

Mode d'emploi

Bosch Série 8 CSG936AB1

Marque : Bosch Référence : CSG936AB1

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service
5. Première mise en service
6. Nettoyer l'appareil avant la première utilisation
7. Calibrer l'appareil avant la première utilisation
8. Calibrer automatiquement appareil
9. Calibrer manuellement l'appareil
10. Chauffer l'appareil avant la première utilisation
11. Home Connect Démarrage rapide
12. Configurer l'appli Home Connect
13. Configurer Home Connect
14. Enregistrer un appareil
15. Instructions de montage
16. Consignes générales de montage
17. Dimensions de l'appareil
18. Installation sous un plan de travail
19. Installation sous une table de cuisson
20. Installation dans un meuble haut
21. Installation de deux appareils superposés
22. Installation dans un angle
23. Raccordement électrique
24. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
25. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
26. Installer l'appareil
27. Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :
28. Dépose de l'appareil
29. Sécurité
30. Indications générales
31. Utilisation conforme
32. Restrictions du périmètre utilisateurs
33. Utilisation sûre
34. Vapeur
35. Prévention des dégâts matériels
36. De manière générale
37. Commander
38. Description de l'appareil
39. Bandeau de commande
40. Touches



41. Écran
42. Bague de réglage numérique
43. Affichage du statut
44. Zone de réglage
45. Compartiment de cuisson
46. Supports
47. Surfaces autonettoyantes
48. Éclairage
49. Ventilateur de refroidissement
50. Porte de l'appareil
51. Réservoir d'eau
52. Modes de fonctionnement
53. Modes de cuisson
54. Modes de cuisson à la vapeur
55. Température
56. Accessoires
57. Remarques concernant les accessoires
58. Panier à vapeur
59. Fonction d'arrêt
60. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
61. Combiner les accessoires
62. Autres accessoires
63. Commande
64. Utilisation
65. Allumer l'appareil
66. Éteindre l'appareil
67. Démarrer le fonctionnement
68. Interrompre le fonctionnement
69. Régler un mode de fonctionnement
70. Régler le mode de cuisson et la température
71. Modifier le mode de cuisson
72. Modifier la température
73. Afficher des informations
74. Maintenir au chaud pendant une longue période
75. Fonctions de temps
76. Régler la durée
77. Modifier la durée
78. Annuler la durée
79. Régler la fin
80. Modifier la fin
81. Annuler la fin
82. Régler la minuterie
83. Modifier la minuterie
84. Annuler la minuterie
85. Avant chaque fonctionnement à la vapeur

- 86. Remplir le réservoir d'eau
- 87. Options de réglage avec la vapeur
- 88. Cuisson vapeur
- 89. Régénérer
- 90. Laisser lever la pâte
- 91. Décongeler
- 92. Sous vide
- 93. Ajout de vapeur
- 94. Jet de vapeur
- 95. Régler le mode de cuisson à la vapeur
- 96. Régler l'ajout de vapeur
- 97. Modifier l'ajout de vapeur
- 98. Régler le jet de vapeur
- 99. Annuler le jet de vapeur
- 100Après chaque fonctionnement à la vapeur
- 101Vider le réservoir d'eau
- 102Sécher le bac de condensation
- 103Sécher le compartiment de cuisson
- 104Préchauffage rapide
- 105Régler le préchauffage rapide
- 106Annuler le préchauffage rapide
- 107"Plats"
- 108Récipient pour les plats
- 109Options de réglage des plats
- 110Programmes
- 111Recommandations de réglage
- 112Plats à la vapeur
- 113Vue d'ensemble des plats
- 114Régler un plat
- 115Fonction de coupure automatique
- 116Favoris
- 117Enregistrer des favoris
- 118Sélectionner des favoris
- 119Modifier des favoris
- 120Supprimer des favoris
- 121Sécurité enfants
- 122Activer la sécurité enfants
- 123Désactiver la sécurité enfants
- 124Réglages de base
- 125Vue d'ensemble des réglages de base
- 126Modifier les réglages de base
- 127Régler l'heure
- 128Home Connect
- 129Réglages Home Connect
- 130Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect

- 131 Mise à jour logicielle
- 132 Diagnostic à distance
- 133 Protection des données
- 134 Informations concernant les logiciels libres et open source
- 135 Déclaration de conformité
- 136 Nettoyage et entretien
- 137 Produits de nettoyage
- 138 Produits de nettoyage appropriés
- 139 Nettoyer l'appareil
- 140 Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- 141 "Aide au nettoyage"
- 142 Régler l'aide au nettoyage
- 143 Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage
- 144 "Détartrer"
- 145 Préparer le détartrage
- 146 Régler le détartrage
- 147 Séchage
- 148 Régler le séchage
- 149 Décrocher la porte de l'appareil
- 150 Retrait du bac de condensation
- 151 Fixation du bac de condensation
- 152 Accrocher la porte de l'appareil
- 153 Démonter les vitres de la porte
- 154 Monter les vitres de la porte
- 155 Décrocher les supports
- 156 Accrocher des supports
- 157 Décrocher le rail télescopique
- 158 Accrocher le rail télescopique
- 159 Aide en cas de défaut
- 160 Dépannage
- 161 Service après-vente
- 162 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)
- 163 Environnement
- 164 Protection de l'environnement et économies d'énergie
- 165 Élimination de l'emballage
- 166 Économiser de l'énergie
- 167 Mise au rebut
- 168 Mettre au rebut un appareil usagé
- 169 Comment faire
- 170 La meilleure façon de procéder
- 171 Bon à savoir
- 172 Préchauffage
- 173 Température et durée
- 174 Hauteurs d'enfournement
- 175 Formation de condensation

- 176Récipients et accessoires
- 177Récipients et accessoires en silicone
- 178Papier de cuisson
- 179Moules
- 180Préparation avec adjonction de vapeur
- 181Conseils de préparation pour la cuisson à la vapeur
- 182Rôtissage sur la grille
- 183Cuisson dans un récipient
- 184Cuisson dans un récipient ouvert
- 185Cuisson dans un récipient fermé
- 186Conseils de préparation pour griller
- 187Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés
- 188Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
- 189Gâteaux et pâtisseries
- 190Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries
- 191Conseils de cuisson
- 192Conseils pour la cuisson suivante
- 193Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules
- 194Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
- 195Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
- 196Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs
- 197Pain et petits pains
- 198Conseils de préparation de pain et de petits pains
- 199Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur
- 200Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés
- 201Recommandations de réglage pour le pain
- 202Recommandations de réglage pour les petits pains
- 203Recommandations de réglage pour les toasts
- 204Pizzas, quiches et gâteaux salés
- 205Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés
- 206Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
- 207Recommandations de réglage pour les pizzas
- 208Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
- 209Gratins et soufflés
- 210Conseils de préparation des gratins et soufflés
- 211Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
- 212Volaille
- 213Conseils de préparation de la volaille
- 214Astuces de préparation de la volaille
- 215Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
- 216Recommandations de réglage pour le poulet
- 217Recommandations de réglage pour la dinde
- 218Viande
- 219Conseils de préparation de la viande
- 220Conseils pour rôtir et braiser

- 221Conseils pour le rôtissage suivant
- 222Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
- 223Recommandations de réglage pour l'agneau
- 224Recommandations de réglage pour le boeuf
- 225Recommandations de réglage pour le porc
- 226Recommandations de réglage pour les saucisses
- 227Poisson
- 228Conseils de préparation du poisson
- 229Astuces de préparation du poisson
- 230Recommandations de réglage pour le poisson
- 231Recommandations de réglage pour les filets de poisson
- 232Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson
- 233Recommandations de réglage pour les darnes de poisson
- 234Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé
- 235Légumes, garnitures et oeuf
- 236Conseils de préparation des légumes et garnitures
- 237Recommandations de réglage pour les oeufs
- 238Recommandations de réglage pour les légumes frais
- 239Recommandations de réglage pour les légumes surgelés
- 240Recommandations de réglage pour les céréales
- 241Recommandations de réglage pour les pommes de terre
- 242Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
- 243Recommandations de réglage pour le riz
- 244Dessert
- 245Préparer du riz au lait
- 246Préparer de la compote
- 247Préparer la crème caramel ou la crème brûlée
- 248Préparer des petits pains blancs à la vapeur
- 249Préparer du yaourt
- 250Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes
- 251Cuire des menus à la vapeur
- 252Conseils de préparation de cuisson de menus
- 253Recommandations de réglage pour préparer un menu
- 254Modes de préparation spéciaux et autres applications
- 255Cuisson basse température
- 256Cuire une volaille ou une viande à basse température
- 257Conseils pour la cuisson basse température
- 258Recommandations de réglage pour la volaille
- 259Conseils de préparation pour cuire sous vide
- 260Mettre des mets sous vide
- 261Préparer des mets pour la cuisson sous vide
- 262Cuire des mets sous vide
- 263Recommandations de réglage pour les desserts
- 264Recommandations de réglage pour la viande
- 265Recommandations de réglage pour les légumes

