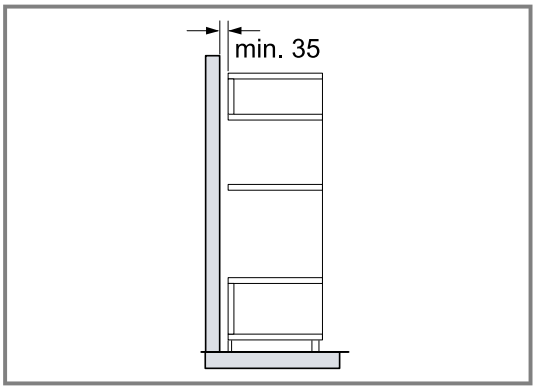
Selon le modèle de votre appareil, ce dernier est équipé d'une fiche ou n'en est pas équipé.

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.

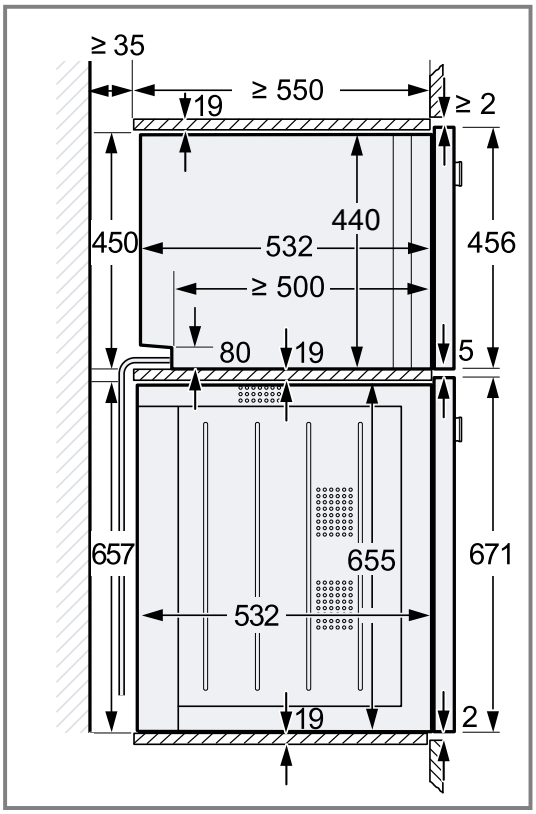


3. Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée.

