

FOUR À VAPEUR

GS220100 GS221100 GS220130 GS221130

GAGGENAU



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



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	6
4	Description de l'appareil	6
5	Fonctions dans l'appli Home Connect	13
6	Accessoires	13
7	Avant la première utilisation	14
8	Utilisation	15
9	Fonctions de minuterie	17
10	Progr. spéc. longue durée	19
11	Sécurité enfants	20
12	Favoris	20

13	Programmes	21
14	Home Connect	22
15	Réglages de base	24
16	Nettoyage et entretien	30
17	Dépannage	34
18	Mise au rebut	37
19	Comment faire	37
20	Informations concernant les logiciels libres et open source	51
21	Service après-vente	52
22	Déclaration de conformité	52
23	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	53
23.1	Consignes générales de montage	53

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 produites 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.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.4 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 13

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

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

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

⚠ **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 le compartiment de cuisson.
- ▶ Tenez à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Ne touchez jamais les orifices de ventilation. Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

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

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

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

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

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

⚠ **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.

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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

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

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

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

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

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

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cor-

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

- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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

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

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

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si le verre de l'éclairage est endommagé, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 52*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

1.6 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

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

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

1.7 Nettoyage

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous nettoyez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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

- ▶ Évitez tout contact entre la peau et la solution détartrante.

- ▶ Éloignez les enfants de la solution détartrante.
- ▶ Ne buvez pas la solution détartrante.
- ▶ Ne laissez pas la solution détartrante entrer en contact avec les aliments.

- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou soigneusement à la main avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Généralités

ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.

- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

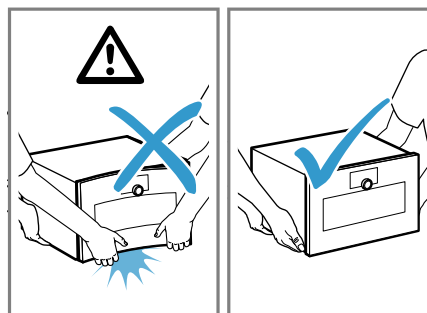
Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

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

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

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

Le fait de porter l'appareil par son cadre risque de le faire plier. Le cadre de l'appareil ne résiste pas au poids de l'appareil.



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

2.2 Vapeur

ATTENTION

Les liquides qui coulent peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Pour recueillir les liquides qui s'égouttent, lors de la cuisson à la vapeur avec un récipient de cuisson per-

foré, insérez toujours en-dessous le récipient de cuisson non perforé.

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

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

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

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

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

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

2.3 Nettoyage

ATTENTION

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- ▶ Détartrez régulièrement l'appareil.

De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

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

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

→ "Nettoyage et entretien", Page 30

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

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

Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.

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

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

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

La chaleur endommage le réservoir d'eau.

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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

- ✓ Différents plats peuvent être préparés simultanément à la vapeur sans transfert de goût. En cas de plats avec des temps de cuisson différents, enfournez

d'abord le plat demandant le temps de cuisson le plus long.

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

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

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

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

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- ✓ Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

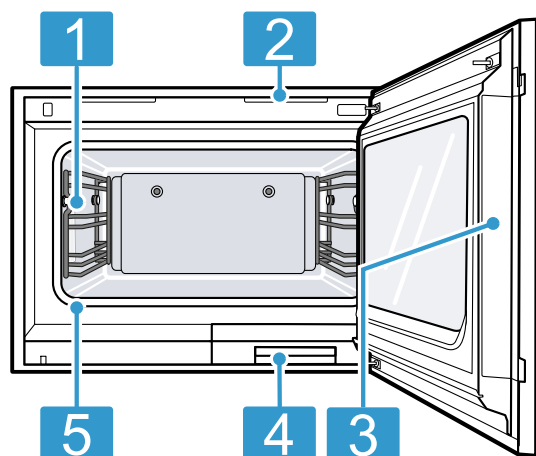
Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Éclairage du compartiment de cuisson |
| 2 | Fente d'aération |
| 3 | Surface prévue pour ouvrir la porte |
| 4 | Réservoir d'eau |
| 5 | Joint de porte |

4.2 Compartiment de cuisson

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

ATTENTION

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

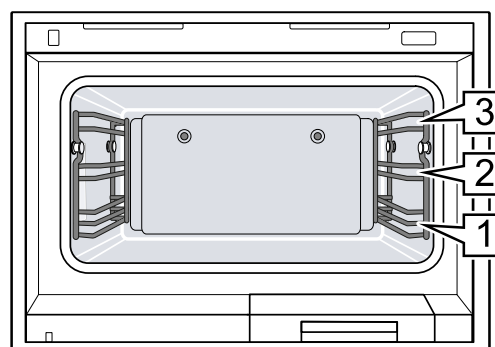
- ▶ Assurez-vous que le compartiment de cuisson reste toujours dégagé.
- ▶ Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson de papier d'aluminium.
- ▶ Placez toujours la vaisselle dans le bac de cuisson perforé ou sur la grille.

Les accessoires peuvent basculer.

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

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

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



4.3 Éclairage du compartiment de cuisson

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

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

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

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

→ "Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson", Page 16

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 24. Dans les réglages de base, si vous sélectionnez le réglage "Manuel", l'appareil n'éteint pas automatiquement l'éclairage du compartiment de cuisson, c'est à vous de le faire lorsque vous le souhaitez. L'appareil éteint l'éclairage du compartiment de cuisson après environ 20 secondes.

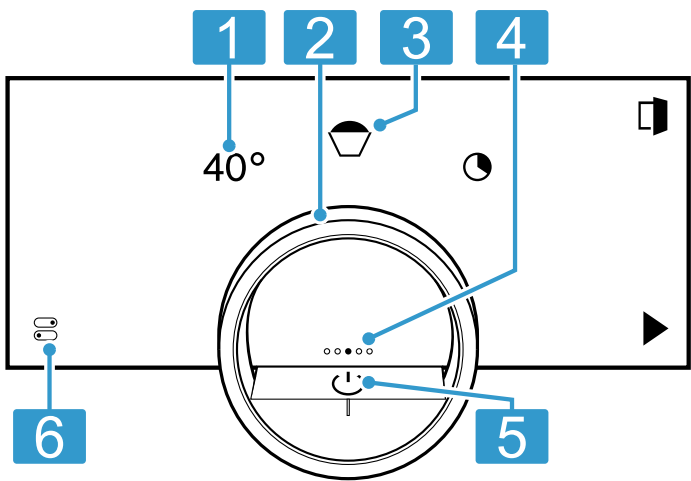
4.4 Réservoir d'eau

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

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

4.5 Éléments de commande

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



1	Symboles	Afficher les réglages et démarrer ou quitter des fonctions.
2	Bague de commande	Modifiez la sélection à l'aide de la bague de commande.
3	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.
4	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.
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 - Contenance du réservoir d'eau Appuyez sur  pour ouvrir le centre de contrôle → <i>Page 11</i> .

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.
---------	---

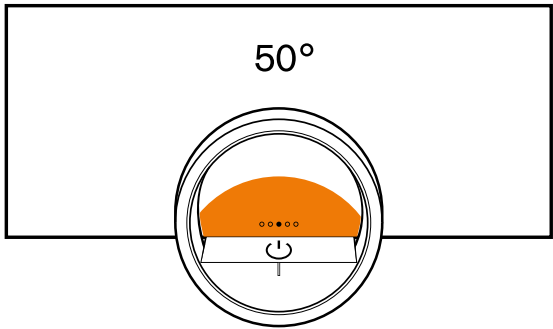
Vous pouvez régler le comportement de l'anneau de commande dans les réglages de base → *Page 24*. Le réglage "Standard" vous permet d'appuyer sur la fonction souhaitée à l'écran et de modifier la valeur de la fonction à l'aide de l'anneau de commande. Le réglage "Sélection rapide" vous permet de modifier 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.



La section du cercle en orange s'agrandit au fur et à mesure que la minuterie tourne.

Lorsqu'aucun temps de cuisson n'est réglé, la section du cercle clignote en orange.

Affichage

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

Appuyer	Sélectionner ou confirmer une opération ou une fonction
Appuyer longuement	Afficher des informations supplémentaires
Balayer horizontalement	Naviguer entre les affichages des appareils Par exemple, dans l'affichage "Manuel", balayez vers la gauche ou la droite Remarque : Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction lorsque vous vous trouvez dans un affichage 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 15
	Ouvrir le centre de contrôle → Page 16
	Modifier les réglages
	Appeler des informations supplémentaires → Page 17
	Enregistrer un favori → "Favoris", Page 20
	Modifier un favori
	Supprimer un favori
	Conseil pour appeler des programmes → Page 21
	Départ
	Pause ou arrêt
	Passer à l'étape suivante
	Revenir à l'étape précédente
	Revenir en arrière ou valider des réglages
	Suivant
	Confirmer
	Supprimer
	Annuler

Fonctions de minuterie

Symbole	Fonction
	Appeler le menu Minuterie → Page 17
	Appeler le programme spécial longue durée → Page 19
	Différer la fin de cuisson → Page 18
	Réinitialiser le décalage de la fin de cuisson → "Réinitialiser le décalage de la fin de cuisson", Page 19

Commande depuis le centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson → Page 16
	Activer la sécurité enfants → Page 20
	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson → Page 16
	Démarrer des fonctions avec l'appli Home Connect via "Démarrage à distance" manuel → "Démarez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 23
	Home Connect Appeler des réglages → "Réglages Home Connect", Page 22

Nettoyage et entretien

Symbole	Fonction
	Aide au nettoyage → Page 32
	Programme de détartrage → Page 32

État

Symbole	Fonction
	Démarrage à distance → Page 23
	Affichage du statut du processus de chauffe
	Affichage d'un processus de refroidissement
	Prélavage et rinçage
	L'appareil est en mode démonstration → Page 37
	Réservoir d'eau manquant
	Réservoir d'eau verrouillé

État dans le centre de contrôle

Symbole	Fonction
	Connexion au routeur : forte → "Home Connect", Page 22
	Connexion au routeur : ok → "Home Connect", Page 22
	Connexion au routeur : faible → "Home Connect", Page 22
	Aucune connexion au routeur. → "Home Connect", Page 22
	Appareil connecté au routeur. Aucune connexion au serveur Home Connect. → "Home Connect", Page 22

Symbole	Fonction
	État de la mise à jour logicielle
	Réservoir d'eau manquant
	Réservoir d'eau : 0,0 l - 0,3 l
	Réservoir d'eau : 1,4 l - 1,7 l
	Réservoir d'eau : 0,4 l - 0,7 l
	Réservoir d'eau : 0,8 l - 1,0 l
	Réservoir d'eau : 1,1 l - 1,3 l

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 24 - Home Connect Adapter les réglages → Page 22	●○○○○
Modes et Service	- Démarrer l'aide au nettoyage → Page 32 - Démarrer le programme de détartrage → Page 32 - Démarrer le guide rapide → Page 17	○●○○○
Commande manuelle	Régler la température, le mode de cuisson et la fonction minuterie	○○●○○
Favoris	Appeler les favoris → Page 20	○○○●○
Programmes	Appeler les recommandations de réglage → Page 21	○○○○●

Conseil : Les réglages de base → Page 24 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.
---	---

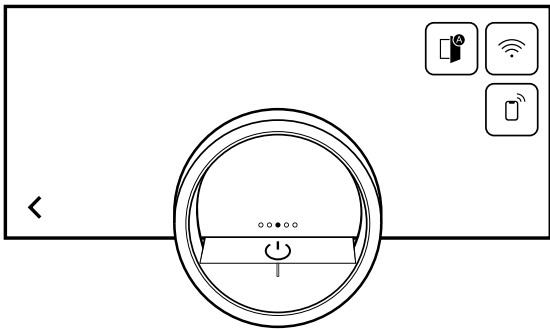
Si vous sélectionnez une valeur dans un menu circulaire à l'aide de l'anneau de commande, l'écran affiche cette valeur agrandie à la position 12 heures.