- 266Faire sécher
- 267Conseils de préparation pour faire sécher des mets
- 268Faire sécher des fruits, des légumes ou des herbes
- 269Mettre en conserve et extraire du jus
- 270Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
- 271Mettre en conserve des fruits et légumes
- 272Extraire le jus de baies
- 273Recommandations de réglage pour la mise en conserve
- 274Recommandations de réglage pour extraire du jus
- 275Stérilisation et hygiène
- 276Stériliser des biberons
- 277Consignes d'utilisation pour stériliser
- 278Recommandations de réglage pour l'hygiène
- 279Laisser lever de la pâte à la levure dans le four
- 280Recommandations de réglage pour une pâte à pain
- 281Recommandations de réglage pour une pâte à la levure salée
- 282Recommandations de réglage pour la pâte à la levure sucrée
- 283Conseils de préparation pour décongeler
- 284Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
- 285Recommandations de réglage pour les gâteaux
- 286Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes
- 287Réchauffer
- 288Conseils de préparation pour réchauffer
- 289Recommandations de réglage pour les pâtisseries
- 290Recommandations de réglage pour les pâtisseries surgelées
- 291Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés
- 292Recommandations de réglage pour des plats surgelés
- 293Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés
- 294Maintenir au chaud
- 295Conseils de préparation pour maintenir au chaud
- 296Plats tests
- 297Cuire
- 298Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
- 299Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur
- 300Griller
- 301Recommandations de réglage pour griller

Premières étapes

Toutes les étapes jusqu'à la première utilisation de votre appareil ont été regroupées ici.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil

Déballer votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet. Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement le degré de dureté de l'eau.

Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur « très dure ». Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie. Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la classe de dureté de l'eau « adoucie ».

Première mise en service

Après le raccordement électrique, vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service de l'appareil. Il peut s'écouler quelques minutes avant que les réglages s'affichent.

- Allumez l'appareil avec . Le premier réglage apparaît.
- Pour modifier le réglage si nécessaire, appuyez sur une valeur dans la liste ou modifiez la valeur à l'aide de la bague de réglage. Langue Heure Régler l'heure Dureté de l'eau Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service
- Appuyez sur et passez au réglage suivant.
- Parcourez les réglages et modifiez-les si nécessaire. Après le dernier réglage, un message apparaît pour indiquer que la première mise en service est terminée.
- Pour que l'appareil fasse une vérification avant la première chauffe, ouvrez et fermez une fois la porte de l'appareil.

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

- Retirer les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirer les résidus d'emballage, tels que les billes de polystyrène et le ruban adhésif de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
- Essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

Calibrer l'appareil avant la première utilisation

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation en raison de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Lorsque vous allumez l'appareil, un message vous invitant à réaliser le calibrage apparaît. Vous pouvez fermer le message et utiliser votre appareil comme d'habitude. Cependant, cette invitation s'affiche à

chaque mise sous tension jusqu'à ce que le calibrage soit effectué.

Un calibrage incorrect compromet le fonctionnement de la vapeur.

Selon la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect .

Ou calibrez votre appareil manuellement en le laissant cuire à la vapeur pendant 30 minutes dans un compartiment de cuisson vide. Vapeur

Calibrer automatiquement appareil

Le calibrage automatique est plus précis que le calibrage manuel. L'appareil fonctionne pendant environ 30 minutes en mode vapeur.

Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le calibrage. Le calibrage est interrompu.

- Mettez l'appareil en marche.
- Dans l'invitation qui s'affiche, sélectionnez la méthode automatique.
- Remplissez le réservoir d'eau. Remplir le réservoir d'eau
- Démarrez le fonctionnement. Le calibrage démarre. Il génère beaucoup de vapeur. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Laisser refroidir l'appareil, puis sécher soigneusement le fond du compartiment de cuisson.
- Éteignez l'appareil.
- Séchez l'appareil. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Calibrer manuellement l'appareil

Vous pouvez également régler directement le réglage de base pour l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

- Mettez l'appareil en marche.
- Dans l'invitation qui s'affiche, sélectionnez la méthode manuelle. L'écran affiche le réglage de base de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.
- Réglez l'altitude au-dessus du niveau de la mer. Réglages de base

Chauffer l'appareil avant la première utilisation

Faites chauffer l'appareil une fois avant de préparer des plats pour la première fois.

- Mettez l'appareil en marche.
- Procéder aux réglages suivants : Utilisation
- Démarrez le fonctionnement. Aérer la cuisine tant que l'appareil chauffe.
- Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
- Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.

Home Connect Démarrage rapide

Connectez votre appareil de manière simple et rapide à votre terminal mobile.

Configurer l'appli Home Connect

- Installez l'appli Home Connect sur le terminal mobile.

- Démarrez l'appli Home Connect et configurez l'accès à Home Connect . L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion.

Configurer Home Connect

- Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.
- Suivez les instructions de l'appli Home Connect .
- Scanner le code QR ci-après. Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
- Suivez les instructions de l'appli Home Connect .

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

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

Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

En raison de la distance minimale nécessaire l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est .

Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.

Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.

Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.

Raccordement électrique

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

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. 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.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. 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.

- Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
- Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
- Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur : vert-jaune : conducteur de protection bleu = (neutre) conducteur neutre marron = phase (conducteur externe)

Installer l'appareil

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

- Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.
- Vissez fermement l'appareil.

Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

- Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
- Fixez la pièce de remplissage au meuble.
- Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.
- Fixez l'appareil avec une vis adéquate.

Dépose de l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension.

- Desserrez les vis de fixation.
- Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

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.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction 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.

Prévention des dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou

autres ustensiles de cuisine.

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bandeau 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.

|

|| Écran avec bague de réglage L'écran vous permet de régler l'appareil à l'aide de la bague de réglage numérique. Les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les messages y sont affichés. Écran

|| Touches Les touches permettent de régler directement différentes fonctions. Touches

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Écran

L'écran est divisé en différentes zones.

Bague de réglage numérique

La bague de réglage numérique permet de modifier les valeurs de réglage à l'écran.

Lorsque vous avez atteint la valeur minimale ou maximale, cette valeur reste à l'écran. Si nécessaire, rétablissez la valeur à l'aide de la bague de réglage.

Pour régler des valeurs de réglage précises, par ex. à la minute près, maintenez la zone correspondante de la bague de réglage enfoncée pendant environ 1 à 2 secondes. Les valeurs de réglage plus précises sont affichées en points.

Affichage du statut

Les informations sur le statut sont affichées en haut de l'écran.

Zone de réglage

La zone de réglage se trouve au centre de l'écran.

Dans la zone de réglage, vous voyez les options de sélection actuelles et les réglages déjà effectués.

Le menu et les autres options de réglage sont disposés horizontalement. Les listes de sélection des fonctions sont disposées verticalement. Pour faire défiler la zone de réglage, balayez l'écran. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la fonction à l'écran. Régler un mode de fonctionnement

Un marquage bleu "new" ou un point bleu pour une fonction indique qu'une nouvelle fonctionnalité, un nouveau favori ou une mise à jour a été téléchargé(e) sur votre appareil à l'aide de l'appli Home Connect .

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions du compartiment de cuisson facilitent le fonctionnement de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

Accessoires

Votre appareil possède 3 hauteurs d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut.

Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques sur un ou plusieurs niveaux.

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les laver. Supports

Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les décomposent.

Si les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment en cours de fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée. Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 18 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de

l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Afin de refroidir l'appareil et d'éliminer l'humidité résiduelle du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long. Réglages de base

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

Nettoyez le bac de condensation sans pression.

Réservoir d'eau

Vous avez besoin du réservoir d'eau pour les modes de cuisson à la vapeur.

|

|| Couvercle du réservoir

|| Ouverture pour remplir et vider

|| Poignée pour retirer et insérer

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Remplir le réservoir d'eau

Modes de fonctionnement

Vous trouverez ici un aperçu des modes de fonctionnement et des fonctions principales de votre appareil.