4. Assurez-vous que la distance entre l'appareil et le mur est de 35 mm.

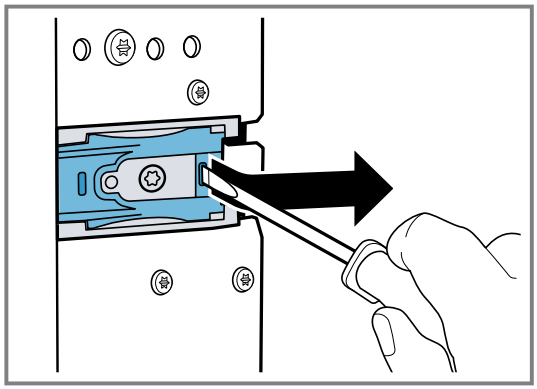


5. Lors du montage de 2 appareils superposés, respectez les distances.

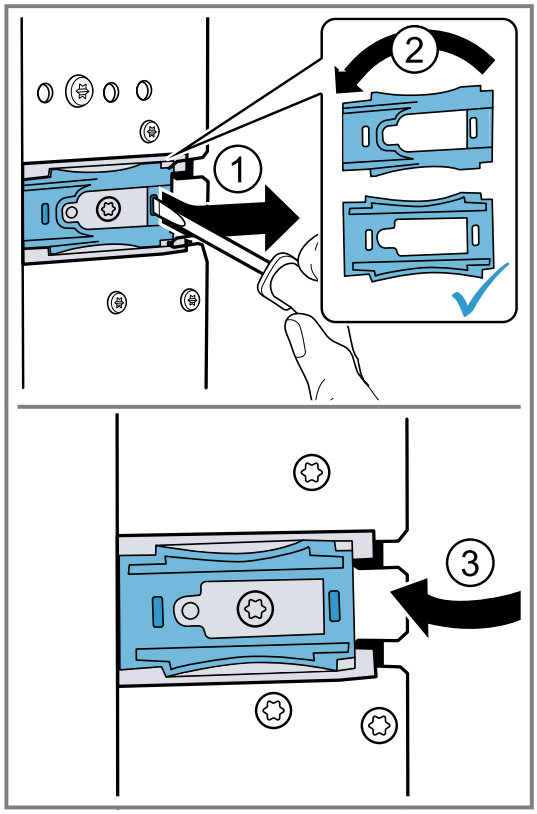


6. En l'absence d'un plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans la niche d'encastrement pour l'empêcher de basculer.
   - Fixez deux équerres du matériel de montage GA301010 sur les deux côtés de la niche d'encastrement.
   - Respectez les instructions de montage des équerres.
7. **Remarque :** Assurez-vous d'ajuster tous les éléments en plastique blanc sur l'appareil : à gauche et à droite, en haut et en bas.
   Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 16 mm, ne retirez pas les éléments en plastique blanc.
   Les éléments en plastique blanc aident à centrer l'appareil.

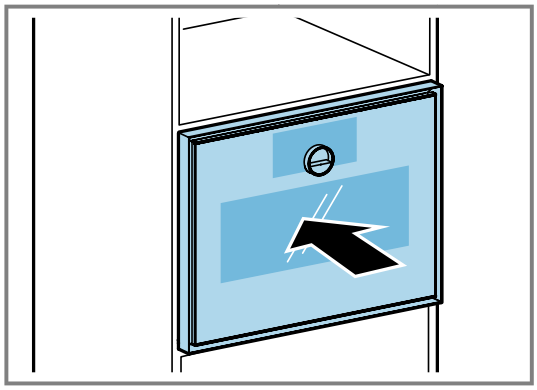
8. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 20 mm, retirer les éléments en plastique blanc.



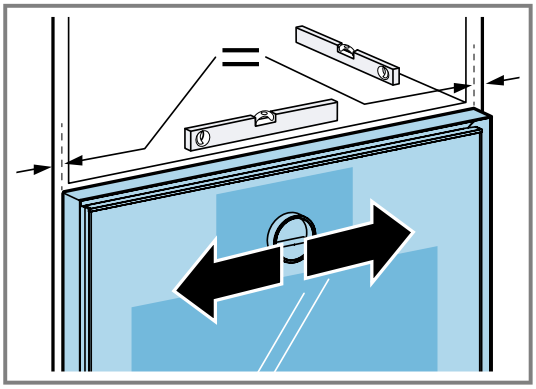
9. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 19 mm, retirez les éléments en plastique blanc ①, tournez-les de 180° ② et remettez-les en place ③.



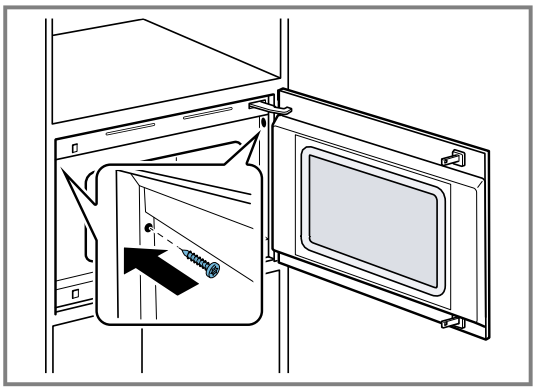
10. Poussez l'appareil à fond dans le meuble d'encastrement.
    - Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.



11. Centrez l'appareil.
    Une fente d'aération de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les habillages de porte meuble adjacents.
12. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.



13. Ouvrez la porte de l'appareil.
14. Vissez l'appareil sur le meuble à l'aide des vis fournies.



15. Retirez la sécurité de transport en plastique rouge du loquet de la porte supérieure.
16. Retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.