Zoom sur la fin de cuisson	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. 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 pré-réglée. Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base → Page 24.

Centre de contrôle

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

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



4.6 Modes de cuisson

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

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
 100%	100% d'humidité	30-100 °C	Cuisson à la vapeur à 90 -100 °C : les mets sont entièrement enveloppés par la vapeur et cuits en douceur, sans se déshydrater. Pour les légumes, le poisson, la volaille.
	Cuisson sous-vide	50-95°C	Cuisson à la vapeur au degré près des mets sous vide dans une plage de température de 50 à 95 °C. Les substances nutritives et le goût sont préservés de manière optimale. Pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. La température de cuisson doit uniquement être supérieure de 1 à 2 C° par rapport à la température à cœur souhaitée. Ainsi, la durée de cuisson est relativement longue et la surcuisson est pratiquement impossible. Vous pouvez saisir brièvement la viande et les légumes après la cuisson sous vide, saisissez le poisson de préférence avant la cuisson. Pour la , veuillez impérativement à respecter une bonne hygiène alimentaire.
	Cuisson vapeur basse température	70-90 °C	Cuisson lente et douce de la viande, de la volaille et du poisson à la vapeur à 70 - 90 °C pour un résultat particulièrement tendre. Saisissez brièvement la viande et la volaille avant de les faire cuire et enveloppez-les dans du film alimentaire. Le poisson est cuit à la vapeur sans film alimentaire.

Symboles	Fonction/mode de cuisson	Température/Réglage	Application
	Fermentation	30-50 °C	Température optimale permettant à la pâte de lever rapidement sans se dessécher. Pour la levure de boulanger et le levain.
	Décongélation	40-60 °C	Température optimale pour décongeler en douceur les aliments congelés sans les dessécher. Pour les rôtis, le poisson, les légumes.
	Régénérer	60-100 °C	Pour réchauffer en douceur les mets cuisinés. Grâce à la vapeur fournie, les mets ne se dessèchent pas.

4.7 Affichage en mode à faible consommation d'électricité

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

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

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

En mode à faible consommation d'électricité avec reconnaissance de l'utilisateur, l'écran affiche le symbole d'ouverture de porte et la ligne d'état. Vous pouvez choisir dans les réglages de base → *Page 24* 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 22*

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

En mode à faible consommation d'électricité avec détection de l'utilisateur, la luminosité de l'affichage est réduite. La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vue.

4.8 Informations supplémentaires

Si nécessaire, vous pouvez afficher des informations supplémentaires.

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

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

Dans les réglages de base → *Page 24*, 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 22*

4.9 Conseils pop-up

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

Dans les réglages de base → *Page 24*, vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Conseils dans fenêtre pop-up".

4.10 Guides rapides

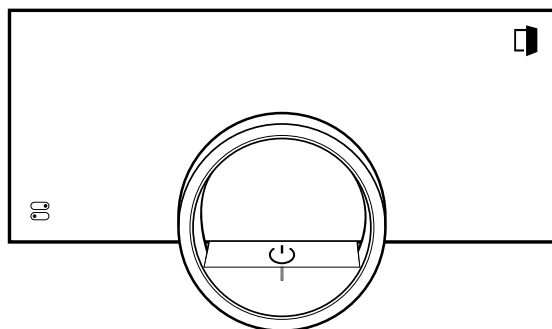
Pour vous aider sur différents sujets, votre appareil dispose de guides rapides.

4.11 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche 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.

4.12 Arrêt automatique

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

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

Si vous réglez un temps de cuisson, vous pouvez utiliser l'appareil pendant 72 heures maximum avec le mode de cuisson "Cuisson sous-vide".

En cas de programmation avec la fonction programme spécial longue durée → *Page 19*, l'appareil s'éteint au bout de 74 heures maximum.

4.13 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.

4.14 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 24*.

4.15 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 24*, 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 15*

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.

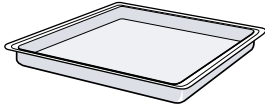
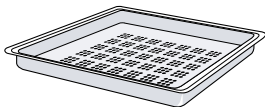
- La fonction Oven Assistant vous permet de trouver les réglages optimaux ou le programme optimal pour votre recette.
- Estimer le temps de cuisson restant en cas d'utilisation de la sonde thermométrique.
- Modifier les réglages de base de l'appareil.
- Utiliser les principales fonctions via la commande 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.

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

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

Accessoires		Utilisation
Grille		■ Vaisselle ■ Plats à gratin
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé		■ Cuire du riz, des céréales et des légumes secs ■ Récupérer du liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur et de la décongélation
Récipient de cuisson en acier inox, perforé		■ Cuire à la vapeur des légumes et du poisson ■ Extraire du jus de baies ■ Décongeler

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
Récipient de cuisson en acier inox, perforé	BA220370
Récipient de cuisson en acier inox, non perforé	BA220360
Lot avec 4 pastilles de détartrage	00312528
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN114130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l	GN124130
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN114230
Récipient de cuisson en acier inox, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l	GN124230

6.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

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

ATTENTION

Les accessoires peuvent basculer.

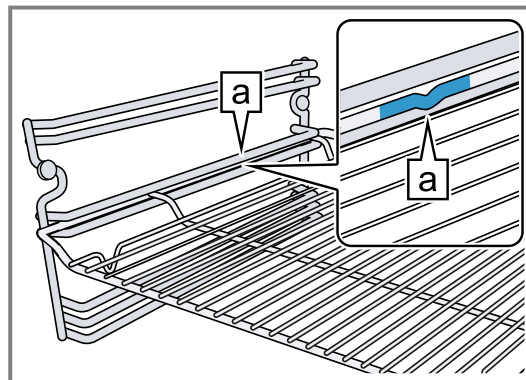
- ▶ Ne placez pas les accessoires entre les glissières des niveaux d'enfournement.

La grille du four n'est pas adaptée au four vapeur.

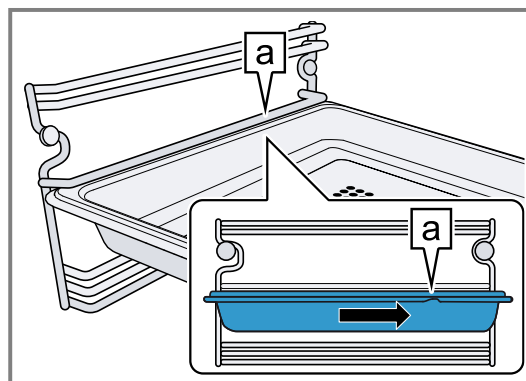
De la corrosion peut apparaître sur la grille du four.

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

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



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



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

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

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

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 :

- Régler la langue
- Activer Home Connect
- Régler l'unité de température

- Régler le format de l'heure
- Régler l'heure

Vous pouvez modifier ultérieurement tous les réglages dans les réglages de base → *Page 24*.

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

Régler la langue et effectuer les autres réglages

1. Appuyez sur .
- ✓ La langue pré-réglée s'affiche.
2. À l'aide de l'anneau de commande, sélectionnez la langue souhaitée.
3. Confirmez à l'aide de .

4. Appuyez sur →.
5. Effectuez les autres réglages.
- ✓ L'appareil démarre un cycle de rinçage.
- ✓ L'affichage de l'appareil sélectionné comme écran de démarrage dans les réglages de base → *Page 24* apparaît.

Nettoyer la vitre de la porte

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

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez la vitre de la porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon pour vitres ou un chiffon en microfibras. 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.

8 Utilisation

8.1 Mettre l'appareil sous tension

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité → *Page 12*, appuyez sur  sur l'anneau de commande de l'appareil ou dans l'appli Home Connect.
- ✓ L'affichage indique une température, un symbole pour le mode de cuisson et un symbole pour la minuterie.
- ✓ L'appareil allume l'éclairage du compartiment de cuisson.
- ✓  s'allume en orange.
2. Réglez la température, le mode de cuisson et le temps de cuisson souhaités.

Conseil : Dans les réglages de base → *Page 24*, 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 24* 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.

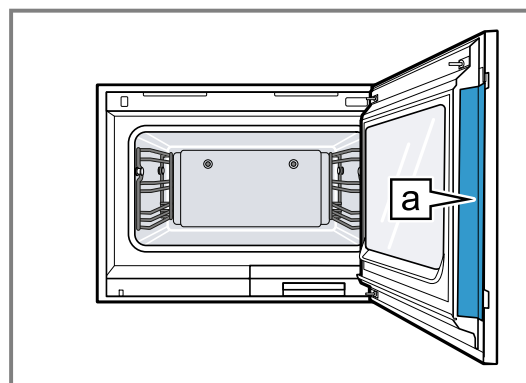
AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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.

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

- ▶ Éloignez les enfants.

1. Appuyer sur .
- ▶ Dans les réglages de base → *Page 24* lorsque la fonction "Sécurité de porte" est activée, faites glisser le curseur jusqu'à l'autre extrémité.
- ✓ La porte de l'appareil s'ouvre.
2. Touchez la porte de l'appareil uniquement sur la surface prévue à cet effet  et ouvrez-la complètement.



Conseil : Dans le centre de contrôle, vous pouvez régler l'ouverture automatique de la porte de l'appareil après le processus de cuisson en cours.
→ *"Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", Page 16*

8.3 Modifier le mode de cuisson

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

1. Appuyez sur le symbole actuel du mode de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide de l'anneau de commande.

3. Appuyez sur le mode de cuisson sélectionné ou sur < , ou bien patientez quelques secondes.
- ✓ Le mode de cuisson sélectionné et la température de référence s'affichent.
- ✓ Si vous avez déjà utilisé le mode de cuisson, l'affichage indique la dernière température utilisée.
4. Si nécessaire, modifiez la température. → *Page 16*
5. Si une fenêtre d'information s'affiche, suivez les instructions de la fenêtre d'information.
6. 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 15*

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 surcuissent ou ne brûlent.

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

1. Appuyez sur ☰.
2. Appuyez sur 🔒.
- ✓ L'affichage indique 🔒.
- ✓ L'appareil ouvre automatiquement sa porte à la fin du processus de cuisson actuel avec une fin de cuisson réglée.

Remarque : La porte de l'appareil s'ouvre également lorsque la sécurité enfants → *Page 20* ou la sécurité de porte → *Page 13* 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 12* 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 Après chaque utilisation

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

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

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

Sécher le compartiment de cuisson

1. Une fois l'appareil refroidi, retirez les résidus d'aliments ou les saletés du compartiment de cuisson. Les résidus alimentaires brûlés ou les salissures sont beaucoup plus difficiles à éliminer par la suite.

2. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi et séchez-le bien avec un chiffon doux.
3. Si nécessaire, essuyez la condensation sur les meubles ou les poignées.