Appuyez sur pour ouvrir le menu.

Home Connect vous permet de connecter le four à un appareil mobile et de le commander à distance, ainsi que d'utiliser toutes les fonctionnalités de l'appareil.

Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues pour votre appareil sont à votre disposition dans l'appli Home Connect . Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

Modes de cuisson

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil vous propose une température ou un niveau

approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Avec le gril au niveau 3, l'appareil abaisse la température au niveau 1 après environ 40 minutes.

Modes de cuisson à la vapeur

Vous trouverez les modes de cuisson à la vapeur dans le menu sous "Vapeur" .

Il existe différents modes de cuisson à la vapeur, où la vapeur chaude prépare les mets en les préservant.

Température

Pendant la chauffe , dans la plupart des modes de cuisson, l'écran indique côte à côte la température actuelle du compartiment de cuisson à partir d'environ 30 °C et la température réglée, par exemple 120|210 °C.

Lorsque vous préchauffez, le moment idéal pour introduire les mets est celui où la température affichée dans le compartiment de cuisson et la température réglée sont identiques.

Quand l'appareil est éteint, une ligne rouge autour de la bague de commande indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la température diminue, plus la bague devient sombre. À partir d'environ 60 °C la bague s'éteint complètement.

En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Accessoires

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

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

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

Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Panier à vapeur

Les paniers à vapeur conviennent pour les pures modes de cuisson à la vapeur jusqu'à 120 °C.

Les paniers à vapeur ne sont pas adaptés pour des températures supérieures ou d'autres modes de cuisson. Les récipients se décolorent et se déforment en permanence.

Fonction d'arrêt

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

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

Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

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

- Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
- Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.
- Posez l'accessoire sur les rails télescopiques insérés. Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.
- Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèchefrite.

- Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
- Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

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 :

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.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

- Allumez l'appareil avec .

Éteindre l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil, éteignez-le. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, celui-ci s'éteint automatiquement.

- Éteignez l'appareil avec .

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque fonctionnement.

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Interrompre le fonctionnement

Vous pouvez interrompre le fonctionnement et le poursuivre de nouveau.

- Appuyez sur pour interrompre le fonctionnement.
- Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur .

Régler un mode de fonctionnement

Une fois l'appareil allumé, le menu s'affiche.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en tant que "Favoris" et les réutiliser. Favoris

- Pour faire défiler les différentes options de sélection, balayez l'écran. Pour faire défiler le menu et d'autres options de réglage, balayez vers la droite ou vers la gauche. Pour faire défiler les listes de sélection, balayez vers le bas ou vers le haut.
- Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la fonction à l'écran. Selon la fonction, des valeurs de réglage possibles ou d'autres options apparaissent pour la sélection.
- Pour revenir en arrière d'un réglage si nécessaire, appuyez sur .
- Pour modifier les valeurs de réglage, utilisez la bague de réglage numérique : Faites glisser la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, selon les besoins. Ou appuyez sur une position spécifique sur la bague de réglage. Sinon, dès que la bague de réglage est actionnée, appuyez sur le symbole qui apparaît et saisissez directement la valeur à l'aide du champ numérique.
- Confirmez le réglage avec .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .
- Lorsque le fonctionnement est terminé : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Régler le mode de cuisson et la température

Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.

Modes de cuisson

- Appuyez sur "Modes de cuisson" dans le menu.
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la température en °C ou en fonction du mode de cuisson, sur la position de réglage.
- Régler la température à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la température réglée, appuyez sur . Préchauffage rapide Fonctions de temps Vapeur
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode.
- Lorsque le fonctionnement est terminé : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages sont également réinitialisés.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez de nouveau le fonctionnement et redémarrez-le avec .

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température après le démarrage du fonctionnement.

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur la température.
- Modifiez la température à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.

Afficher des informations

Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution. L'appareil affiche certains messages automatiquement, par exemple de confirmation, d'invitation ou d'avertissement.

- Appuyez sur "Info" . Les informations s'affichent pendant quelques secondes.
- Pour faire défiler le message et voir tout son contenu, balayez l'écran.
- Si nécessaire, quittez le message en appuyant sur .

Maintenir au chaud pendant une longue période

Vous pouvez maintenir des plats au chaud avec votre appareil pendant 24 heures sans que le comportement de l'appareil ne change. Utilisez les fonctions minuterie et modifiez les réglages de base.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau. Pour vous assurer que le comportement de l'appareil ne change pas en cours de fonctionnement, n'ouvrez la porte de l'appareil qu'une fois le temps programmé écoulé.

- Modifiez les réglages de base. Réglages de base Modifiez le réglage de base « Éclairage » sur « Toujours éteint ». Modifiez le réglage de base « Affichage de veille » sur « Marche ». Modifiez le réglage de base « Signal sonore » sur « très courte durée ». Ainsi, la lumière du compartiment de cuisson reste toujours éteinte pendant le fonctionnement et lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. L'affichage de l'heure ne se modifie pas. La durée du signal sonore à la fin du fonctionnement est réduite.
- Réglez le mode de fonctionnement souhaité. Régler un mode de fonctionnement Régler le mode de cuisson et la température
- Selon le mode de fonctionnement, réglez la durée souhaitée. Régler la durée Fonctions de temps
- Réglez l'heure à laquelle le fonctionnement doit s'arrêter avec "Heure de fin" . Régler la fin Fonctions de temps
- Placez les mets dans le compartiment de cuisson avant de commencer à faire chauffer l'appareil.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'écran indique la durée jusqu'au démarrage. L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- Lorsque le fonctionnement est terminé, retirez les mets du compartiment de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement et complètement après environ 15 à 20 minutes. Si nécessaire, modifiez de nouveau les différents réglages de base.

Fonctions de temps

Vous pouvez définir la durée et l'heure à laquelle le fonctionnement doit être terminé pour un mode de fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement jusqu'à 24 heures.

- Appuyez sur "Durée" .
- Pour régler la durée, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des heures ,h' ou des minutes ,min'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la durée à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer la durée réglée, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur la durée .
- Modifiez la durée à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur la durée .
- Réinitialiser la durée avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise la durée à la valeur prédéfinie.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler la fin

Vous pouvez différer de 24 heures au maximum l'heure à laquelle la durée de fonctionnement doit être terminée.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne modifiez plus l'heure une fois que le fonctionnement a déjà commencé.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

- Appuyez sur "Heure de fin" .

- Pour régler l'heure, appuyez sur l'affichage des heures ou des minutes. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Différez l'heure à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer l'heure réglée, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'écran indique la durée jusqu'au démarrage. L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Dans certains modes de cuisson, par exemple à la vapeur, la durée démarre uniquement après un temps de chauffe. Le temps de chauffe dépend de la quantité et de la température des aliments. L'heure de fin est différée. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement l'heure de fin réglée avant le démarrage du fonctionnement et avant que la durée ne s'écoule.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur l'heure de fin .
- Modifiez l'heure de fin à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Annuler la fin

Vous pouvez annuler l'heure de fin réglée à tout moment.

- Arrêtez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur l'heure de fin .
- Réinitialisez l'heure de fin avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise l'heure à laquelle la durée se termine à la prochaine heure possible.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

- Appuyez sur .
- Pour régler la minuterie, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des minutes ,m' ou des secondes ,s'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Régler la minuterie à l'aide de la bague de réglage. Pour régler des valeurs de réglage précises, par ex. à la seconde près, maintenez la zone correspondante de la bague de réglage enfoncée pendant environ 1 à 2 secondes. Les valeurs de réglage plus précises sont affichées en points. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour démarrer la minuterie, appuyez sur à l'écran. La minuterie se déclenche. La minuterie reste visible à l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsque l'appareil est allumé, les réglages du fonctionnement en cours apparaissent. La minuterie est affichée dans l'affichage du statut.

Modifier la minuterie

Vous pouvez modifier la minuterie à tout moment.

- Si la minuterie se met en marche en arrière-plan, sélectionnez auparavant la minuterie avec .
- Appuyez sur .
- Modifiez la minuterie avec la bague de réglage.
- Confirmez à l'aide de .

Annuler la minuterie

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment.

