

Four

Combair SLP



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.
- Indication pour une énumération.



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
BC-SLP	729	55-600/55-762
BC-SLP	764	60-600/60-762

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

Consignes de sécurité	6
Avant la première mise en service	6
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Si vous avez des enfants	8
Utilisation	8
Description de l'appareil	11
Structure	11
Éléments de commande et d'affichage	12
Espace de cuisson	13
Accessoires	14
Utilisation	17
Première mise en service	19
Exemple	19
Sélectionner le mode de fonctionnement	20
Modifier le mode de fonctionnement	20
Sélectionner la température de l'espace de cuisson	20
Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson	21
Déclencher	21
Réglages utilisateur	22
Langue	24
Sécurité enfants	24
Affichage de l'heure	25
Signal acoustique	25
Eclairage	25
Unité de température	26
Contraste	26
Format de l'heure	26
Réglages d'usine	26

Fonctions de l'horloge	27
Réglage et modification de l'heure	27
Minuterie	28
Durée de fonctionnement	29
Démarrage différé	31
Modes de fonctionnement	34
Réchauffage rapide	38
Sonde de température	39
Température de la sonde	40
Rôtissage doux	42
Broche tournante et panier porte rôti	46
Broche tournante	46
Panier porte rôti	48
CuissonMatic	49
Degré de brunissement	49
Durée de cuisson	49
Sélectionner et démarrer la CuissonMatic	51
Recettes	53
Sélectionner et démarrer les recettes	54
Recettes personnelles	56
Créer vos recettes personnelles	56
Garder au chaud	59
Trucs et astuces	60
Economiser de l'énergie	62
Options	63
Tiroir chauffant	63
Chauffe-plat	63

Nettoyage et entretien	64
Nettoyage extérieur	64
Nettoyer la porte de l'appareil	65
Retirer la grille de guidage	66
Remplacez le joint de la porte	67
Nettoyer les accessoires	67
Nettoyer l'espace de cuisson	68
Autonettoyage pyrolytique	68
Remplacer l'ampoule halogène	72
 Comment éliminer soi-même des pannes	 73
Que faire lorsque	73
A la suite d'une coupure de courant	76
 Accessoires et pièces de rechange	 77
 Caractéristiques techniques	 79
 Elimination	 80
 Notes	 81
 Index	 84
 Service de réparation	 87
 Brèves instructions	 88

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- Seule la sonde de température livrée avec cet appareil peut être utilisée.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, ainsi que lors de l'autonettoyage pyrolytique, de la chaleur se dégage. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- Avant de lancer l'autonettoyage pyrolytique, veillez à ce qu'aucun accessoire, ustensiles de cuisson ou autre objet ne se trouve dans l'espace de cuisson. Essayez les gros résidus de graisse et d'huile à l'aide d'un essuie-tout.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

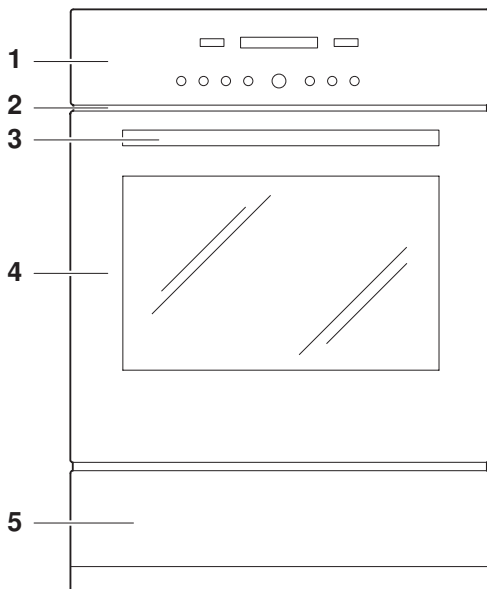
- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Avec les modes de fonctionnement , ,  et  ne placez pas de moules, bacs de cuisson, etc. directement sur le fond de l'espace de cuisson.
- Ne placez pas de film protecteur ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage l'appareil.
- Dans l'espace de cuisson, ne utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