8.12 Éteindre l'appareil

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

8.13 Allumer l'appareil après l'arrêt automatique

- Condition :** Après un fonctionnement prolongé, l'arrêt automatique → *Page 13* a éteint l'appareil.
- ▶ Appuyez sur  sur l'anneau de commande.

8.14 Afficher des informations

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ L'appareil affiche des informations sur la fonction sélectionnée.
→ *"Informations supplémentaires", Page 12*

8.15 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 .

8.16 Utiliser les guides rapides

1. Sélectionnez l'affichage "Modes et Service".
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 Fonctions de minuterie

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

9.1 Aperçu des fonctions minuterie

Utilisez  pour sélectionner les différentes fonctions minuterie.

Fonction minuterie	Utilisation
	Temps de cuisson
	Fin de cuisson

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

9.2 Appeler le menu Minuterie

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

9.3 Quitter le menu Minuterie

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

9.4 Temps de cuisson

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

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

Pour le mode de cuisson "Cuisson sous-vide", 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

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

4. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'appareil enregistre les réglages et l'affichage revient à l'affichage précédent.
- ✓ Lorsque l'appareil est en marche, il affiche la température, le mode de fonctionnement et le temps de cuisson restant.
- ✓ 3 minutes avant la fin du temps de cuisson, l'affichage indique le temps de cuisson restant en l'agrandissant.
- ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique 00:00 et un signal sonore retentit.
5. Tournez l'anneau de commande ou ouvrez la porte de l'appareil.
La porte de l'appareil s'ouvre automatiquement si vous avez activé cette fonction.
→ *"Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", Page 16*
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

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

Modifier le temps de cuisson

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

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

Annuler le temps de cuisson

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

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

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

9.5 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.

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

Pour le mode de cuisson "Cuisson sous-vide", le temps de cuisson maximal est de 72 heures.

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

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

Différer la fin de cuisson

1. Enfourez le plat dans le compartiment de cuisson.
2. Appuyez sur ○.
- ✓ L'affichage indique h : min pour les heures et les minutes.
3. Régler le temps de cuisson. → *Page 17*
- ✓ L'appareil calcule automatiquement l'heure pour la fin de cuisson.
4. Appuyez sur < ou sur le temps de cuisson sélectionné pour revenir à l'affichage précédent.
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.
5. Appuyez sur la fin de cuisson.
6. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide de l'anneau de commande.
7. Appuyez sur ▶.
- ✓ L'appareil se met en veille.
- ✓ L'affichage indique la température, le mode de cuisson et la fin de cuisson.
- ✓ Lorsque la fin de cuisson a lieu un ou plusieurs jours après, l'affichage indique "+1d".
- ✓ L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ✓ Une fois le temps de cuisson écoulé, l'affichage indique 00:00 et un signal sonore retentit.
8. Tournez l'anneau de commande ou ouvrez la porte de l'appareil.
La porte de l'appareil s'ouvre automatiquement si vous avez activé cette fonction.
→ *"Ouvrir la porte de l'appareil automatiquement après le processus de cuisson", Page 16*
- ✓ 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 "Manuel", double-cliquez sur la fin de cuisson afin de réinitialiser le décalage de la fin de cuisson sans passer par les réglages de la minuterie.

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

1. Appuyez sur ➡.
2. Appuyez sur ⤵ pour réinitialiser le décalage de la fin de cuisson.
- ✓ L'appareil calcule la fin de cuisson à l'aide du temps de cuisson.
- ✓ L'affichage indique la fin de cuisson.

3. Appuyez sur < ou sur la fin de cuisson pour revenir à l'affichage de l'appareil précédent.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une plus longue période, l'affichage revient à l'affichage précédent.

9.6 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. Appuyez sur ⤵.
- ✓ La fonction "Compte à rebours minuterie" est réinitialisée.

10 Progr. spéc. longue durée

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 la bague de commande.

Lorsque la fonction "Progr. spéc. longue durée" est activée, l'appareil ne chauffe pas et l'éclairage du compartiment de cuisson reste éteint même lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

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".

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

Condition : La fonction "Progr. spéc. longue durée" est réglée dans les réglages de base → *Page 24* 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.

10.2 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 24* 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 ⌚.

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

1. Appuyez sur ⌚.
- ✓ L'affichage indique les réglages sélectionnés pour la fonction "Progr. spéc. longue durée".
2. Appuyez sur "Résumé".
3. Appuyez sur ←.
4. Appuyez sur →.
- ✓ L'affichage indique l'heure de début et l'heure de fin.
5. Appuyez sur l'heure de début et modifiez-la à l'aide de la bague de commande.

10.4 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".

10.5 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.

11 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.

11.1 Activer la sécurité enfants

Condition : Dans les réglages de base → *Page 24*, 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.

11.2 Désactiver la sécurité enfants

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

12 Favoris

L'affichage de l'appareil "Favoris" vous permet d'enregistrer les combinaisons préférées du mode de cuisson, de la température et de la température à cœur ou du temps de cuisson. L'appareil reprend les réglages sélectionnés comme la température, le temps de cuisson, le poids ou le degré de brunissement pour les favoris. Vous pouvez sélectionner individuellement les noms des favoris.

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

→ "Modifier un favori", *Page 20*

12.1 Créer un premier favori

Remarque : 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 et le temps de cuisson, 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 .

12.2 Sélectionner un favori

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

12.3 Renommer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", *Page 20*

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

12.4 Démarrer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", *Page 20*

► Démarrez à l'aide de .

12.5 Modifier un favori

La disponibilité des réglages dépend des favoris sélectionnés.

Conditions

- Le favori est sélectionné.
→ "Sélectionner un favori", *Page 20*
 - Le favori est arrêté.
1. Modifier les réglages sélectionnés, par exemple la température, le mode de cuisson ou le temps de cuisson.
La fonction "Ouverture de porte auto. en fin de processus" est pas disponible.
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.

12.6 Supprimer un favori

Condition : Le favori est sélectionné.

→ "Sélectionner un favori", Page 20

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

13 Programmes

Les recommandations de réglage se trouvent dans l'affichage de l'appareil "Programmes".

13.1 Recommandations de réglage

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

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.
- 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 20 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. Appuyez 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. Appuyez sur <.
- ✓ L'affichage indique le nom du plat sélectionné et les réglages correspondants.
6. Appuyez 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. Appuyez 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.

Condition : La température, le mode de cuisson et le temps de cuisson sont réglés.

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.

14 Home Connect

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

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

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

14.1 Configurer Home Connect

Conditions

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

1. Scanner le code QR ci-après.



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

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

14.2 Réglages Home Connect

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

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

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

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

L'appli Home Connect vous permet d'accéder aux fonctions de l'appareil. Si vous choisissez dans les réglages de base → Page 24, 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 24, 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 24, 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 24*, vous pouvez afficher les informations sur le réseau via "Informations réseau".
 Dans les réglages de base → *Page 24*, vous pouvez supprimer à tout moment toutes les données d'accès au réseau via "Réinitialisation identifiants réseau".

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

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

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

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

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

Conditions

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

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

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

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

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

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

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

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

Conditions

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

14.5 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

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

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

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

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

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

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

14.6 Activer ou désactiver le Wi-Fi

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

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

14.7 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 la fonction "Progr. spéc. longue durée" sans cycle de chauffage.

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

14.8 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.

14.9 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. Dans l'appli Home Connect, vous pouvez démarrer la fonction "Progr. spéc. longue durée" sans cycle de chauffage. Il n'est pas possible de programmer un démarrage différé via l'appli 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 23

1. Sous « Mode de cuisson », sélectionnez la fonction "Progr. spéc. longue durée" sans cycle de chauffage.
2. Appuyez sur « Suivant ».
3. Sélectionnez la période.
4. Appuyez sur « Fin à ».
5. Appuyez sur « Démarrer ».

14.10 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 mises à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

14.11 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.

15 Réglages de base

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

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Réseau domestique	Wi-Fi	- Marche - 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 → <i>Page 22</i>
		Démarrage à distance	- Désactivé (surveillance uniquement) - Manuel ¹ - Permanent Remarque : Les réglages sont uniquement disponibles si vous avez sélectionné le réglage « On » pour le Wi-Fi.	Réglez "Démarrage à distance" → <i>"Démarrez des fonctions avec l'appli Home Connect via 'Démarrage à distance' manuel", Page 23</i>
		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

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Affichage	Luminosité	1 2 3 4¹ 5 6	Régler la luminosité par étapes
		Vue lointaine	« Marche »¹ : l'écran affiche moins de contenu lorsque vous êtes plus éloigné. "Arrêt" : l'écran affiche toujours les mêmes contenus.	Activer ou désactiver la vue à distance
		Écran en mode arrêt	- Logo GAGGE-NAU"affiché à l'approche"¹ - Aucun	Régler l'affichage en mode à faible consommation d'électricité → <i>Page 12</i>
		Comportement de l'anneau	"Standard" : appuyer sur la fonction souhaitée et la modifier à l'aide de la bague de commande "Sélection rapide"¹ : modifier la fonction qui se trouve au-dessus de la bague de commande à l'aide de cette dernière	Régler le comportement de l'anneau de commande
		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 → <i>Page 20</i> dans le centre de contrôle
		Sécurité de porte	- Activé - Arrêt¹	Activer ou désactiver la sécurité de porte Remarque : La sécurité de porte → <i>Page 13</i> empêche d'ouvrir accidentellement la porte de l'appareil. C'est particulièrement utile lorsque l'appareil est installé sous le plan de travail.

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		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.
		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

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
		Réduction du volume	« Marche » : baisser le volume sonore de tous les tons d'un niveau sonore pendant une période définie "Réduit" : baisser le volume sonore de tous les tons jusqu'au niveau du volume sonore "Silencieux" pendant une période définie et désactiver les tons pour le nettoyage "Arrêt"¹ : désactiver tous les tons pendant une période définie Heure de démarrage « 22h »¹ Heure de fin « 7h »¹	Régler la baisse du volume sonore Remarque : Les signaux sonores émis lors des avertissements, des messages d'erreur, de la mise en marche et de l'arrêt restent toujours actifs.
	Éclairage intérieur	Luminosité	- Foncé - Standard¹ - Lumineux	Régler la luminosité de l'éclairage du compartiment de cuisson
		Activation	- Automatique¹ - Manuel	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson → <i>Page 7</i> automatiquement ou manuellement
		Interaction de l'éclairage	- Marche¹ - Arrêt	Régler l'interaction lumineuse Remarque : Lorsque vous vous trouvez en dehors de la zone détectée par l'appareil, ce dernier réduit l'éclairage du compartiment de cuisson à l'essentiel.
	Notifications	Info-i	- Marche¹ - Arrêt	Afficher ou masquer les informations supplémentaires Conseil : Si vous appuyez sur , des informations supplémentaires → <i>Page 12</i> sont affichées. Si vous désactivez la fonction, l'écran n'affiche aucun symbole ni aucune information supplémentaire.
		Conseils dans fenêtre pop-up	- Marche¹ - Arrêt	Afficher ou masquer les conseils pop-up → <i>Page 12</i>

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

Symbole	Réglage de base	Réglage	Sélection	Utilisation
	Langue	-	■ Allemand ■ Français ■ [...]¹ ■ Anglais¹	Régler la langue
	Heure & Unités	Heure	■ Heure¹ ■ "Automatique": sélectionnez l'option Automatique lorsque votre appareil est connecté à Home Connect.	Régler l'heure
		Format horaire	■ 12 ■ 24¹	Régler le format de l'heure
		Unité de température	■ °C¹ ■ °F	Régler l'unité de température
		Unité de poids	■ "Métrique": "g/kg" ■ "Anglo-américain": "oz/lb"	Régler l'unité de poids
		Unité de volume	■ "Métrique": "ml/l"¹ ■ "Anglo-américain": "floz"	Régler l'unité de capacité
	Avancé	Affichage progr. spéc. longue durée	■ Marche ■ Arrêt¹	Afficher ou masquer la fonction "Progr. spéc. longue durée"
		Mode démo	■ Marche ■ Arrêt¹	Activer ou désactiver le mode démonstration Remarque : Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes qui suivent le raccordement au réseau.
		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	■ Manuel¹ ■ Favoris	Choisissez l'affichage que l'écran montre après la mise en marche
		Compte à rebours minuterie	■ Marche¹ ■ Arrêt	Régler la minuterie de cuisson en cours Remarque : Le temps de cuisson en cours est automatiquement incrémenté si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée.