- Si la minuterie se met en marche en arrière-plan, sélectionner auparavant la minuterie avec .
- Appuyez sur .
- Réinitialiser la minuterie avec .

Avant chaque fonctionnement à la vapeur

Avant chaque fonctionnement à la vapeur, assurez-vous que l'appareil est suffisamment alimenté en eau.

Remplir le réservoir d'eau

- Appuyez sur . Le bandeau de commande est automatiquement poussé vers l'avant.
- Tirez le bandeau de commande vers l'avant des deux mains et faites-le ensuite glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'encliquette .
- Tirez le réservoir d'eau hors de son logement .
- Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau le long du joint pour empêcher l'eau de s'écouler du réservoir.
- Retirez le couvercle du réservoir d'eau .
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au marquage « max » .
- Replacez le couvercle dans l'ouverture du réservoir d'eau.
- Insérez le réservoir d'eau rempli . Ce faisant, assurez-vous que le réservoir d'eau s'enclenche derrière les supports .
- Poussez lentement le bandeau de commande vers le bas, puis enfoncez-le vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.

Options de réglage avec la vapeur

Vous pouvez préparer vos mets à la vapeur de différentes manières.

Cuisson vapeur

Avec la cuisson à la vapeur , de la vapeur d'eau chaude entoure les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Si les températures réglées se trouvent entre 105 °C et 120 °C, le temps de cuisson est réduit. Cela permet de conserver encore plus de nutriments et de vitamines lors de la cuisson à la vapeur.

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites cuire des plats tests à la vapeur.

Placez la lèchefrite au-dessous du panier vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans les

recommandations de réglage.

Régénérer

La fonction Régénérer vous permet de réchauffer des mets déjà cuits en les préservant, ou de réchauffer des pains et pâtisseries de la veille.

Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson à la vapeur Laisser lever la pâte, la pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Avec votre appareil, la pâte avec levure lève plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.

- Enfourner la grille.
- Placer la pâte dans un saladier sur la grille combinée. Ne pas couvrir le saladier.
- Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les valeurs sont fournies à titre indicatif. La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité des ingrédients.
- Pendant la cuisson, ne pas ouvrir la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité.
- Essuyer le compartiment de cuisson avant la cuisson.

Décongeler

La fonction Décongeler vous permet de décongeler en douceur des produits congelés et surgelés.

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Sous vide

Sous vide est une variante de la cuisson à basse température dans laquelle les aliments emballés sous vide sont cuits à des températures comprises entre 50 et 95 C° et à 100 % de vapeur. Sous vide convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés dans des sachets de cuisson thermorésistants spéciaux à l'aide d'un appareil à mise sous vide. Le sachet de cuisson protecteur préserve les nutriments et les arômes.

Pendant la cuisson sous vide, l'écoulement d'eau de condensation sur le fond du compartiment de cuisson est plus important que pendant les autres modes de cuisson.

Cuisson sous-vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet sous vide thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice du sachet sous vide, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Ajout de vapeur

Lors de la cuisson avec la fonction Ajout de vapeur, l'appareil ajoute de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles. Les aliments obtiennent une croûte croustillante et une surface brillante. La viande devient juteuse et tendre à l'intérieur, et elle réduit peu en volume.

Jet de vapeur

La fonction Jet de vapeur vous permet d'ajouter de manière sélective et temporaire de la vapeur intensive. Les pains et les petits pains lèvent notamment bien, deviennent croustillants et prennent une belle couleur.

L'appareil émet des émanations de vapeur dans le compartiment de cuisson pendant environ 3 à 5 minutes. Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez activer le jet de vapeur plusieurs fois.

Utilisez le jet de vapeur uniquement lorsque la température dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 120 °C.

Régler le mode de cuisson à la vapeur

Modes de cuisson à la vapeur

- Appuyez sur "Vapeur" dans le menu.
- Appuyer sur le mode de cuisson à la vapeur souhaité.
- Appuyez sur la température en °C.
- Régler la température à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la température réglée, appuyer sur .
- Appuyez sur "Durée" . Les modes de cuisson à la vapeur requièrent toujours une durée.
- Pour modifier la durée pré-réglée, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des heures ,h' ou des minutes ,min'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la durée à l'aide de la bague de réglage. Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour confirmer la durée réglée, appuyez sur à l'écran.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Dans certains modes de cuisson, par exemple à la vapeur, la durée démarre uniquement après un temps de chauffe. Le temps de chauffe dépend de la quantité et de la température des aliments. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Régler l'ajout de vapeur

- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité dans le menu.
- Effectuez les réglages pour le mode de fonctionnement, par exemple le mode de cuisson et la température.
- Appuyer sur "Ajout de vapeur" .
- Réglez le niveau de vapeur à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer le niveau de vapeur réglé, appuyez sur à l'écran.
- Démarrer le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode.
- Lorsque le mets est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de .
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la

vapeur

Modifier l'ajout de vapeur

Vous pouvez modifier ou désactiver l'ajout de vapeur à tout moment.

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur l'ajout de vapeur .
- Modifiez ou désactivez l'ajout de vapeur à l'aide de la bague de réglage.
- Pour confirmer la modification, appuyez sur à l'écran.

Régler le jet de vapeur

- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité dans le menu.
- Effectuez les réglages pour le mode de fonctionnement, par exemple le mode de cuisson et la température.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .
- Appuyez sur à l'écran, au moment voulu. Utilisez le jet de vapeur uniquement lorsque l'appareil est entièrement chauffé.
- Appuyez sur "Jet de vapeur" . Le symbole s'allume en rouge et l'appareil chauffe l'eau.
- Lorsque l'eau a chauffé, appuyez à nouveau sur "Jet de vapeur" . Si le chauffage rapide est activé, le jet de vapeur ne peut se déclencher que lorsque le chauffage rapide est terminé. Le jet de vapeur se déclenche et l'appareil émet de la vapeur dans le compartiment de cuisson pendant environ 3 à 5 minutes. Lorsque le jet de vapeur est terminé, le fonctionnement se poursuit normalement. Selon le mode de fonctionnement, il est possible de déclencher à nouveau le jet de vapeur si nécessaire.
- Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Annuler le jet de vapeur

Vous pouvez annuler le jet de vapeur à tout moment.

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur "Jet de vapeur" .

Après chaque fonctionnement à la vapeur

Séchez l'appareil après chaque mode avec la vapeur.

Des traces de calcaire peuvent rester dans le compartiment de cuisson après le fonctionnement avec de la vapeur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les traces de calcaire avec de l'eau chaude ou un chiffon imbibé de vinaigre. Respectez les indications pour le nettoyage. Nettoyage et entretien

Vider le réservoir d'eau

- Ouvrez le bandeau de commande avec .
- Enlevez le réservoir d'eau.
- Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
- Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
- Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
- Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher.

- Videz le réservoir d'eau et laissez-le sécher, le couvercle ouvert.
- Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
- Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande.

Sécher le bac de condensation

Pour nettoyer le bac de condensation, vous pouvez le démonter. Retrait du bac de condensation

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Épongez l'eau qui se trouve dans le bac de condensation à l'aide d'une lavette éponge et essuyez avec précaution.

Sécher le compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque mode avec la vapeur.

- Séchez le compartiment de cuisson manuellement ou utilisez la fonction de séchage. Séchage
- Vous pouvez laisser sécher le compartiment de cuisson manuellement ou utiliser la fonction de séchage.
- Laissez refroidir l'appareil.
 - Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
 - Essuyez l'eau dans le compartiment de cuisson.
 - Séchez le compartiment de cuisson. Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Pour utiliser la fonction de séchage réglez . Régler le séchage

Préchauffage rapide

Pour gagner du temps, le préchauffage rapide peut raccourcir la durée de chauffe à partir d'une température supérieure à 100 °C.

Régler le préchauffage rapide

Pour obtenir un résultat de cuisson homogène, introduisez votre mets dans le compartiment de cuisson seulement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C. À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
- Appuyez sur "Préchauffage rapide" . Le symbole s'allume en rouge.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Le préchauffage rapide démarre. Un signal retentit lorsque le préchauffage rapide est terminé. Le symbole redevient blanc.
- Enfournerez le plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le préchauffage rapide

- Appuyez sur à l'écran.
- Appuyez sur "Préchauffage rapide" . Le symbole redevient blanc.

"Plats"

Grâce au mode de fonctionnement "Plats" , votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

Récipient pour les plats

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Options de réglage des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages selon les plats.