Description de l'appareil

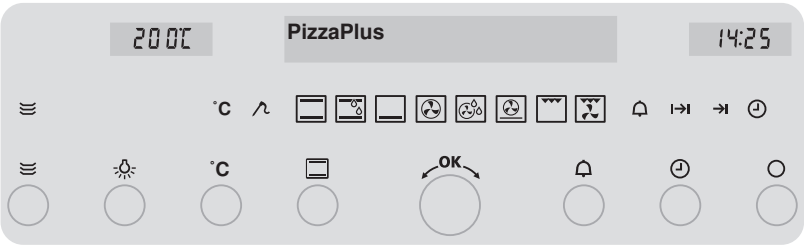
Structure



- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture d'aération
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil
- 5 Tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

Éléments de commande et d'affichage



Touches

- | | | | |
|--|--|--|---|
| | Tiroir chauffant/Chauffe-plat * | | Bouton de réglage |
| | Eclairage | | Minuterie |
| | Température de l'espace de cuisson/température de la sonde | | Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt |
| | Mode de fonctionnement | | Arrêt |

Affichages

- | | | | |
|--|--|--|-----------------------------|
| | Température | | Affichage de texte en clair |
| | Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt, minuterie | | |

Symboles

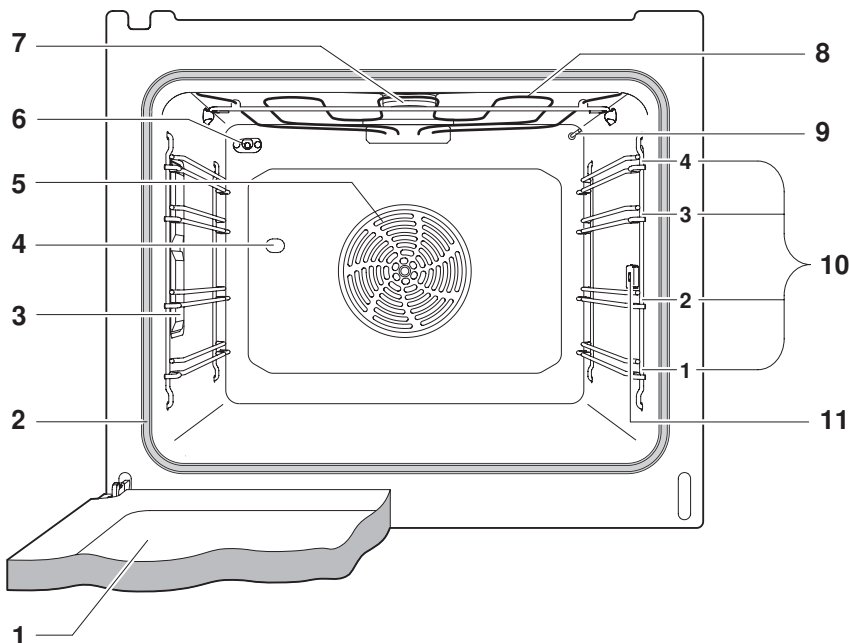
- | | | | | | |
|--|------------------------------------|--|-------------------------|--|-------------------------|
| | Tiroir chauffant/Chauffe-plat * | | Durée de fonctionnement | | |
| | Température de l'espace de cuisson | | Heure d'arrêt | | |
| | Température de la sonde | | Heure | | |
| | Minuterie | | | | |
| | | | | | Modes de fonctionnement |

* en fonction du modèle

Espace de cuisson



Ne placez aucune garniture de protection ni feuille d'aluminium sur le fond de l'appareil.



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Porte de l'appareil | 7 | Ventilation de l'espace de cuisson |
| 2 | Joint de la porte | 8 | Gril/chaueur de voûte |
| 3 | Eclairage | 9 | Sonde de température de l'espace de cuisson |
| 4 | Entraînement de la broche tournante/du panier porte rôti | 10 | Niveaux avec identification |
| 5 | Ventilateur d'air chaud | 11 | Prise pour sonde de température |
| 6 | Sonde d'atmosphère | | |



La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

Accessoires



Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur des plaques à gâteaux émaillées. Cela entraîne des dommages visibles.