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

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

15.2 Modifier les réglages de base

- Balayez de droite à gauche jusqu'à ce que l'affichage indique Réglages de base → *Page 24*.
- Les symboles des réglages disponibles s'affichent dans un menu circulaire.
- Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide de l'anneau de commande.
- Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- Les réglages du réglage de base sélectionné s'affichent.

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

16 Nettoyage et entretien

16.1 Produits de nettoyage

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

AVERTISSEMENT – Risque 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.
- Ne touchez jamais les orifices de ventilation.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

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

- Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four dans un compartiment de cuisson chaud.

- Avant le prochain chauffage, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Produits de nettoyage appropriés

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

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitre de porte	■ Nettoyeur pour vitres	N'utilisez pas de racloir à verre. Utilisez un chiffon doux ou un chiffon microfibras pour le nettoyage.
Joint de porte	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. N'enlevez pas le joint et ne le récuriez pas. N'utilisez pas de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyer.
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 nettoyeurs pour acier inoxydable adaptés à l'appareil sont en vente auprès du service après-vente ou sur Internet. Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. De la corrosion peut se former sous de telles salissures. N'utilisez pas d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont inappropriés. Ils rayent la surface. Séchez toujours correctement le compartiment de cuisson après l'avoir nettoyé. Remarque : Des résidus de produit nettoyant occasionnent la formation de taches indélébiles lors de la chauffe. Éliminez soigneusement à l'eau claire les restes de produit de nettoyage ou d'entretien avant de sécher le compartiment de cuisson.
Compartiment de cuisson légèrement encrassé	■ Aide au nettoyage	L'aide au nettoyage → <i>Page 32</i> décolle les salissures tenaces dans le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage.
Compartiment de cuisson très encrassé	■ Gel nettoyant en spray pour les fours	Le gel nettoyant en spray pour les fours est en vente auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne. ■ Ne le vaporisez pas dans les ouvertures de sortie de vapeur à l'arrière du compartiment de cuisson. ■ Ne l'appliquez pas sur les joints de porte ni sur la lampe. ■ Laissez-le agir au maximum 12 heures. ■ Ne l'utilisez pas sur des surfaces chaudes. ■ Rincez-le soigneusement à l'eau. ■ Respectez les indications du fabricant.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	■ Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette.
Réservoir d'eau	■ Produit de nettoyage chaud ■ Lave-vaisselle	Pour éliminer les restes de produit à vaisselle après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire. Si nécessaire, nettoyez-le au lave-vaisselle. Retirez le couvercle et placez le réservoir d'eau à l'envers dans le lave-vaisselle.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
		Remarque : Avant de mettre le couvercle en place, assurez-vous que le tuyau d'aspiration est exempt de résidus. → "Contrôler le réservoir d'eau", Page 37 Après le nettoyage, laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.
Rails d'insertion	■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud	Remarque : Si nécessaire, décrochez les rails d'insertion pour les nettoyer. → "Retirer les rails d'insertion", Page 34 En cas de fort encrassement, faites tremper et utilisez une brosse.
Récipient de cuisson, grille	■ Lave-vaisselle ■ Produit de nettoyage chaud	Laissez tremper les résidus de cuisson carbonisés et nettoyez-les avec une brosse. Les taches claires sur l'acier inoxydable proviennent de résidus de protéines. Retirez ces taches avec du jus de citron. Rincez abondamment à l'eau claire.

16.2 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.

16.3 Aide au nettoyage

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

Préparer l'aide au nettoyage

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 34
3. Nettoyez séparément les accessoires et les rails d'insertion latéraux.
4. Éliminez les grosses salissures.
5. Vaporisez le compartiment de cuisson avec un produit nettoyant et essuyez.
6. Fermez la porte de l'appareil.

Démarrer l'aide au nettoyage

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

1. Balayez de gauche à droite jusqu'à ce que l'affichage indique "Modes et Service".
- ✓ L'affichage indique les fonctions disponibles dans un menu de liste.
2. Sélectionnez la fonction "Aide au nettoyage" à l'aide de 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. Accrochez les rails d'insertion.
→ "Accrocher les rails d'insertion", Page 34

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

16.4 Programme de détartrage

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

ATTENTION

Le calcaire peut endommager l'appareil.

- Détartrez régulièrement l'appareil.
- De mauvais détartrants peuvent endommager l'appareil.
- Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites.

Les pastilles de détartrage peuvent endommager le compartiment de cuisson.

- Utilisez uniquement la pastille de détartrage pour le programme de détartrage.
- Placez la pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.
- Ne placez jamais la pastille de détartrage dans le compartiment de cuisson et ne la faites jamais chauffer dans le compartiment de cuisson.

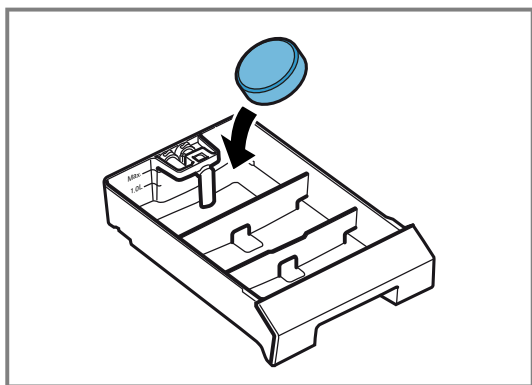
Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès du service après-vente, sur notre site Web ou dans la boutique en ligne.

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

Pour éviter d'endommager l'appareil, ce dernier bloque les modes de fonctionnement avec vapeur après des messages répétés. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil avec des modes de fonctionnement sans vapeur. Vous ne pourrez utiliser l'appareil sans restriction qu'après avoir effectué le programme de détartrage. Le programme de détartrage complet dure 1 heure et 50 minutes. Après 1 heure 30 minutes, vous devez vider le réservoir d'eau, le nettoyer et le remplir.

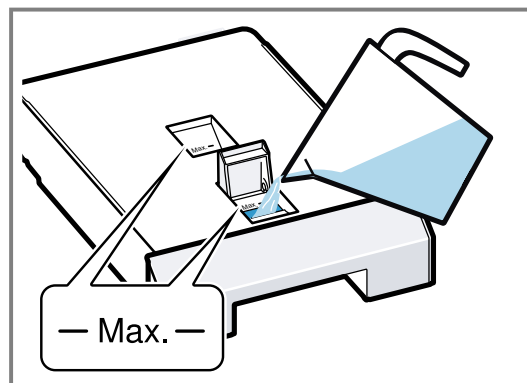
Activer et préparer le programme de détartrage

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



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

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



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

Démarrer le programme de détartrage

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

Poursuivre le programme de détartrage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

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

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

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

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

Nettoyer le réservoir d'eau

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

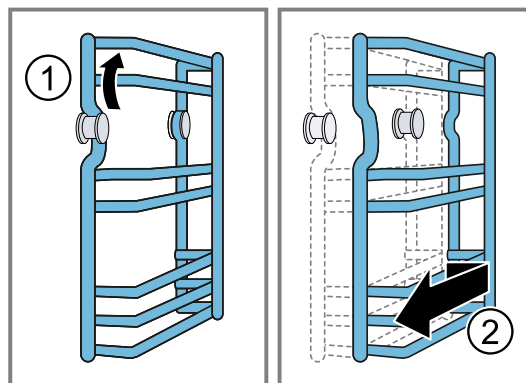
1. Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Nettoyez au lave-vaisselle ou à la main le réservoir d'eau et son couvercle.

16.5 Retirer les rails d'insertion

Les rails d'insertion peuvent être retirés pour être nettoyés.

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

2. Soulevez légèrement les grilles d'insertion vers l'avant ① puis extrayez-les sur le côté vers l'avant ②.



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

16.6 Accrocher les rails d'insertion

1. Accrochez les grilles d'insertion dans le bon sens.
 - Positionnez la butée à l'arrière du compartiment de cuisson.
2. Poussez les grilles d'insertion à l'arrière sur les boulons, puis suspendez-les à l'avant.

17 Dépannage

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

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 52

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ► Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ► Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ► Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Manipulation incorrecte. ► Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après environ 60 secondes.
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche « Appareil verrouillé. Détartrage nécessaire ».	L'appareil est entartré. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 32</i> .
Alors qu'un détartrage a été effectué, l'écran affiche « Veuillez détartrer ».	L'appareil est entartré, mauvais détartrant utilisé. 1. Utilisez uniquement les pastilles de détartrage prescrites. 2. Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 32</i> .
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ► Fermez la porte de l'appareil.
Impossible de démarrer l'appareil via l'appli Home Connect.	L'appareil n'est pas connecté à l'appli Home Connect. ► Démarrez la connexion entre l'appareil et l'appli Home Connect. → <i>"Configurer Home Connect", Page 22</i> L'appareil est connecté à l'appli Home Connect, mais la fonction de télécommande n'est pas activée. ► Activez la fonction de télécommande dans les réglages Home Connect → <i>Page 22</i> .
L'appareil ne fonctionne pas. L'écran affiche E5117.	L'appareil ne reçoit pas d'eau. 1. Vérifiez le réservoir d'eau. → <i>Page 37</i> 2. Si l'écran affiche à nouveau le message d'erreur, contactez le service après-vente → <i>Page 52</i> .
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage ne réagit pas. L'écran affiche le symbole de la sécurité enfants  .	La sécurité enfants est active. ► Désactivez la sécurité enfants. → <i>Page 20</i>
L'appareil s'éteint automatiquement.	Interrupteur de sécurité : pas de fonctionnement pendant plus de 12 heures. 1. Confirmez le message avec ✓. 2. Éteignez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas, l'écran affiche le symbole du mode démonstration  .	L'appareil est en mode démonstration. ► Désactivez le mode démonstration dans les réglages de base → <i>Page 24</i> .
Il est impossible de démarrer l'appareil, l'écran affiche un message.	Le réservoir d'eau est vide. ► Remplissez le réservoir d'eau.
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.
Aucune vapeur visible.	La vapeur d'eau au-dessus de 100 °C n'est pas visible. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Aucune vapeur n'est visible, mais le ventilateur fonctionne.	Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la vapeur ne soit visible, notamment lors du prélavage. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Forte sortie de vapeur en haut de la porte.	Vous avez modifié le mode de fonctionnement. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Forte sortie de vapeur sur les côtés de la porte.	Le joint de porte est encrassé ou défectueux. 1. Nettoyez le joint de porte. 2. Placez le joint dans la rainure.