27.10 Plancher intermédiaire réglable avec équerres

Il existe un plancher intermédiaire réglable (GA301010) pour votre appareil.

ATTENTION
Si vous installez des appareils trop lourds sur le plancher intermédiaire avec équerres, ce dernier risque de se tordre.
- N'installez pas le plancher intermédiaire avec équerres sous un four.
- Installez le plancher intermédiaire avec équerres sous un four micro-ondes.

Si vous ne positionnez pas correctement l'appareil sur le plancher intermédiaire GA301010, ce dernier risque de se tordre.
- Ne placez pas l'appareil en position inclinée dans la niche d'encastrement sur le plancher intermédiaire.
- Insérez l'appareil dans le meuble haut parallèlement aux parois latérales de la niche d'encastrement.

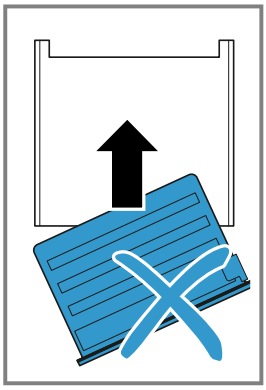
Remarque : N'installez pas de micro-ondes sous une machine à café automatique.

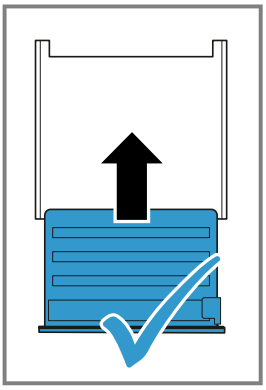
Installez un plancher intermédiaire avec équerres uniquement :
- sous un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.
- sous un micro-ondes de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.

N'installez pas de plancher intermédiaire avec équerres :
- sous un four.
- entre deux machines à café automatiques que vous souhaitez installer l'une au-dessus de l'autre.
- au-dessus d'un four combi-vapeur de la même gamme d'appareils.

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

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



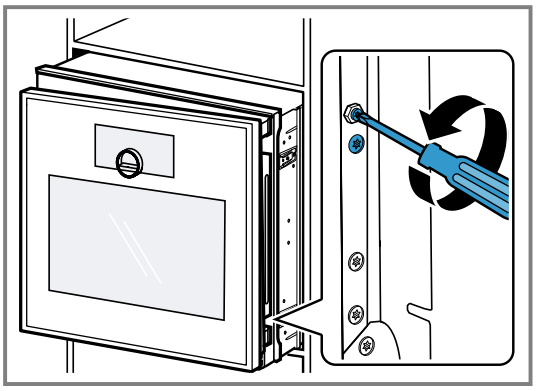


27.11 Régler la porte de l'appareil

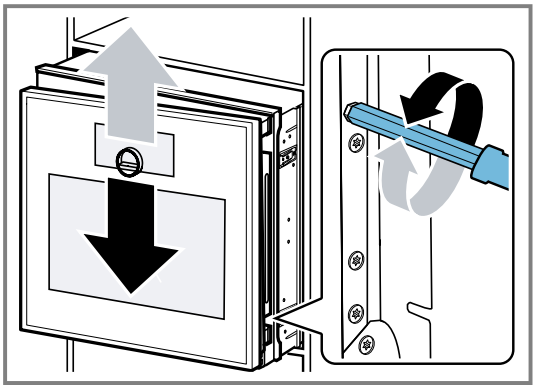
La porte de l'appareil est ajustée à la livraison. Il n'est normalement pas nécessaire d'ajuster la porte.
L'orientation de la porte de l'appareil peut être ajustée si nécessaire au niveau de la charnière afin d'obtenir la mesure d'intervalle exacte.
Vous ne pouvez pas régler la hauteur de la porte de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

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.