Les réglages utilisés sont affichés. Vous pouvez adapter certains réglages. Suivez les instructions à l'écran.

Pour appeler ces informations, appuyez sur "Info". Certains conseils apparaissent automatiquement.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont pré-réglés.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez régler le poids, l'épaisseur ou le niveau de cuisson. Vous pouvez uniquement effectuer ces réglages dans les plages prévues.

Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est pré-réglé en permanence.

Vous pouvez adapter la température pré-réglée et la durée.

Plats à la vapeur

Pour certains plats, vous pouvez sélectionner un mode de préparation avec de la vapeur. Les mets sont cuits en douceur.

Respectez les informations relatives au fonctionnement avec de la vapeur. Vapeur

Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir sur l'appareil les différents plats à votre disposition lorsque vous appelez le mode de fonctionnement. Le choix des plats dépend de l'équipement de votre appareil.

Les plats sont triés par catégories et mets.

Dans les réglages de base, vous pouvez spécialiser les plats affichés par région. Réglages de base

Régler un plat

- Appuyer sur "Plats" dans le menu.

- Appuyer sur la catégorie souhaitée.
 - Appuyer sur le mets souhaité.
 - Appuyez sur le plat souhaité. Pour certains plats, vous pouvez choisir un mode de préparation préféré. Les réglages du plat apparaissent à l'affichage.
 - Modifier les réglages si nécessaire. Selon le plat, vous pouvez uniquement effectuer certains réglages.
- Options de réglage des plats
- Pour obtenir des informations par ex. sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyer sur "Info" .
 - Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque le plat est prêt. L'appareil cesse de chauffer.
 - Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de .

Fonction de coupure automatique

La fonction de coupure automatique pour les plats vous permet de cuire et de rôtir en toute tranquillité.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, retirez votre plat du compartiment de cuisson lorsque le fonctionnement est terminé.

Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages dans les Favoris et les réutiliser.

Selon le type de votre appareil/la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect .

Enregistrer des favoris

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 modes de fonctionnement différents comme favoris.

- Lorsque vous réglez un mode de fonctionnement, à la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Enregistrer comme favoris" . Pour renommer un favori, vous devez utiliser l'appli Home Connect .
- Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Sélectionner des favoris

Si vous avez enregistré des favoris, vous pouvez les sélectionner pour définir le fonctionnement.

Vapeur

- Appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- Vous pouvez si besoin modifier les réglages.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Les valeurs de réglage sont affichées.

Modifier des favoris

Vous pouvez modifier, trier ou supprimer vos favoris enregistrés à tout moment.

- Pour trier ou renommer un favori, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions figurant dans l'appli.

- Pour modifier les valeurs de réglage sur l'appareil, appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- À la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Modifier un favori"
- Modifiez les valeurs de réglage.
- Confirmez la modification.

Supprimer des favoris

- Pour supprimer un favori, appuyez sur "Favoris" dans le menu. Ou sélectionnez directement les Favoris à l'aide de la touche .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- À la fin de la liste de sélection, appuyez sur "Supprimer un favori"
- Confirmez la suppression.

Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

Activer la sécurité enfants

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants que l'appareil soit allumé ou éteint.

- Pour activer la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Un message de confirmation apparaît. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec . Lorsque l'appareil est allumé, s'allume. Lors que l'appareil est éteint, ne s'allume pas.

Désactiver la sécurité enfants

Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

- Appuyez sur un endroit quelconque de l'affichage.
- Pour désactiver la sécurité enfants : Suivez les instructions à l'écran pour que le graphique de l'anneau se remplisse complètement. Ou maintenez la touche enfoncée pendant environ 4 secondes. Un message de confirmation apparaît.

Réglages de base

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

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.

Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base à l'écran avec "Info" .

Modifier les réglages de base

Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

- Appuyez sur "Réglages de base" dans le menu.
- Appuyez sur la plage de réglage de base souhaitée.
- Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- Appuyez sur la sélection souhaitée pour le réglage de base. La modification est appliquée directement

à la majorité des réglages de base.

- Pour modifier d'autres réglages de base, revenez en arrière avec et sélectionnez un autre réglage de base.
- Pour quitter les réglages de base, revenez au menu avec ou éteignez l'appareil avec . Les modifications sont enregistrées.

Régler l'heure

- Appuyez sur "Réglages de base" dans le menu.
- Appuyez sur "Heure" .
- Pour régler l'heure, appuyez sur l'affichage des heures ou des minutes. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez l'heure à l'aide de la bague de réglage. Les minutes se comptent par tranches de 5 minutes. Pour régler à la minute près, appuyez sur la zone correspondante de la bague de réglage pendant environ 1 à 2 secondes. Les minutes sont affichées en points. Réglez les minutes à l'aide de la bague de réglage.
- Pour quitter les réglages de base, revenez au menu avec ou éteignez l'appareil avec . L'heure est enregistrée.

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 : .

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

Observez également les consignes dans l'appli Home Connect .

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

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.

Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect .

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

Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect

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

- Pour activer le démarrage à distance manuel, appuyez sur . La confirmation sur le four est uniquement nécessaire lorsque vous passez de la surveillance ou du démarrage à distance permanent au démarrage à distance manuel. Pour le démarrage à distance permanent, aucune confirmation n'est nécessaire sur le four.
- Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

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. Cela peut modifier légèrement les représentations ainsi que les commandes à l'écran.

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

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

Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.

L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

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

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

Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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.

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 .

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

Le code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

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

Objet : „OSSREQUEST“

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

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 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. 200 mW

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

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

Produits de nettoyage appropriés

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

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil. Nettoyer l'appareil

Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs. Produits de nettoyage

appropriés

- Séchez avec un chiffon doux.

Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures provenant de la cuisson au four, du rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent. Si les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment pendant le fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée.

- Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
- Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson. Supports
- Éliminez les grosses salissures avec du produit de nettoyage et un chiffon doux : des surfaces émaillées lisses de l'intérieur de la porte de l'appareil du couvercle en verre de la lampe du four De cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.
- Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.
- Réglez la température maximale.
- Démarrez le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
- Une fois l'appareil bien refroidi, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide. Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent à la surface. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.
- Accrochez les supports. Supports

"Aide au nettoyage"

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

La lampe du four ne s'allume pas pendant l'aide au nettoyage.

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "Aide au nettoyage". La durée n'est pas modifiable.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction d'aide au nettoyage s'affiche.
- Confirmez l'indication. L'aide au nettoyage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque l'aide au nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage .

Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson avec une lavette éponge absorbante.

- Nettoyez les surfaces lisses en émail du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récuser en inox.
- Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre et essuyez à l'eau claire.
- Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure ou utilisez la fonction de séchage. Régler le séchage

"Détartre"

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, un détartrage régulier est nécessaire.

La fréquence du détartrage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. L'appareil indique quand 5 utilisations ou moins avec de la vapeur sont encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.

Pour des raisons d'hygiène, vous devez exécuter un détartrage complet.

Si le détartrage est interrompu, vous ne pouvez plus régler aucun fonctionnement. Pour que l'appareil soit de nouveau prêt à fonctionner, exécutez 2 cycles de rinçage.

Préparer le détartrage

- Mélangez la solution détartrante : 200 ml de produit détartrant liquide 400 ml d'eau
- Ouvrez le bandeau de commande.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartrante.
- Introduisez le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
- Fermez le bandeau de commande.

Régler le détartrage

- Appuyer sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "Détartre". La durée n'est pas modifiable.
- Appuyer sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le détartrage s'affiche.
- Confirmez l'indication. Le détartrage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la première partie du détartrage est terminée. L'appareil vous invite à effectuer un rinçage 2 fois.
- Pour rincer l'appareil, pour chaque cycle de rinçage : Ouvrir le bandeau de commande et retirer le réservoir d'eau. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, et le remplir d'eau. Insérer le réservoir d'eau et fermer le bandeau de commande. Un signal retentit lorsqu'un cycle de rinçage est terminé.
- Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé : Vider le réservoir d'eau et le sécher. Vider le réservoir d'eau Éteignez l'appareil avec .

Séchage

Après un fonctionnement à la vapeur ou après l'aide au nettoyage, séchez le compartiment de cuisson pour éviter toute humidité résiduelle.