Défaut	Cause et dépannage
Bruit de ronflement lors de la mise en marche.	La pompe des eaux usées se met en marche. ► Bruit de fonctionnement normal Aucune action nécessaire.
	L'appareil était éteint pendant quelques jours. Rinçage automatique à la mise en service. ► C'est normal : rinçage automatique à la mise en service. Aucune action nécessaire.
Un sifflement se produit lors du chauffage.	Des bruits peuvent se produire lors de la génération de vapeur. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
Un « plop » se fait entendre pendant la cuisson.	Tension de dilatation en cas de grande différence de température. ► C'est normal. Aucune action nécessaire.
La cuisson à la vapeur est impossible.	L'appareil est entartré. L'appareil doit être détartré afin d'éviter des dommages sur l'appareil. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 32</i> .
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur.	L'appareil est entartré. ► Démarrez le programme de détartrage → <i>Page 32</i> .
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. → " <i>Modifier les réglages de base</i> ", <i>Page 30</i> ► Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie de fonctionnement, informez-en le service après-vente.
Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, de l'eau s'écoule.	La goulotte sur la face inférieure de la vitre de la porte est pleine. ► Séchez la goulotte avec une éponge.

17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
L'écran affiche « Vider le réservoir d'eau de gauche » alors que vous avez inséré le réservoir d'eau de gauche vide.	La paroi latérale du réservoir d'eau est sale. 1. Nettoyez et videz le réservoir d'eau. 2. Insérez le réservoir d'eau dans l'appareil. De l'eau, des saletés ou du calcaire se trouvent dans le logement du réservoir. ► Nettoyez et séchez le logement du réservoir.
L'affichage indique  .	Le réservoir d'eau est défectueux. 1. Appuyez sur  .
	2. Respectez les conseils affichés.
L'affichage indique « Programme d'aide au nettoyage interrompu. Essuyer le compartiment de cuisson. Enlever les résidus de détergent. »	L'appareil a été éteint pendant l'aide au nettoyage ou l'alimentation électrique a été coupée. 1. Remplissez le réservoir d'eau. 2. Essuyez le compartiment de cuisson. 3. Redémarrez l'aide au nettoyage. → " <i>Démarrer l'aide au nettoyage</i> ", <i>Page 32</i>
L'écran affiche le code d'erreur "Exx".	Une erreur s'est produite. 1. Si un message d'erreur s'affiche, appuyez sur  ✓ Si le message d'erreur ne s'affiche plus, il s'agissait d'un problème ponctuel. 2. Si le message d'erreur persiste ou s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente → <i>Page 52</i> et indiquez-lui le code d'erreur.

17.3 Panne de courant

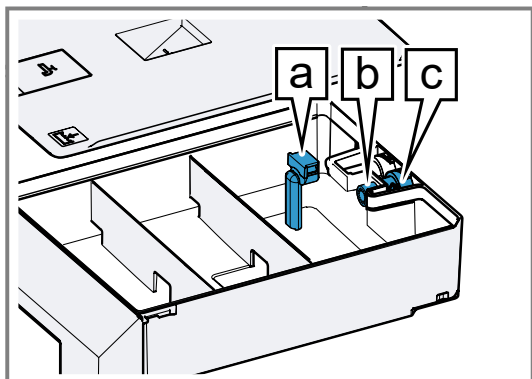
En cas de coupure de courant, votre appareil s'éteint.
Une coupure de courant interrompt la cuisson en cours.
L'écran affiche un message.

Remettre l'appareil en service après une panne de courant

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

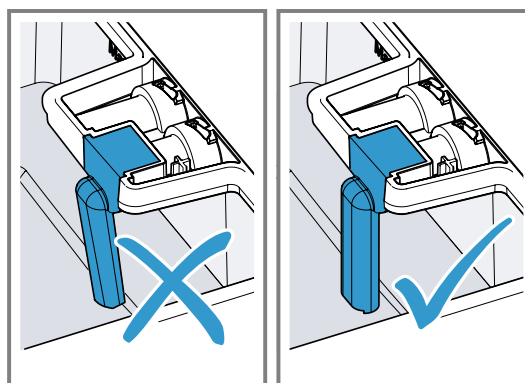
17.4 Contrôler le réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau de droite.
2. Retirez le couvercle du réservoir.
3. Retirez le tuyau d'aspiration  situé à l'arrière du réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau courante.



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

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



7. Posez le couvercle du réservoir.

17.5 Mode démonstration

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

Désactiver le mode démonstration

1. Pour débrancher brièvement l'appareil du secteur, coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles.
2. Dans les réglages de base → *Page 24*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.

18 Mise au rebut

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



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

19 Comment faire

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

19.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- Les temps de cuisson fournis sont indicatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité et de la température des produits utilisés, du poids et de l'épaisseur du plat cuisiné.
- Les indications se rapportent à des quantités moyennes pour 4 personnes. Si vous souhaitez pré-

parer de plus grandes quantités, prévoyez un temps de cuisson plus long.

- Utilisez l'ustensile de cuisson indiqué. Si vous utilisez un autre ustensile, les temps de cuisson peuvent être plus longs ou plus courts.
- Utilisez toujours des assiettes, des plats de cuisson ou à gratin avec la grille.
- Si vous avez peu d'expérience avec un plat, commencez par le temps le plus court. Si nécessaire, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
- N'ouvrez que brièvement la porte du compartiment de cuisson de l'appareil préchauffé et remplissez rapidement l'appareil.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de la décongélation, de la fermentation et de la régénération, jusqu'à trois

niveaux d'enfournement peuvent être utilisés simultanément (niveaux d'enfournement 1, 2 et 3). Il n'y aura pas de transfert de goût. Vous pouvez ainsi préparer du poisson, des légumes et un dessert en même temps. Les temps de cuisson indiqués peuvent s'allonger en cas de quantité d'aliments plus importante.

- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le compartiment de cuisson ni la tôle arrière.
- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Veillez à maintenir les surfaces de joint toujours propres.
- Pour garantir une circulation optimale de la vapeur, ne garnissez pas trop les grilles et les récipients.
- Le temps de cuisson estimé démarre dès que le compartiment de cuisson a atteint la température souhaitée.

19.2 Cuire à la vapeur

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce. Vous pouvez utiliser les modes de cuisson à la vapeur ou activer la fonction vapeur pour certains modes de cuisson.

Légumes

Légumes

Suivez les recommandations de réglage pour les légumes.

- Dans la vapeur, les légumes sont préparés plus en douceur qu'à l'eau bouillante : le goût, la couleur et la consistance sont mieux préservés. Les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments sont à peine détruits.
- Toutes les indications se réfèrent à un 1 kg de légumes soigneusement nettoyés.
- Utilisez le récipient de cuisson perforé pour cuire les légumes à la vapeur. Enfouissez le récipient de cuisson perforé au niveau deux à partir du bas. Enfouissez le récipient non perforé au niveau au-dessous. Le fond de légumes récupéré peut être utilisé comme base pour une sauce ou un bouillon de légumes.
- Faites blanchir pour 8 à 10 minutes dans l'appareil préchauffé. Si les légumes ou les fruits ne sont pas servis tout de suite, les plongez dans l'eau glacée pour empêcher la cuisson de se poursuivre sous l'effet de la chaleur résiduelle.

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Artichauts, gros	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	55-60	
Artichauts, petits	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	40-45	
Chou-fleur, entier	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Chou-fleur, en bouquets	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	10-20	
Brocoli, en bouquets	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90	 100%	100	20-25	
Haricots, verts	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	30-45	
Endives	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	
Petits pois, frais	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	15-20	recouvrir d'eau
Fenouil, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-20	
Terrine de légumes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Terrine de légumes	90	 100%	100	45-55	
Carottes, en rondelles 0,5 cm	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-25	
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	25-30	
Chou-rave, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-25	
Poireau, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	15-25	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poireau, entier	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	25-35	
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 50 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	20-25	
Pommes de terre en robe des champs, d'environ 100 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	25-30	
Choux de Bruxelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	15-25	
Betteraves rouges, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	60-70	
Asperges, vertes	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	10-15	
Asperges, blanches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	15-30	
Épinards	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	1-3	Ensuite, faites-les éteindre dans la casserole avec des oignons et de l'ail.
Patates douces, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	5-10	
Émonder les tomates	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	3-4	Préchauffez. Entaillez les tomates, après la cuisson à la vapeur, plongez-les dans l'eau glacée.
Courgettes, en rondelles	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	10-15	
Pois mange-tout	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	5-10	

Poisson

Suivez les recommandations de réglage pour le poisson.

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

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

Poisson

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Dorade, entière, de 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	15-25	Peut être cuite en position de nage si on la pose sur une demi-pomme de terre.
Boulettes de poisson, de 20 - 40 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	90-100		100	3-8	Chemisez le bac de cuisson de papier sulfurisé.

Plat	Accessoires/réci-pients	Tempéra-ture en °C	Mode cui-son	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crevettes	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	80	 100%	100	1-5	
Homard, cuit, en morceaux, régénérer	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	70-80	 100%	100	5-10	
Carpe, bleue, entière, 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	90-100	 100%	100	30-40	au court-bouillon
Filet de saumon, de 150 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	80	 100%	100	15-20	
Saumon, entier, 2,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	60-70	
Moules, 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	8-10	Les moules sont cuites dès que la coquille s'entrouvre.
Colin, entier, 800 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90-100	 100%	100	15-20	
Bar, entier, de 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90-100	 100%	100	15-20	

Volaille - cuire à la vapeur

Suivez les recommandations de réglage pour la volaille.

Volaille

Plat	Accessoires/réci-pients	Tempéra-ture en °C	Mode cui-son	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Blanc de poulet, farci, cuit à la vapeur, de 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	Conseil recette : farcir d'épinards et de fromage de chèvre.
Escalope de dinde, cuite à la vapeur, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	12-20	
Coquelet, caille, pigeon, de 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100	 100%	100	20-25	

Garnitures

Suivez les recommandations de réglage pour les garnitures.

Garnitures

Plat	Accessoires/réci-pients	Tempéra-ture en °C	Mode cui-son	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz Basmati, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	10-15	
Boulgour, 250 g + 250 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	1-5	
Couscous, 250 g + 250 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	1-5	
Œufs brouillés, 500 g	Plat en pyrex ou Grille combinée	90	 100%	100	20-25	enfournez au niveau 1

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Boulettes de semoule	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	90-100	 100%	100	5-10	
Quenelles, de 90 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé ou Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	95-100	 100%	100	20-25	
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	
Riz complet, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml d'eau pour de la polenta al dente, 250 g + 1125 ml d'eau pour de la polenta fondante	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml de bouillon	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	25-30	
Haricots rouges	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	75-85	Faites-les tremper pendant une heure. Recouvrez d'eau.
Lentilles corail, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	7-12	
Lentilles, 250 g + 375 ml d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	50-60	
Pâtes, fraîches, réfrigérées, 250 g + 1 l d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	8-12	
Pâtes, farcies, fraîches, réfrigérées, 250 g + 1 l d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	10-15	
Haricots blancs, trempés, 250 g + 1 l d'eau	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100	 100%	100	50-60	

Desserts

Suivez les recommandations de réglage pour les desserts.