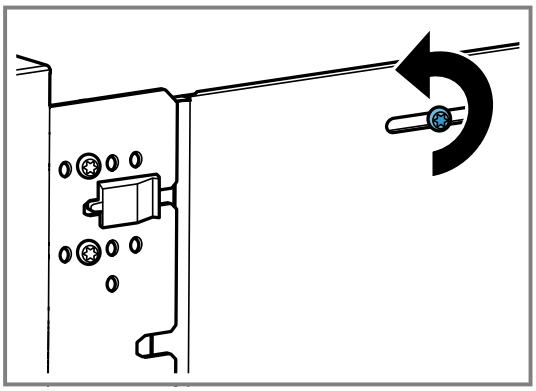


5. Vissez les deux vis sur le côté de l'appareil.
6. Insérer l'appareil dans la niche d'encastrement.

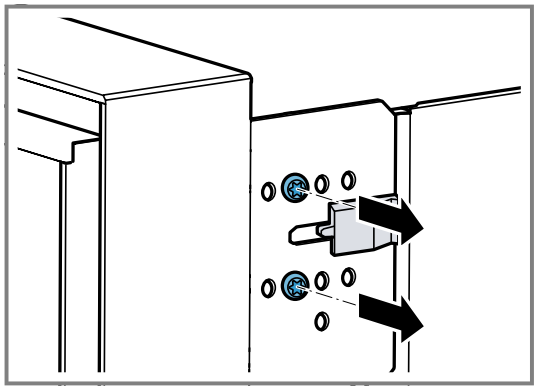
Modifier l'angle d'ouverture de porte

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

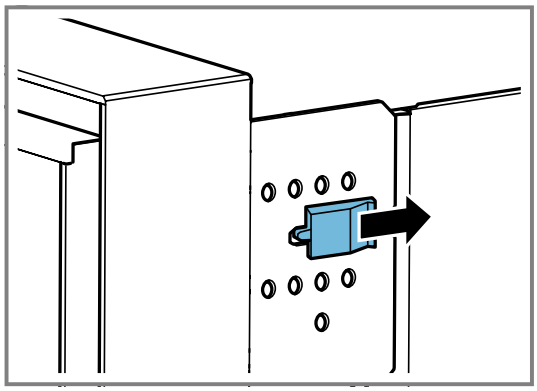
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez légèrement la vis située sur le côté droit, plus à l'arrière de l'appareil.



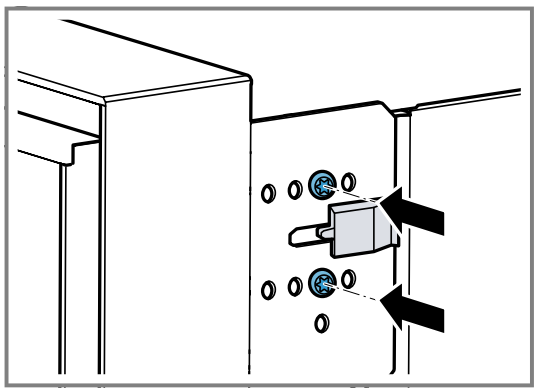
3. Retirez les deux vis devant l'élément en plastique noir.



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°.

27.12 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.

27.13 Combiner un appareil avec un four

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Installez d'abord le four micro-ondes, puis le four.
3. Lors de l'installation de l'appareil à côté d'un four, assurez-vous que les portes de l'appareil s'ouvrent dans la direction opposée.

27.14 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 d'abord le four micro-ondes, puis le four combi-vapeur.

27.15 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 et du plancher intermédiaire.
3. En cas d'installation au-dessus d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques. Vous pouvez obtenir le fond intermédiaire et les équerres métalliques auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
4. En cas d'installation de deux appareils les uns sur les autres directement à côté d'une machine à café automatique, utiliser le fond intermédiaire ou les équerres métalliques entre les quatre appareils.

27.16 Combiner un appareil avec un tiroir chauffant

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

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

1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
2. Montez d'abord le tiroir chauffant.
3. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
4. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant.

27.17 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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

9001954883 (060407) REG25
fr