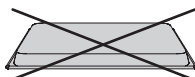


Plaque à gâteaux originale avec TopClean

- Moule pour les tartes et les petits fours
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque à gâteaux originale n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.



1



- Le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- Utilisez exclusivement la plaque à gâteaux originale dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Pour laisser refroidir une pâtisserie

Lors de la préparation de pains et de quiches congelés,

- revêtez la grille de papier sulfurisé ou utiliser une plaque à gâteaux ronde.



Sonde de température avec poignée coudée

La sonde de température convient pour la mesure de températures au cœur des aliments sur une plage allant de 30 °C à 99 °C.

- Dès que la température de sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement. Les températures de sonde adaptées sont décrites dans les 'Conseils de réglage'.
- La sonde de température peut aussi être uniquement utilisée pour mesurer la température du mets. Le mode de fonctionnement doit dans ce cas être déclenché manuellement.
- Cette sonde peut être utilisée pour tous les modes de fonctionnement ainsi que lors de l'utilisation de la broche tournante et du panier porte rôti.



Broche tournante

- Pour la préparation de rôtis et de poulets.

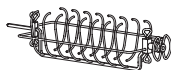


Cadre de support

- Sert de support pour la broche tournante et le panier porte rôti.



Les accessoires suivants ne sont pas compris dans la livraison.



Panier porte rôti

- Pour la préparation de rôtis, gigots d'agneau, etc.



Plaques à gâteaux rondes avec TopClean

- Moules pour les tartes et les quiches

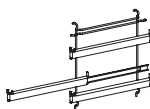
Disponibles en 3 tailles



Moule en porcelaine

- Pour la préparation de différents plats tels que lasagne, gratins de pomme de terre, etc.
- Pour griller des rôtis, poulets, etc.
- Pour maintenir des plats au chaud

Disponible en 3 tailles



Support de plaques coulissant

- Pour extraire une ou plusieurs plaques à gâteaux/ grille de l'espace de cuisson en toute sécurité, p. ex. pour arroser un rôti ou retirer des moules

Utilisation

Avec les touches

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'afficheur numérique correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage  **OK**, vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage  **OK**, vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.

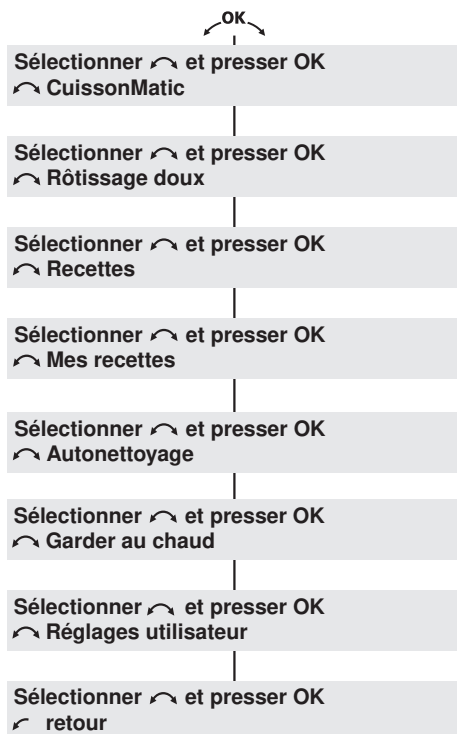
Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage  est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler le texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage , vous activez l'affichage de texte en clair.
- En tournant le bouton de réglage , vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , vous confirmez la sélection.
- Un effleurement de la touche  fait s'éteindre l'affichage de texte en clair.



En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage , vous pouvez revenir au niveau d'utilisation supérieur. Le symbole  renvoie à une information.



Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Lorsque **12:00** clignote sur l'afficheur numérique de droite, tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure.



En pressant le bouton de réglage , vous pouvez passer des heures aux minutes.

En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.

En pressant le bouton de réglage , vous confirmez le réglage.

- ▶ Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Faites chauffer l'appareil vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement  et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ une heure. Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

Exemple



Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Les symboles sont expliqués dans les 'Conseils de réglage'. Les tableaux de 'conseils de réglage' indiquent:

			°C		 min		
Cake	A14		165-175	oui	50-65	2	

- ▶ Introduisez la grille au niveau 2.
- ▶ Poursuivre la commande comme décrit aux pages suivantes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement .
- L'affiche de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» « Niveau 2».
- 200°C clignote sur l'afficheur numérique de gauche.
- Les symboles °C et  clignotent.