Desserts

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crème brûlée, de 130 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé +	90-95	 100%	100	40-45	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
	Ramequins à soufflé					
Petits pains blancs à la vapeur ou grosses brioches fourrées, de 100 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	15-25	Laisser lever les petits pains 30 minutes avant de les faire cuire à la vapeur. → "Faire lever la pâte - fermenter", Page 49
Flan ou crème caramel, de 130 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé + Ramequins à soufflé	90-95		100	30-35	
Semoule au lait, 20 g + 200 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	5-10	
Compote	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	15-20	par exemple pommes, poires, rhubarbe Conseil recette : ajouter du sucre, du sucre vanillé, de la cannelle ou du jus de citron.
Riz au lait, 200 g de riz + 800 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	50-55	Remuez et laissez refroidir pendant 10 minutes. Conseil recette : ajoutez des fruits, du sucre ou de la cannelle.
Porridge, 40 g + 200 ml de lait	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	10-15	

19.3 Cuisson vapeur à basse température

Respectez les recommandations de réglage pour la cuisson vapeur de poisson, de viande et de volaille à basse température.

Poisson

Utilisez la cuisson vapeur basse température pour préparer du poisson.

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

particulièrement intéressante pour les poissons délicats.

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

Poisson

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Huîtres, par 10	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	80-90		100	2-5	au court-bouillon
Tilapia, de 150 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	10-15	
Dorade, de 200 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Filet de poisson, de 200-300 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Terrine de poisson	Moule à terrine	80-90		100	45-85	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Truite, entière, de 250 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Flétan, de 300 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Coquilles St-Jacques, de 15-30 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur non perforé	80		100	2-8	Plus la coquille St-Jacques est lourde, plus le temps de cuisson est long.
Cabillaud, de 250 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	10-12	
Vivaneau rouge, de 200 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Sébaste, de 120 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	10-12	
Lotte, de 200 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	10-12	
Paupiettes de sole, farcies, de 150 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Turbot, de 300 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	
Bar, de 150 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	10-12	
Sandre, de 250 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80-90		100	12-15	

Viande et volaille

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

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

- Assaisonner avec parcimonie : la lente maturation de la viande renforce tous ses arômes.
- Avec la cuisson basse température, la saveur du gibier et de la viande de cheval est plus forte par rapport à une préparation classique.
- Utilisez le mode de fonctionnement "Cuisson basse température".
- Remarque : il est impossible d'atteindre une température à cœur supérieure à la température du compartiment de cuisson. En règle générale : sélectionnez une température du compartiment de cuisson supérieure de 10 à 15 °C à la température à cœur souhaitée.
- Si vos invités arrivent en retard, vous pouvez réduire la température à 60 °C vers la fin de la cuisson pour prolonger le temps de cuisson. Pour arrêter le processus de cuisson, la température du compartiment de cuisson ne doit pas être supérieure à la température à cœur souhaitée. Les gros morceaux peuvent rester dans le compartiment de cuisson pendant 1 heure à 1 heure et demie et les petits morceaux pendant 30 à 45 minutes.
- Servez les préparations dans de la vaisselle préchauffée.

Viande et volaille

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, rosé, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	25-45	Après la cuisson, le côté peau peut encore être brièvement grillé dans la poêle pour qu'il soit croustillant.
Entrecôte, rosée, de 350 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70		100	15-25	
Gigot d'agneau, désossé, ficelé, rosé, 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	150-180	avant de le cuire, enduisez-le d'huile, d'ail et de fines herbes
Steaks de bœuf, rosés, de 200 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70		100	15-30	
Rosbif, rosé 1 - 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	70-80		100	120-180	
Médallions de porc, bien cuits, de 70 g	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	80		100	25-35	

19.4 Cuire sous vide

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

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

- ▶ Utiliser uniquement des aliments de bonne qualité.
- ▶ Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Toujours laver soigneusement les légumes et les fruits et les éplucher si nécessaire.
- ▶ Maintenir les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents aliments.
- ▶ Respecter la chaîne du froid. Interrompre la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments. Conserver les plats sous vide au réfrigérateur jusqu'au processus de cuisson.
- ▶ Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommer les mets immédiatement et ne pas les stocker plus longtemps. Les mets ne doivent pas non plus être conservés au réfrigérateur. Les plats ne se prêtent pas au réchauffement.
- La cuisson sous-vide est un mode de préparation diététique et sans graisse pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Utilisez un appareil de mise sous vide pour fermer hermétiquement les plats dans un sac de cuisson thermorésistant spécial.
- Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. Grâce aux basses températures et au transfert direct de chaleur, vous pouvez atteindre n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les plats.
- Observez les tailles de portions indiquées dans le tableau de cuisson. Adaptez le temps de cuisson en cas de quantités et de morceaux plus importants. Les portions indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité consommée par une personne. Les portions indiquées pour les légumes et le dessert correspondent à la quantité consommée par 4 personnes.
- Vous pouvez cuire sur deux niveaux maximum. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, il faut enfourner les récipients de cuisson aux niveaux 1 et 3. Si vous ne cuisinez que sur un seul niveau, utilisez le niveau 2.
- Pour la cuisson sous vide, utilisez uniquement des sacs pour mise sous vide thermorésistants prévus à cet effet. Ne faites pas cuire les plats dans les sacs pour mise sous vide dans lesquels vous les avez achetés, par exemple le poisson en portions. Ces sacs ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson parfait, utilisez pour mettre les plats sous vide un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.
- Pour le mode de cuisson "Cuisson sous-vide", pour des raisons d'hygiène, il n'est pas possible de reporter la fin de cuisson.

Mettre sous vide

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

Veillez également à respecter les points suivants :

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

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

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

Qualité des aliments

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

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

Préparation

Grâce à la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper et le goût propre des plats est intensifié. Remarque : les quantités habituelles d'arômes telles que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement plus sur le goût. Commencez d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sac. Généralement, l'intensi-

fication des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

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

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

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

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

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

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

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

Viande

Remarque : Après la cuisson sur le Teppan Yaki ou le gril, saisissez brièvement l'aliment des deux côtés à haute température. De cette façon, vous obtenez une belle croûte et le bon arôme du rôti sans trop cuire la viande.

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Entrecôte, saignante, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58		90-105	
Entrecôte, rosée, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	63		80-95	
Entrecôte, bien cuite, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	70		75-90	
Quasi de veau, de 160 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	60		70-80	
Steaks de bœuf, saignants, de 180 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	58		55-65	

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Steaks de bœuf, rosés, de 180 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	63		40-55	
Steaks de bœuf, bien cuits, de 180 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	70		40-55	
Médallions de porc, de 80 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	63		65-80	

Volaille

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Magret de canard, de 350 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	58		60-75	Après le processus de cuisson, faire griller le côté peau dans une poêle chaude pour qu'elle soit croustillante.
Foie gras, 1 bloc de 300 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	80		25-30	Conseil recette : dénervé le foie de canard, mélanger avec d'autres ingrédients. Le rouler dans du film alimentaire et le percer en plusieurs endroits. Mettre le bloc sous vide et le laisser refroidir plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire sous vide.
Blanc de poulet, de 250 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	65		55-70	

Poissons et fruits de mer

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Crevettes, de 125 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	60		20-30	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et de l'ail.
Coquilles St-Jacques, de 20-50	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	60		2-8	Plus les coquilles sont lourdes, plus le temps de cuisson sélectionné doit être long.
Cabillaud, de 140 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	59		20-30	
Filet de saumon, de 140 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	58		25-35	Il est possible de le saisir brièvement dans une poêle chaude après la cuisson.
Sandre, de 140 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	60		15-25	

Légumes

Plat	Accessoires/réceptacles	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Champignons, en quartiers, 500 g	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		15-20	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du romarin, de l'ail et du sel.
Endives, coupées en deux, 4 à 6 pièces	Réceptacle de cuisson à la vapeur perforé	85		30-40	Conseil recette : couper les endives en deux. Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Asperges blanches, entières, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		40-50	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du sel et un peu de sucre.
Asperges vertes, entières, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		10-15	Conseil recette : restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel et du poivre.
Carottes, en rondelles 0,5 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		30-35	Conseil recette : mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées, en cubes de 2 x 2 cm, 800 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		30-45	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Pommes de terre, non épluchées, entières ou coupées en deux, 800 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	95		40-55	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre et du sel. Laver soigneusement au préalable.
Tomates cerises, entières ou coupées en deux, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		10-15	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Mélanger les tomates cerises rouges et jaunes.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90		15-20	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		20-35	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.
Pois mange-tout, entiers, 500 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		5-10	Conseil recette : mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.

Dessert

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Ananas, en tranches de 1,5 cm, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		65-75	Conseil recette : mettez sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm, 2 - 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		5-10	Conseil recette : mettre sous vide dans une sauce au caramel.
Bananes, entières, 2 à 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	65		10-15	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles, 2 à 4 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		25-35	Conseil recette : sucrer avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux, 12 à 16 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	85		70-80	Conseil recette : mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. Lavez à l'eau chaude, coupez en deux et épépinez.
Crème anglaise, 0,5 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	82		13-15	

19.5 Décongeler

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

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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

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

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

Décongeler

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Baies, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	40	* 	-	6-8	
Rôti, 1 à 1,5 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45	* 	-	90-120	
Filet de poisson, de 150 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* 	-	15-20	
Goulasch, 600 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* 	-	40-55	
Poulet, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* 	-	60-70	
Cuisses de poulet, de 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* 	-	40-50	
Légumes, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	45-50	* 	-	10-12	

19.6 Régénérer - maintenir au chaud

Chauffez doucement les plats avec la fonction vapeur. Les plats ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés.

- Dans votre appareil, vous pouvez obtenir les conditions optimales pour réchauffer sans les dessécher des plats cuits prêts. Cela permet de conserver le goût et la qualité des plats qui semblent avoir été tout juste préparés.

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

Régénérer

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Légumes	Assiettes	90-100		-	5-10	

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Féculents	Assiettes	100		-	5-10	par exemple pâtes, pommes de terre coupées en 4, riz ; les plats cuits au four ou frits ne sont pas compatibles, tels que les frites ou les croquettes de pommes de terre
Plats uniques	Assiettes	100		-	10-15	

Viande ou charcuterie - maintenir au chaud

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

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Kassler, cuit, en tranches	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	100		100	10-15	
Saucisse, bouillie, par ex. cervelas, boudin blanc	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé	85-90		100	5-15	

19.7 Préparer des yaourts

Préparez des yaourts avec votre appareil.

- Votre appareil vous permet de préparer des yaourts.
- Chauffez du lait pasteurisé à 90 °C sur le foyer pour éviter de perturber les cultures de yaourt. Il n'est pas nécessaire de chauffer le lait à ultra-haute température (lait UHT). Si les yaourts sont préparés avec du lait froid, la durée de maturité s'allonge.
- Pour ne pas détruire les cultures de yaourt, laissez refroidir le lait à 40°C au bain-marie.
- Mélangez du yaourt nature avec des cultures de yaourt avérées au lait. Utilisez une à deux cuillères à café de yaourt pour 100 ml.

- Pour le yaourt fermenté, suivez les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le yaourt dans des pots bien rincés.
- Vous pouvez désinfecter les pots rincés dans votre appareil à 100 °C et 100 % d'humidité pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir les pots et le compartiment de cuisson avant de verser le yaourt dans les pots stérilisés et de placer ces derniers dans l'appareil.
- Après la préparation, placez les yaourts au réfrigérateur.
- Pour obtenir du yaourt ferme, ajoutez de la poudre de lait écrémé au lait avant de le chauffer. Utilisez une à deux cuillères à soupe de poudre de lait écrémé par litre de lait.