Régler le séchage

- Appuyez sur "Nettoyage" dans le menu.
- Appuyez sur "Fonction de séchage". La durée n'est pas modifiable.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le séchage s'affiche.
- Confirmez l'indication. Le séchage est lancé et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque le séchage est terminé. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .

- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes.

Décrocher la porte de l'appareil

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite. Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
- Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée . Saisissez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut .
- Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Retrait du bac de condensation

Essuyer le bac de condensation après chaque utilisation en mode vapeur ou avant chaque démontage.

Ne pas nettoyer le bac de condensation au lave-vaisselle

- Appuyer sur la surface de pression gauche jusqu'à ce que le crochet se désengage.
- Appuyer sur la surface de pression droite jusqu'à ce que le crochet se désengage.
- Basculer le bac de condensation légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le crochet de maintien inférieur se détache.
- Tirer le bac de condensation en biais vers le haut avec les deux mains .

Fixation du bac de condensation

- Insérer le bac de condensation en biais avec les deux mains .
- Engager les crochets du bac de condensation à gauche et à droite dans l'espace .
- Appuyer sur le bac de condensation, jusqu'à ce que les crochets s'engagent à droite, à gauche et en bas. Le bac de condensation est monté de façon horizontale.

Accrocher la porte de l'appareil

- Faites glisser la porte de l'appareil verticalement sur les deux charnières . Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Démonter les vitres de la porte

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Ouvrez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
- Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée .
- Appuyez sur le recouvrement de la porte à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Enlevez le recouvrement de la porte .
- Retirez la vitre intérieure et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Retirez la vitre intermédiaire et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le joint de porte.
- Si nécessaire, vous pouvez enlever la baguette de condensation pour le nettoyage. Ouvrez la porte de l'appareil. Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la.

- Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez la baguette de condensation avec un chiffon et un produit de nettoyage chaud.
- Nettoyez la porte de l'appareil. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place. Monter les vitres de la porte

Monter les vitres de la porte

Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Insérez la baguette de condensation verticalement dans la fixation et tournez-la vers le bas.
- Faites glisser la vitre intermédiaire dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intermédiaire en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et de droite .
- Ouvrez la porte de l'appareil et accrochez le joint de porte.
- Faites glisser la vitre intérieure dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intérieure en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et de droite .
- Posez le recouvrement de la porte et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite . Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Décrocher les supports

- Soulevez légèrement le support à l'avant et décrochez-le .
- Tirez ensuite le support vers l'avant et retirez-le.
- Nettoyez le support. Produits de nettoyage

Accrocher des supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.

Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

- Insérez le support au milieu dans la prise arrière jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière .
- Insérez le support dans la prise avant , jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas .

Décrocher le rail télescopique

Selon le type d'appareil, vous devez ajuster les réglages de base pour les sorties télescopiques sur les appareils avec supports et rails télescopiques. Réglages de base

Les rails télescopiques peuvent si nécessaire être montés à n'importe quel niveau.

Si nécessaire, vous pouvez équiper tous les niveaux d'un rail télescopique.

Autres informations :

- Appuyez sur l'inscription sur le côté du rail et poussez le rail vers l'arrière.

- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail vers l'extérieur , jusqu'à ce que le support avant soit accroché.
- Tirez le rail vers l'avant.
- Retirez le rail télescopique.
- Nettoyez le rail télescopique. Produits de nettoyage

Accrocher le rail télescopique

Les rails télescopiques s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Lors de l'accrochage, veillez à ce qu'ils puissent être tirés vers l'avant.

Autres informations :

- Insérez le rail coulissant avec le support arrière par le bas derrière les deux barres de guidage du niveau d'enfournement souhaité et maintenez-le horizontalement.
- Guidez le rail dans le sens de la longueur vers les barres de guidage à l'arrière et poussez les deux supports à chaque fois sur la barre inférieure. Saisissez la barre verticale avec le support arrière .
- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail télescopique vers l'intérieur , jusqu'à ce que le support soit accroché dans la barre inférieure.
- Relâchez . La fixation s'enclenche.
- Tirez le rail jusqu'en butée et insérez-le à nouveau.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

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.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.

Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

- Défaut électronique

Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. Réglages de base

Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Première mise en service

Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.

- Différentes causes sont possibles.

Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. Afficher des informations

- Dysfonctionnement

Appelez le Service après-vente .

L'appareil ne chauffe pas.

- Le mode démonstration est activé.

Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. Désactivez le mode démonstration dans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. Modifier les réglages de base

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.

L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.

- Le réglage de base a été modifié.

Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. Réglages de base

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.

Allez sur .

Le bandeau de commande ne peut pas s'ouvrir.

- 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.

- Dysfonctionnement

Appelez le service après-vente. Service après-vente Si le réservoir d'eau contient de l'eau, videz-le :

Ouvrez la porte de l'appareil. Saisissez le bandeau par en-dessous à droite et à gauche. Retirez lentement le bandeau et poussez-le vers le haut.

Très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur.

- L'appareil est étalonné automatiquement.

- Si les temps de cuisson sont trop courts, l'appareil ne s'étalonne pas automatiquement.

Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine. Réglages de base Répétez l'étalonnage.

L'appareil vous invite à effectuer un détartrage sans que le compteur n'apparaisse au préalable.

- La classe de dureté de l'eau réglée est trop basse.

Détartrer l'appareil. Vérifiez la dureté de l'eau et réglez-la dans les réglages de base. Réglages de base

L'appareil vous invite à effectuer un rinçage.

- L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage, ou l'appareil a été éteint.

Rincez l'appareil.

Le message 'Remplir le réservoir d'eau' apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli.

- Le réservoir d'eau n'est pas verrouillé.

Insérez correctement le réservoir d'eau de manière à ce qu'il s'enclenche dans le support. Remplir le réservoir d'eau

- Le réservoir d'eau est tombé. Des pièces du réservoir d'eau se sont détachées à cause des vibrations. Le réservoir d'eau fuit.

Commandez un nouveau réservoir d'eau. Service après-vente

- Dysfonctionnement

N'utilisez pas d'eau déminéralisée ni filtrée. Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service

- Le capteur est défectueux.

Appelez le Service après-vente .

L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.

- Le réglage de base a été modifié.

Modifiez le réglage de base concernant l'éclairage. Réglages de base

- La lampe LED est défectueuse.

Appelez le Service après-vente .

Durée de fonctionnement maximale atteinte.

- Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît.

Pour continuer le fonctionnement, éteignez d'abord l'appareil à l'aide de et rallumez-le. Réglez et redémarrez le fonctionnement. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec .

Un code d'erreur composé de lettres et de chiffres apparaît, par exemple E0111.

- L'électronique a détecté un défaut.

Mettez l'appareil hors, puis sous tension. Si le défaut était unique, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. Service après-vente

Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.

- Les réglages étaient inadaptés.

La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

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

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

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

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

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

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

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

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil. Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le cache.

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

Vous pouvez également afficher les informations de l'appareil dans les réglages de base. Réglages de base

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Économiser de l'énergie

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

Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

La détection de l'activation des touches sensibles La surveillance de l'ouverture de porte Le traitement de l'heure (sans affichage)

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

Comment faire

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

Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale manuellement.

Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez :

- Sélectionnez un mets adapté ou une utilisation. Sélection des mets Modes de préparation spéciaux et autres applications
- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Choisissez des accessoires et récipients appropriés. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage. Vous trouverez ici de plus amples informations sur les récipients et les accessoires : Récipients et accessoires

- Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les plages de réglage sont indiquées dans les recommandations de réglage. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet ici : Température et durée Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux, respectez les informations relatives aux Hauteurs d'enfournement hauteurs d'enfournement.
- Lorsque le mets ou l'application est prête, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche .

Bon à savoir

Vous trouverez ici des remarques générales et des explications sur les informations contenues dans les recommandations de réglage. Nous vous expliquons les principes qui permettent de déterminer les réglages idéaux pour les mets qui ne sont pas repris dans les vues d'ensemble.

Préchauffage

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Température et durée

La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Hauteurs d'enfournement

Reportez-vous aux recommandations de réglage pour la hauteur d'enfournement recommandée. Utilisez les informations suivantes comme guide si vous ne parvenez pas à trouver une recommandation appropriée.

Lorsque vous cuisez sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1.

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.

Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Formation de condensation

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

Les préparations avec l'adjonction de vapeur ou avec un mode de cuisson à la vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essayez le compartiment de cuisson et le bac à condensat une fois que l'appareil a refroidi.