Modifier le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement sélectionné s'affiche.

Sélectionner la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la température de l'espace de cuisson pour la régler à 170°C.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» « L'appareil chauffe».
- Le symbole °C est allumé.
- Dès que l'espace de cuisson est préchauffé, un signal acoustique retentit et l'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» « Niveau 2».



Il est recommandé de régler la température moyenne proposée dans les 'Conseils de réglage'.

- ▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurez la touche °C.
 - L'affiche de texte en clair indique «Température espace de cuisson».
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, la température de l'espace de cuisson réglée clignote.
 - Le symbole °C clignote.

En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Retirer le mets



De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure!

Les accessoires chauffent. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- ▶ Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'espace de cuisson.

Déclencher

- ▶ Effleurez la touche 
 - Les symboles °C et  s'éteignent.
 - Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, l'affiche de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».



L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé et que l'affichage de texte en clair est sombre.

Le ventilateur peut continuer à fonctionner.

- ▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage , jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Réglages utilisateur» «Langue».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous ferez s'afficher les possibilités existantes.
- ▶ Sélectionnez les réglages et confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .



Après une coupure de courant, les réglages sont conservés.

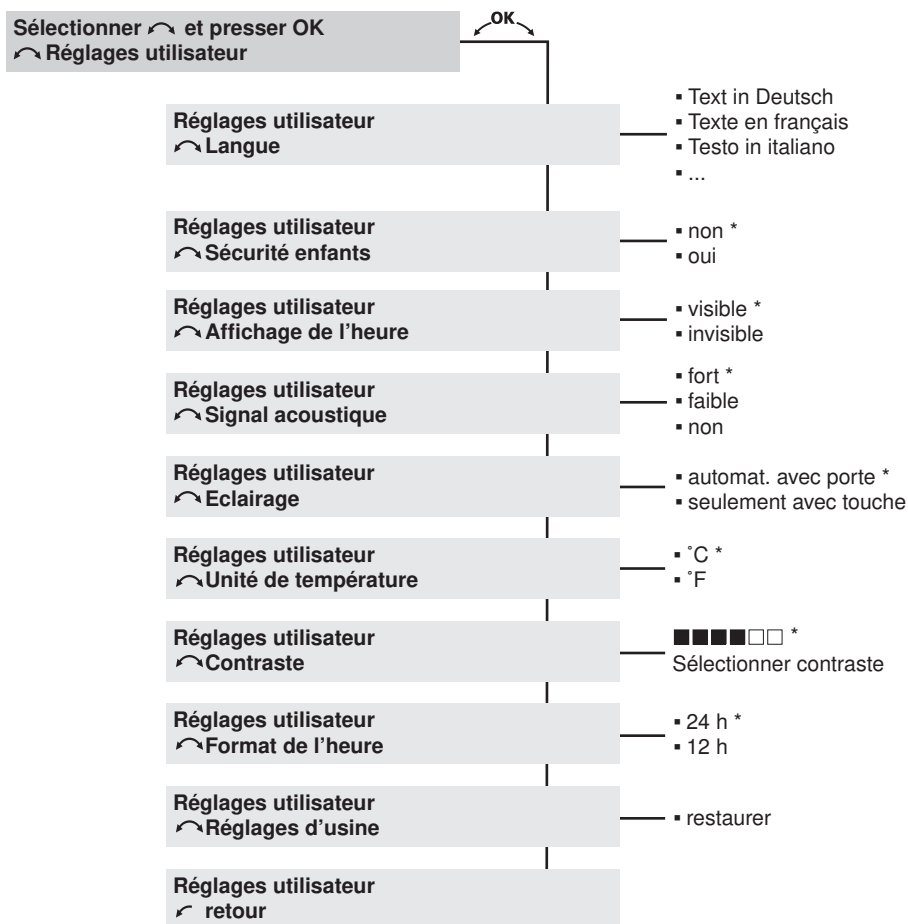
Réglages possibles

Sélectionner  et presser OK
 CuissonMatic



Sélectionner  et presser OK
 Réglages utilisateur

Sélectionner  et presser OK
 retour



* Réglages d'usine

Langue

Plusieurs langues sont disponibles. La langue de l'affichage de texte en clair peut être modifiée.