Préparer des yaourts

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

19.8 Faire lever la pâte - fermenter

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

- Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement « Faire lever la pâte » .

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

Faire lever la pâte

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Pâte, pizza	Bol	38		-	25-35	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain
Pâte, pain	Bol	45		-	40-50	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain
Pâte, brioche	Bol	45		-	55-70	Par exemple pâte à la levure de boulanger, culture de fermentation naturelle, levain

19.9 Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes dans des bocaux de conserve.

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

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

Mettre en conserve

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Fruits, légumes, en bocaux à conserve fermés de 0,75 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	35-40	
Haricots, petits pois en bocaux à conserve fermés de 0,75 l	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	120-140	

19.10 Extraire du jus - baies

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

- Placez les baies dans le récipient de cuisson perforé et enfournez-les au niveau 2 à partir du bas. Enfou-

nez le récipient de cuisson non perforé pour récupérer le liquide à un niveau en-dessous.

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

Extraire du jus (baies)

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

19.11 Divers

Respectez les réglages recommandés.

Divers

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

19.12 Préparer des aliments volumineux

Recommandation pour la préparation d'aliments volumineux.

- Pour la préparation d'aliments volumineux, vous pouvez ôter les rails d'insertion latéraux amovible.
- Soulevez légèrement les rails d'insertion vers l'avant, puis extrayez-les latéralement vers l'avant.
- Posez la grille directement sur le fond du compartiment de cuisson et placez les aliments ou le faitout

sur la grille. Ne placez pas les aliments ou le faitout directement sur le fond du compartiment de cuisson. Retirez les rails d'insertion si nécessaire. → *Page 34*

19.13 Plats tests

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

Cuire à la vapeur

Plat	Accessoires/récipients	Température en °C	Mode cuisson	Humidité en %	Temps de cuisson en min.	Remarques
Brocoli, en bouquets, selon EN60350-1	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	90-100		100	20-25	
Petits pois, surgelés, selon EN60350-1, 2 kg	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	100		100	35-40	

20 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source. Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». ¹ Vous pouvez 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

quest@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.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

21 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 G. La source de lumière est dis-

ponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié. Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

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.

22 Déclaration de conformité

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

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



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

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

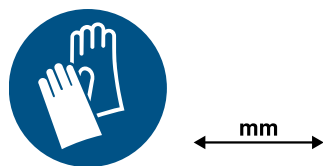
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

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

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

23 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



23.1 Consignes générales de montage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

L'appareil est lourd.

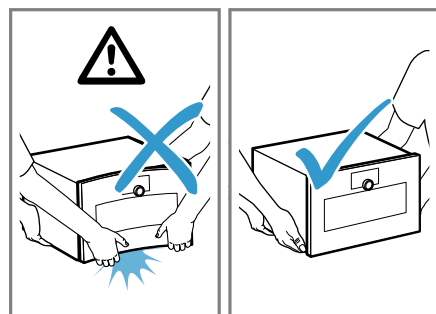
- ▶ 2 personnes sont nécessaires pour déplacer l'appareil.
- ▶ Utilisez exclusivement des moyens appropriés.

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

- ▶ Porter des gants de protection.

ATTENTION

Le fait de porter l'appareil par son cadre risque de le faire plier. Le cadre de l'appareil ne 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.
- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

ATTENTION

Domages 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.
- Lisez attentivement cette notice.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Ne pas soulever l'appareil par la porte ou par le cadre de l'appareil.
- Pour l'installation, observez les normes de construction actuelles en vigueur, ainsi que les prescriptions du distributeur d'électricité local.

- Installez l'appareil conformément au schéma de montage. Respectez les distances minimales.
- Montage derrière des portes de meuble : la fermeture de ce type de portes pendant le fonctionnement doit être empêchée par des mesures appropriées. Il existe un risque de surchauffe lorsque la porte ne reste pas ouverte pendant le fonctionnement ou lors du refroidissement (mode ventilateur).
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Mesures des figures en mm.

23.2 Code QR vidéo de l'installation

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



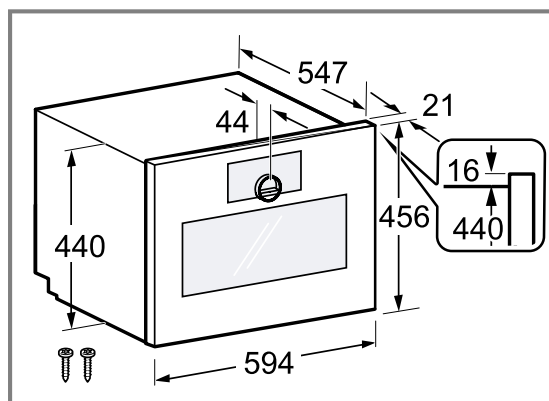
23.3 Conseils d'installation

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

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

23.4 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



23.5 Accessoires d'installation

Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Accessoires	Référence
Plateau vapeur	GA601010

23.6 Préparer le meuble

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

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

23.7 Branchement électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Enfoncez complètement le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Un cordon d'alimentation secteur est en vente auprès du service après-vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Cordon d'alimentation secteur avec fiche avec terre

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

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

Cordon d'alimentation secteur sans fiche avec terre

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

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

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

Raccorder le cordon d'alimentation secteur sans fiche de sécurité

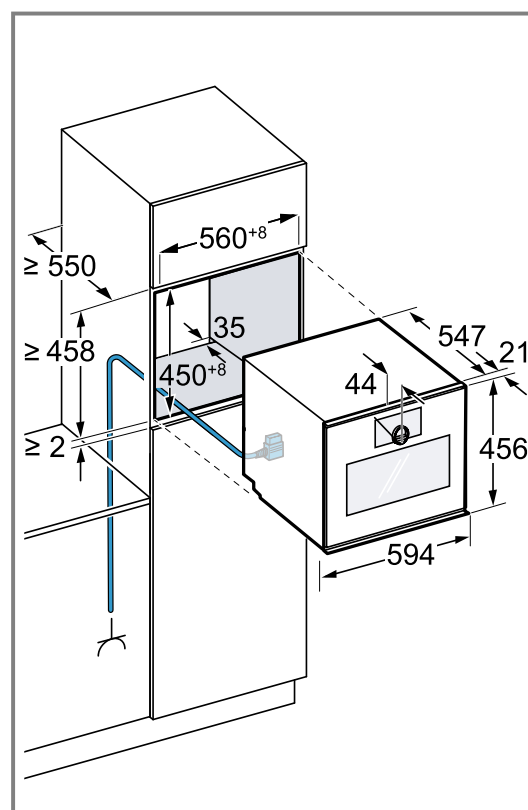
1. Identifiez la phase (conducteur extérieur) et le conducteur neutre (fil neutre) dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

2. Respectez les indications de tension indiquées sur la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - GN/YE : vert et jaune = conducteur de protection ⊕
 - BU : bleu = conducteur neutre (nul)
 - BN : marron = phase (conducteur externe)

23.8 Installer l'appareil dans un meuble haut

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

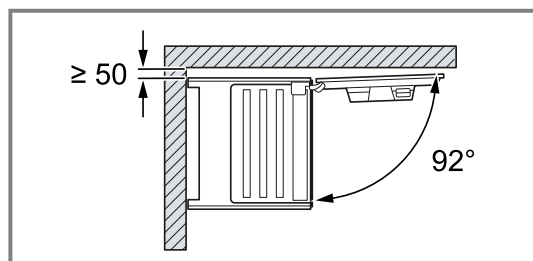
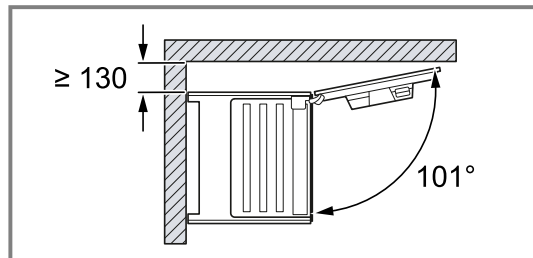
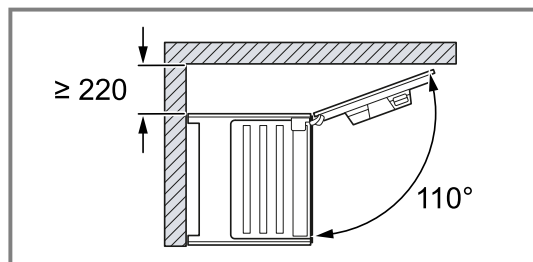
1. Lors de l'installation dans un meuble haut, respectez les dégagements.
 - ▶ Respectez les dimensions de la niche d'encastrement dans le plancher intermédiaire.



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

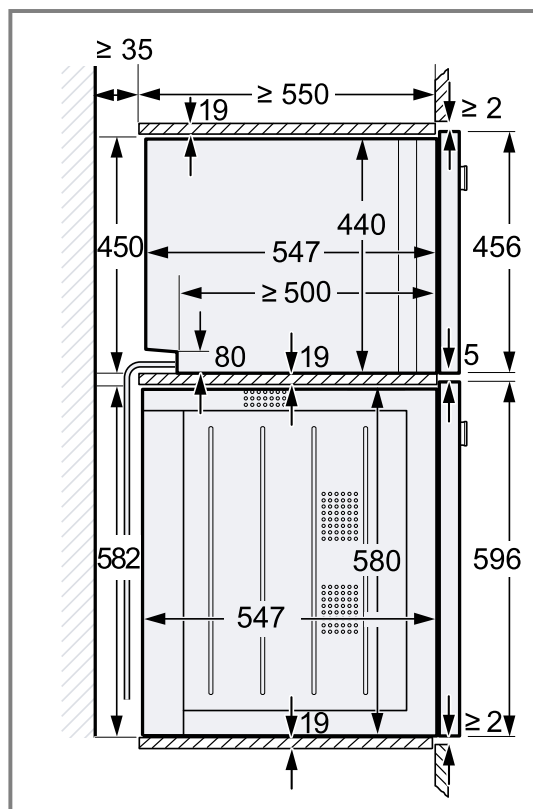
2. En cas de montage à côté d'un mur, veuillez noter que les angles d'ouverture possibles de la porte de

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



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

► Assurez-vous que la distance entre l'appareil et le mur est d'au moins 35 mm.



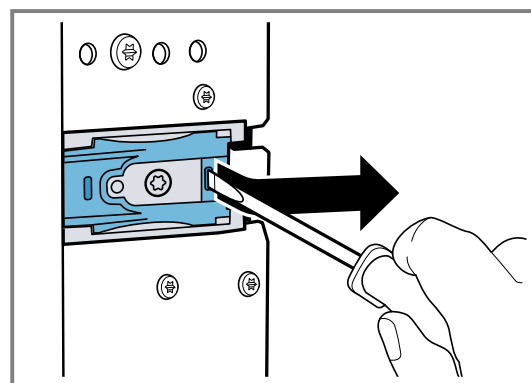
4. En l'absence d'un plancher intermédiaire au-dessus de l'appareil, fixez ce dernier dans la niche d'encastrement pour l'empêcher de basculer.
- Fixez deux équerres du matériel de montage GA601010 sur les deux côtés de la niche d'encastrement.
 - Respectez les instructions de montage des équerres.