Récipients et accessoires

Vous pouvez trouver les accessoires et les récipients qui conviennent à vos mets ou à votre application

dans les recommandations de réglage. Si vous sélectionnez un mode de préparation spécial, reportez-vous aux recommandations pour le choix des accessoires qui y figurent.

Récipients et accessoires en silicone

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous souhaitez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Les moules en silicone ne sont pas adaptés à la préparation avec adjonction de vapeur ni avec un mode de cuisson à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

Moules

Vous trouverez ici des informations sur les moules à pâtisserie adaptés.

Préparation avec adjonction de vapeur

Certains mets prennent une croûte croustillante et une surface brillante lorsqu'ils sont préparés avec l'adjonction de vapeur. Les plats se dessèchent moins.

Conseils de préparation pour la cuisson à la vapeur

Faites cuire les mets en les préservant. Les aliments restent particulièrement juteux.

Contrairement à la préparation avec adjonction de vapeur, aucune croûte n'est formée sur la viande.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des mets dans un récipient, il est plus facile de les sortir du compartiment de cuisson et de les servir directement dans le récipient. Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Cuisson dans un récipient ouvert

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des aliments dans un récipient ouvert.

Cuisson dans un récipient fermé

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des mets dans un récipient fermé.

Conseils de préparation pour griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Autres accessoires

Le gril air pulsé convient parfaitement à la préparation d'une volaille entière ou d'un poisson entier, ou de viande, par ex. un rôti avec couenne.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la position de gril réglée.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés

Suivez ces informations lorsque vous préparez des plats cuisinés réfrigérés et congelés.

Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour cuire des pâtisseries sucrées.

Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries

Respectez ces informations lorsque vous cuisinez des gâteaux ou des petites pâtisseries.

Conseils de cuisson

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries.

Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries, telles que les petits gâteaux secs ou des biscuits.

Pain et petits pains

Recommandations de réglage pour cuire ou réchauffer du pain ou des petits pains, ainsi que pour la préparation de toasts.

Conseils de préparation de pain et de petits pains

Respectez ces informations lorsque vous faites cuire du pain ou des petits pains.

Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur

La fonction Jet de vapeur vous permet d'ajouter de manière sélective et temporaire de la vapeur intensive. Les pains et les petits pains lèvent notamment bien, deviennent croustillants et prennent une belle couleur. Jet de vapeur

Procédez ainsi en prenant l'exemple du pain :

- Préchauffez l'appareil.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, activez le jet de vapeur.
- Enfournez le pain.
- Fermez la porte.
- Déclenchez le jet de vapeur.
- Une fois le jet de vapeur terminé, déclenchez-le de nouveau. Utilisez le jet de vapeur 3 fois au total.
- Après env. 15 minutes, réduisez la température du compartiment de cuisson pour faire cuire le pain.
- Terminez la cuisson du pain sans ajouter de vapeur supplémentaire.

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries précuits et surgelés.

Recommandations de réglage pour le pain

Recommandations de réglage pour cuire des pains et des fougasses.

Recommandations de réglage pour les petits pains

Recommandations de réglage pour les petits pains frais.

Recommandations de réglage pour les toasts

Recommandations de réglage pour griller ou gratiner des toasts.

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Recommandations de réglage pour préparer et cuire des produits de boulangerie salés.

Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés

Respectez ces informations lorsque vous cuisez des pizzas, des quiches ou des gâteaux salés.

Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour les variations de gâteaux salés.

Recommandations de réglage pour les pizzas

Recommandations de réglage pour les pizzas fraîchement préparées.

Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Gratins et soufflés

Recommandations pour la préparation de soufflés, gratins et soufflés.

Conseils de préparation des gratins et soufflés

Respectez ces informations lorsque vous préparez des gratins ou des soufflés.

Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés

Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés salés ou sucrés.

Volaille

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur, rôtir ou griller de la volaille.

Conseils de préparation de la volaille

Respectez ces informations lorsque vous préparez de la volaille.

Astuces de préparation de la volaille

Pour obtenir un bon résultat, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour le canard et l'oie

Recommandations de réglage pour la préparation du canard ou de l'oie.

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

Recommandations de réglage pour la dinde

Recommandations de réglage pour la préparation de la dinde.

Viande

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande.

Conseils de préparation de la viande

Respectez ces informations si vous préparez de la viande.

Conseils pour rôtir et braiser

Respectez ces conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôissage et le braisage.

Conseils pour le rôissage suivant

Si le rôissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour les plats à base de viande

Recommandations de réglage pour cuire des plats à base de viande, par ex. des pains de viande.

Recommandations de réglage pour l'agneau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande d'agneau.

Recommandations de réglage pour cuire de la viande d'agneau à basse température.

Recommandations de réglage pour le boeuf

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir, griller ou cuire à la vapeur de la viande de boeuf.

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de boeuf à basse température.

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire au four, rôtir, griller ou cuire à la vapeur de la viande de porc.

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de porc à basse température.

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire ou cuire à la vapeur des saucisses.

Poisson

Recommandations de réglage pour cuire à l'étuvé, cuire à la vapeur, rôtir ou griller du poisson.

Conseils de préparation du poisson

Respectez ces informations si vous préparez du poisson.

Astuces de préparation du poisson

Vous trouverez ici des conseils pour la préparation du poisson.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour cuire du poisson sous vide.

Recommandations de réglage pour les filets de poisson

Recommandations de réglage pour les filets de poisson.

Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson

Recommandations de réglage pour les terrines de poisson.

Recommandations de réglage pour les darnes de poisson

Recommandations de réglage pour préparer des darnes de poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé.

Légumes, garnitures et oeuf

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation des légumes et garnitures

Respectez ces informations lorsque vous préparez des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les oeufs

Recommandations de réglage pour préparer des oeufs sur le plat ou à la royale.

Recommandations de réglage pour les légumes frais

Recommandations de réglage pour cuire des légumes frais.

Recommandations de réglage pour les légumes surgelés

Recommandations de réglage pour cuire des légumes surgelés.

Recommandations de réglage pour les céréales

Recommandations de réglage pour cuire des produits céréaliers, par ex. couscous ou du millet.

Recommandations de réglage pour les pommes de terre

Recommandations de réglage pour cuire ou cuire à la vapeur des pommes de terre ou des quenelles.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés

Recommandations de réglage pour les produits à base de pomme de terre, par ex. les frites ou les croquettes de pommes de terre.

Recommandations de réglage pour le riz

Recommandations de réglage pour cuire du riz.

Dessert

Recommandations de réglage et autres informations pour préparer des entremets et du yaourt.

Préparer du riz au lait

- Pesez le riz.
- Ajoutez 2,5 fois la quantité de lait.
- Remplissez un saladier avec le riz et le lait jusqu'à une hauteur de max 2,5 cm. Pour de grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Mélangez le riz au lait après la cuisson. Le riz au lait absorbe le lait restant.

Préparer de la compote

- Pesez les fruits.
- Ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau.
- Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Préparer la crème caramel ou la crème brûlée

- Préparer le mélange pour la crème selon votre recette.
- Verser le mélange dans des ramequins à une hauteur de 2 à 3 cm.
- Placer les ramequins dans le panier vapeur perforé, taille XL.
- Recouvrir d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie, par exemple avec du film alimentaire.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Préparer des petits pains blancs à la vapeur

- Préparez la pâte à la levure selon votre recette.
- Laissez lever la pâte à la levure. Laissez lever la pâte
- Déposez les boules formées dans la lèchefrite graissée.
- Laissez lever les boules formées.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Préparer du yaourt

- Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
- Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
- Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.

- Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
- Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
- Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes

Recommandations de réglage pour les desserts.

Cuire des menus à la vapeur

Recommandations de réglage et autres informations pour cuire un menu complet.

Conseils de préparation de cuisson de menus

Respectez ces conseils lorsque vous cuisez des menus complets.

Recommandations de réglage pour préparer un menu

Recommandations de réglage pour cuire des menus entiers.

Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température.

Cuisson basse température

Pour tous les morceaux de viande noble qui doivent être cuits rosés ou à point. La viande et à la volaille restent juteuses et tendres grâce à une cuisson lente à basse température.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.