- ▶ Pressez simultanément la touche  et le bouton de réglage  pendant 10 secondes.
 - L'affiche de texte en clair indique «Langue».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche / ou  est effleurée

- un double signal acoustique retentit
- l'affichage de texte en clair indique «Sécurité enfants» et
- l'effleurement de la touche reste sans effet.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée et effleurez la touche / ou .
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
- 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



Les touches ,  et  peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Signal acoustique

Il peut être réglé à deux volumes sonores différents ou désactivé.

■ fort	volume maximum
■ faible	volume réduit
■ éteint	le signal acoustique est désactivé



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».

Eclairage

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.



L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .

Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F»:

■ °C	Degrés Celsius
■ °F	Degrés Fahrenheit

Contraste

Cette fonction permet d'adapter la lisibilité de l'affichage à la situation de montage de l'appareil.

Format de l'heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s'agit du format américain (a. m./p. m.).

Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages d'utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil



Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 24 h à 6 h.

Si le format d'heure «12 h» est sélectionné, la luminosité n'est pas réduite.

Régler et modifier l'heure



L'heure ne peut pas être modifiée lorsque l'appareil est en service ou qu'un démarrage différé est réglé.

- ▶ Effleurez la touche .
 - L'affiche de texte en clair indique «Heure: régler les heures» «i
 - Les heures clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Effleurez la touche  ou pressez le bouton de réglage .
 - L'affiche de texte en clair indique «Heure: régler les minutes» «i
 - Les minutes clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  pour régler les minutes.

En pressant le bouton de réglage , vous pouvez confirmer le réglage.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

- Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes».
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex.  = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex.  = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.



En effleurant 1× la touche , vous pouvez réinitialiser  la durée.

- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez la minuterie.
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie».
- Sur l'afficheur numérique de droite, la durée résiduelle qui s'écoule est visible.
- Le symbole  est allumé.

Au terme de la durée réglée

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute.
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie» «temps écoulé».
- Le symbole  clignote.

L'effleurement de la touche  interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes»
« 0'00: presser à nouveau».
- La durée résiduelle qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2x la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Minuterie: régler minutes/secondes».
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de foncion. heures/min»
« Heure d'arrêt: presser à nouv.».
- Sur l'afficheur numérique de droite,  clignote.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée – au maximum .

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche .
- La durée résiduelle clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole $I \rightarrow I$ clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.
- Pendant 1 minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonctionnement temps écoulé»
« Continuer: choisir durée».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de l'espace de cuisson.
-  '  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole $I \rightarrow I$ clignote.
- Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

- Effleurez la touche .
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique de gauche indique la chaleur résiduelle.

Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité. Si vous utilisez la sonde de température, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les 'Conseils de réglage'. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être plus tôt ou plus tard que l'heure d'arrêt réglée.



Si l'appareil doit être préchauffé pour un programme «Cuisson-Matic»/«Recettes» ou «Recettes personnelles», aucun démarrage différé n'est possible.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester à température amante.

- Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

Régler la durée de fonctionnement

- Effleurez la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonction. heures/min»
« Heure d'arrêt: presser à nouv.».
- **0h 15** clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole **I→I** clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée – au maximum **9h 59**.

Régler la l'heure d'arrêt

- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
- L'affiche de texte en clair indique «Heure d'arrêt»  Durée: presser à nouveau».
- Sur l'afficheur numérique de droite **8:15** clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole  clignote.

- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure d'arrêt.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min. Si le format d'heure «12 h» est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  est allumé.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

- Ex.:
- ▶ Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et 180 °C.
 - ▶ Vous réglez à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
 - ▶ Vous réglez l'heure d'arrêt à 11 h 30.
 - L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez 1× la touche .
- La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.
- ▶ Effleurez 2× la touche .
- L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.