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

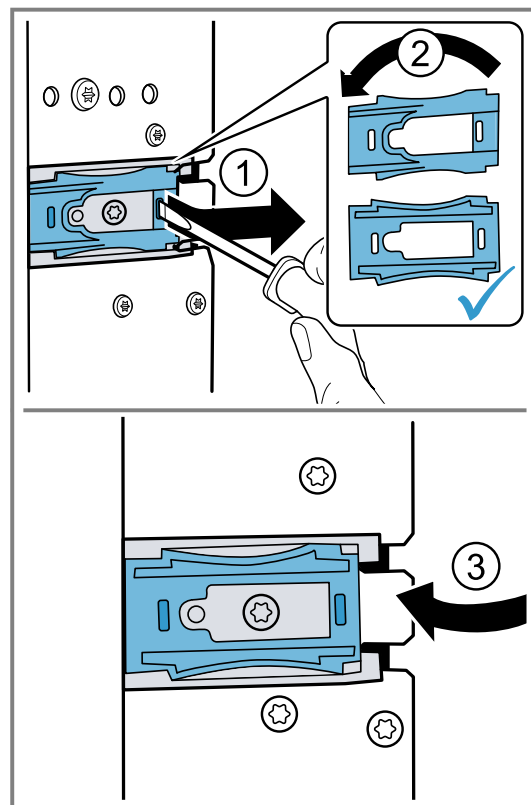
Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 16 mm, ne retirez pas les éléments en plastique blanc.

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

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

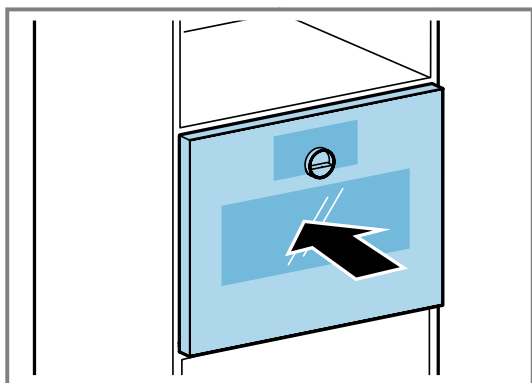


7. Si l'épaisseur des parties latérales du meuble est de 19 mm, retirez les éléments en plastique blanc ①, tournez-les de 180° ② et remettez-les en place ③.



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

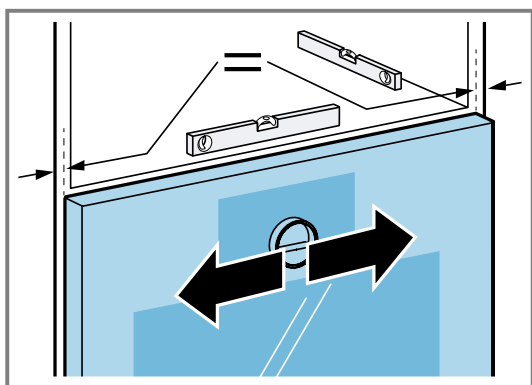
- ▶ Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.



9. Centrez l'appareil.

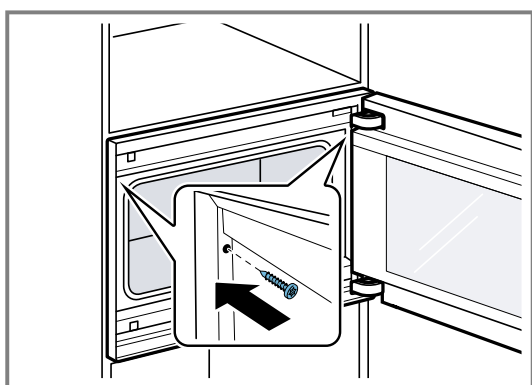
Une fente d'aération de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les habillages de porte meuble adjacents.

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



11. Ouvrez la porte de l'appareil.

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



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

23.9 Plancher intermédiaire réglable avec équerres

Il existe un plancher intermédiaire réglable (GA601010) 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 vapeur.

Si vous ne positionnez pas correctement l'appareil sur le plancher intermédiaire GA601010, 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 :

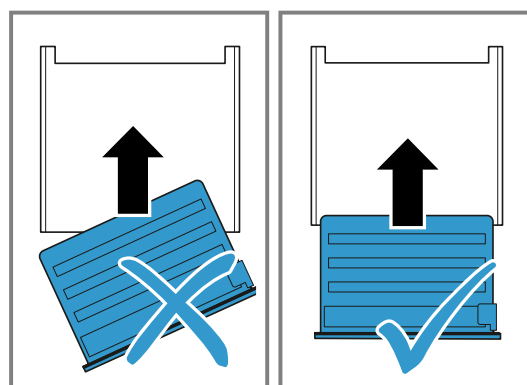
- sous un four vapeur de la même gamme d'appareils.
- sous un micro-ondes de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four de la même gamme d'appareils.
- sous une machine à café automatique, installée au-dessus d'un four vapeur de la même gamme d'appareils.

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 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.



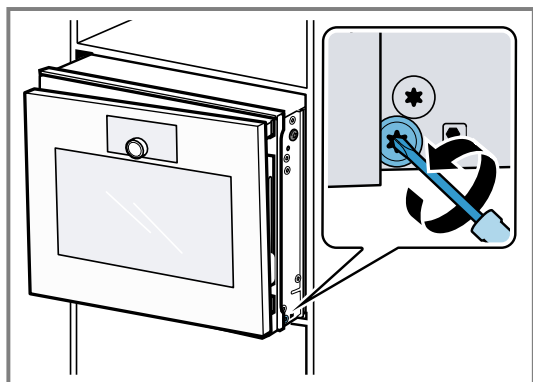
23.10 Réglage de la porte de l'appareil

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

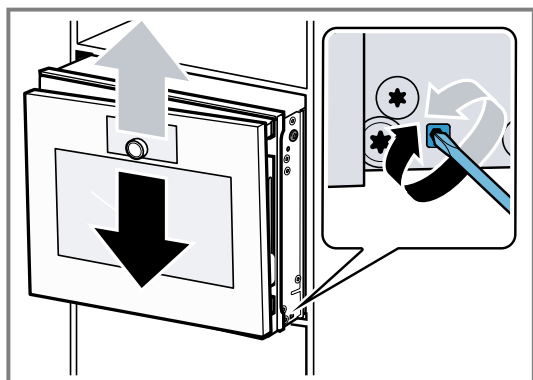
- Corriger la hauteur de la porte de l'appareil
→ Page 58
- Modifier l'angle d'ouverture de porte

Corriger la hauteur de la porte de l'appareil

1. Retirer l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez les vis de blocage.



3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Corrigez la hauteur de la porte de l'appareil à l'aide de la vis d'ajustage.

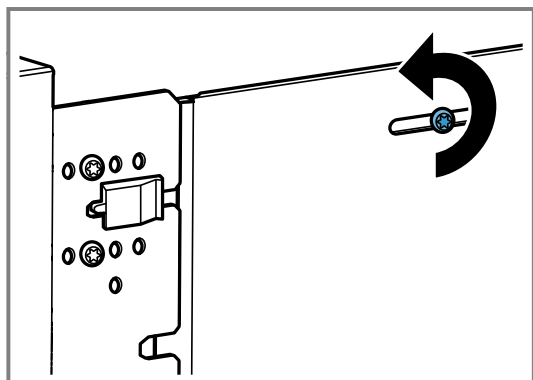


5. Vissez la vis de blocage.
6. Insérer l'appareil dans la niche d'encastrement.

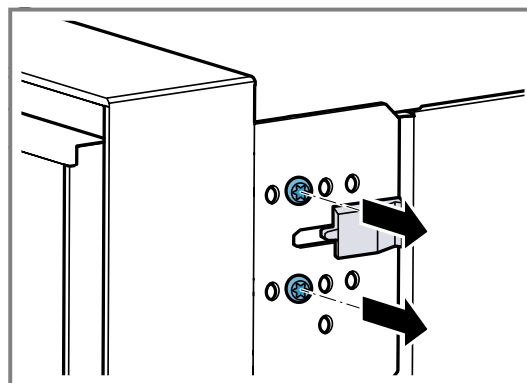
Modifier l'angle d'ouverture de porte

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

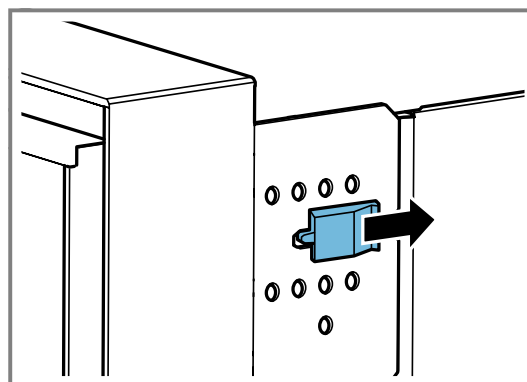
1. Tirez légèrement l'appareil hors de la niche d'encastrement.
2. Dévissez légèrement la vis située sur le côté droit, plus à l'arrière de l'appareil.



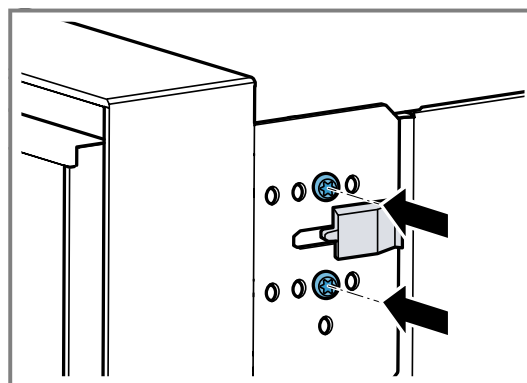
3. Retirez les deux vis devant l'élément en plastique noir.



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 92°.

23.11 Mettre l'appareil en service après son installation

Condition : L'appareil est monté et raccordé.

1. Appuyez sur  sur l'anneau de commande.
- ✓ Pendant 30 secondes, l'écran affiche le logo GAGGENAU, puis "Initialisation".
2. Régler la langue.
3. Suivez les conseils de l'assistant d'installation à l'écran.
 - Appuyez sur → ou tournez l'anneau de commande.
4. Effectuez les réglages pour la "Hauteur d'installation".

5. En fonction de la situation d'installation ou de la taille de l'utilisateur, orientez l'écran horizontalement et verticalement.
6. Désactivez le mode démonstration.

23.12 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 vapeur, puis le four.
3. Lors de l'installation de l'appareil à côté d'un four, assurez-vous que les portes de l'appareil s'ouvrent dans la direction opposée.

23.13 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.

23.14 Combiner un appareil avec un tiroir chauffant

ATTENTION

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

- En introduisant l'appareil, veillez à ne pas endommager le bandeau frontal du tiroir culinaire & chauffant.
 - Avant d'installer un autre appareil, ouvrez le tiroir culinaire & chauffant, posez un torchon sur le bandeau frontal et fermez le tiroir culinaire & chauffant afin de protéger le bandeau frontal de ce dernier.
1. Combinez uniquement les appareils appropriés de la même marque et de la même série.
 2. Montez d'abord le tiroir chauffant.
 3. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
 4. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant.

23.15 Combiner un appareil avec un four micro-ondes

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

23.16 Déposer l'appareil

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

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001954389 (060625) REG25
fr