- Tenez compte des exigences des aliments à cuire : Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os. N'utilisez pas de viande décongelée. Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse. Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.
- Placez le récipient sur la grille au niveau 1 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température. Vous pouvez immédiatement couper la viande. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Cette technique de cuisson spéciale permet d'obtenir une viande rosée. La viande n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

Recommandations de réglage pour la volaille

Recommandations de réglage pour cuire de la volaille à basse température.

Recommandations de réglage pour cuire de la volaille sous vide.

Conseils de préparation pour cuire sous vide

Respectez ces informations lorsque vous cuisez des mets sous vide.

Mettre des mets sous vide

Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson optimal, utilisez un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.

Pour éviter que des gaz, comme ceux que l'on trouve dans les légumes, ne s'échappent des aliments, mettez les aliments sous vide au plus tard un jour avant la cuisson. Les gaz empêchent le transfert de chaleur ou entraînent la modification de la structure des mets et donc de leur comportement à la cuisson par la pression du vide.

N'utilisez pas de sonde thermométrique.

- Assaisonnez les mets avec la moitié de la quantité d'épices habituelle. Aucun arôme ne peut s'échapper avec la cuisson sous vide. Les quantités habituelles d'arômes, comme les épices, les herbes ou l'ail, ont un impact beaucoup plus important sur le goût et l'intensifient. Vous pouvez intensifier les saveurs naturelles des aliments de haute qualité en mettant un petit peu de beurre et de sel dans le sac sous vide. Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson. Les ingrédients acides rendent les mets plus fermes, par exemple le jus de citron ou le vinaigre. L'alcool et l'ail procurent aux mets un arrière-goût désagréable.
- Pour remplir le sac sous vide, rabattez le rebord de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par exemple dans un bol. Lorsque vous remplissez le sachet sous vide, veillez à ce qu'il ne soit pas mouillé par des résidus alimentaires dans la zone de la soudure.
- Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact. Le sachet sous vide ne contient pas d'air. Le point de soudure est impeccablement scellé. Le sachet sous vide ne présente aucun trou. Les morceaux de viande ou de poisson mis sous vide ensemble ne doivent pas être directement pressés les uns contre les autres.
- Si le sachet sous vide n'est pas idéalement rempli, placez les aliments dans un nouveau sachet et mettez-les à nouveau sous vide.

Préparer des mets pour la cuisson sous vide

Des bactéries peuvent se trouver sur presque toutes les surfaces des aliments.

- Pour tuer les bactéries, plongez le mets sous vide pendant max. 3 secondes dans l'eau bouillante avant la cuisson. Vos ingrédients sont préparés pour la cuisson sous vide de façon hygiénique et sans germes.

Cuire des mets sous vide

- Placer le plat sur la grille combinée. Pour une répartition homogène de la chaleur, ne pas placer les plats mis sous vide les uns sur les autres ou à proximité les uns des autres sur la grille combinée.
- Insérer la lèche-frite au niveau 1 afin de recueillir l'écoulement de l'eau de condensation.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les recommandations de réglage sont calculées pour qu'un remplissage de réservoir d'eau suffise. Généralement, pour un réservoir d'eau complètement rempli et en fonction de la température, le temps de cuisson maximal ci-après suffit :
- Après la cuisson, laisser le compartiment de cuisson refroidir, puis essuyer l'eau à l'aide d'une éponge.
- Sécher le sac pour mise sous vide et le déposer dans un récipient propre.

- Ouvrir le sac pour mise sous vide avec des ciseaux. Verser tous les aliments et le liquide dans le récipient. Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon ou de la marinade.
- Dresser le plat.

Recommandations de réglage pour les desserts

Recommandations de réglage pour la cuisson sous vide de fruits et entremets.

Recommandations de réglage pour la viande

Recommandations de réglage pour cuire de la viande sous vide.

Recommandations de réglage pour les légumes

Recommandations de réglage pour cuire des légumes sous vide.

Faire sécher

Séchez des fruits, des légumes ou des herbes.

Conseils de préparation pour faire sécher des mets

Respectez ces informations lorsque vous faites sécher des aliments.

Faire sécher des fruits, des légumes ou des herbes

- Utilisez des fruits, des légumes ou des herbes en parfait état.
- Lavez soigneusement les aliments à sécher et égouttez-les ou séchez-les bien.
- Recouvrez la grille de papier cuisson.
- Préparez les aliments à sécher.
- Enfouissez la grille dans le compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Retournez plusieurs fois les aliments à sécher très juteux.
- Retirez les aliments à sécher du papier immédiatement après les avoir fait sécher.

Mettre en conserve et extraire du jus

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques. L'extraction de jus utilise la chaleur pour libérer le liquide des aliments.

Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- Préparez les fruits et les légumes, par ex., épluchez-les, épépinez-les ou émincez-les.
- Remplissez les bocaux jusqu'à environ 2 cm au-dessous du bord.
- Remplissez les bocaux avec un liquide chaud. Environ 400 ml de liquide sont nécessaires pour un bocal d'1 litre. Pour un litre d'eau, environ 250 g de sucre pour les fruits sucrés Pour un litre d'eau, environ 500 g de sucre pour les fruits acides
- Essuyez les bords des bocaux. Ils doivent être propres.
- Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque bocal.
- Fermez les bocaux avec des clips.

Mettre en conserve des fruits et légumes

- Enfouissez le panier vapeur perforé, taille XL, dans le compartiment de cuisson.
- Placez les bocaux préparés dans le panier vapeur de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Ouvrez la porte de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.

- Lorsque les bords ont complètement refroidi, retirez-les du compartiment de cuisson.
- Séchez le compartiment de cuisson.

Extraire le jus de baies

- Mettez les baies dans un saladier et sucrez-les.
- Laissez reposer le mélange au moins une heure pour permettre aux baies de libérer leur jus.
- Versez les baies dans le panier vapeur perforé, taille XL et enfournez conformément aux recommandations de réglage.
- Pour recueillir le jus, insérez la lèchefrite un niveau en dessous.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Une fois le temps de cuisson terminé, mettez les baies dans une serviette et pressez le jus restant.
- Séchez le compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour la mise en conserve

Recommandation de réglage pour mettre en conserve des fruits ou des légumes.

Recommandations de réglage pour extraire du jus

Recommandations de réglage pour extraire le jus de baies.

Stérilisation et hygiène

Stérilisez des récipients ou des biberons en parfait état et résistants à la chaleur. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Stériliser des biberons

- Nettoyez les biberons directement après la tétée avec un goupillon.
- Nettoyez les biberons au lave-vaisselle.
- Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé, taille XL, de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- Démarrez le programme 'Stériliser'.
- Séchez les biberons avec un torchon propre.
- Essuyez l'appareil après la stérilisation.

Consignes d'utilisation pour stériliser

Respectez ces informations lorsque vous stérilisez des récipients.

Recommandations de réglage pour l'hygiène

Recommandations de réglage pour stériliser des récipients et des biberons.

Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Recommandations de réglage pour une pâte à pain

Recommandations de réglage pour laisser lever de la pâte à pain.

Recommandations de réglage pour une pâte à la levure salée

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure salée.

Recommandations de réglage pour la pâte à la levure sucrée

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure sucrées.

Conseils de préparation pour décongeler

Respectez ces informations lorsque vous décongelez des mets.

Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains

Recommandations de réglage pour décongeler du pain et des petits pains.

Recommandations de réglage pour les gâteaux

Recommandations de réglage pour décongeler des gâteaux.

Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes

Recommandations de réglage pour décongeler des fruits et des légumes.

Réchauffer

Chauffez les plats en les préservant avec l'adjonction de vapeur. Les plats ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés. Vous pouvez également réchauffer des pâtisseries de la veille.

Conseils de préparation pour réchauffer

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets.

Recommandations de réglage pour les pâtisseries

Recommandations de réglage pour réchauffer des pâtisseries.

Recommandations de réglage pour les pâtisseries surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pâtisseries surgelées.

Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des légumes qui sont à la température du réfrigérateur.

Recommandations de réglage pour des plats surgelés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats surgelés.

Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats qui sont à la température du réfrigérateur.

Maintenir au chaud

Maintenez au chaud les mets préparés. Grâce à l'adjonction de vapeur, les mets cuisinés restent juteux.

Conseils de préparation pour maintenir au chaud

Respectez ces informations lorsque vous maintenez au chaud des mets.

Plats tests

Les informations contenues dans cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuire

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur des plats tests.

Griller

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites griller des plats tests.

Recommandations de réglage pour griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.