La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclenchement anticipé

- Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.
- Pendant 1 minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Durée de fonctionnement temps écoulé»
« Continuer: choisir durée».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de l'espace de cuisson.
-  '  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.
- Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

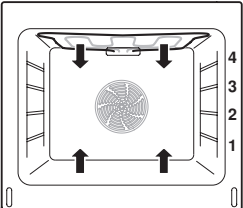
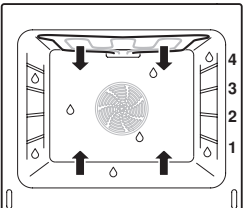
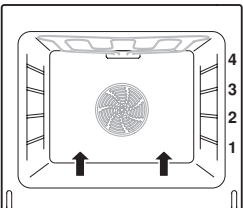
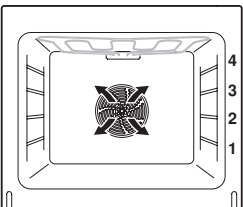
- Effleurez la touche .
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique de gauche indique la chaleur résiduelle.

Modes de fonctionnement

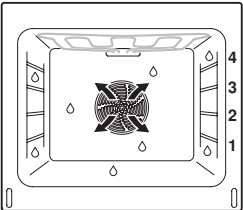
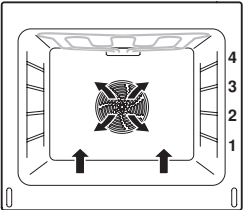
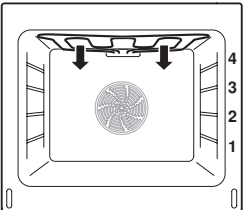
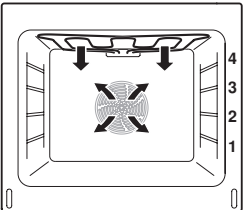
- Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Chaleur voûte et sole		30-300 °C	200 °C	2 (ou 1)
Chaleur voûte et sole humide		30-300 °C	200 °C	2 (ou 1)
Chaleur de sole		30-250 °C	200 °C	2 (ou 1)
Air chaud		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)

- Placer les moules sur la grille.
- Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Application	Chauffage
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas. 
Pour les gratins, soufflés, rôtis, pains et pâtisseries à pâte levée.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée. 
Cuisson intense du fond du gâteau et pour la stérilisation. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe inférieur. 
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis sur 2 ou 3 étages. Sélectionnez une température inférieure de 20 °C à celle de .	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. 

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Air chaud humide		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30-280 °C	200 °C	2 (ou 1)
Gril		30-300 °C	250 °C	3 ou 4
Gril-chaaleur tournante		30-280 °C	200 °C	2 ou 3

Application	Chauffage
Pour les gratins, soufflés, pains et pâtisseries à pâte levée sur 2 ou 3 niveaux.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée. 
Pour les pizzas, tartes et quiches. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense. 
Aliments peu épais à griller (steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons, saucisses), gratins et toasts. Placez directement l'aliment sur la grille. Revêtiez la plaque à gâteau originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe du gril. 
Aliments épais à griller (poulet ou rôti dans un plat en porcelaine ou en verre), gratin et soufflé.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud. 

Réchauffage rapide

Avec le réchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le réchauffage rapide est également possible avec les modes de fonctionnement  /  /  /  et .

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Gardez le bouton de réglage  enfoncé pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique unique retentit.
 - L'affiche de texte en clair indique p. ex. «Chaleur voûte et sole» «Réchauffage rapide».
 - Sur l'afficheur numérique de gauche,  clignote.
 - Dès que la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique retentit.

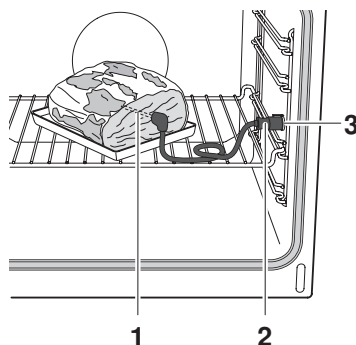
Sonde de température



Seule la sonde de température fournie doit être utilisée. Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle. Gardez toujours propres la fiche mâle.

Positionner la sonde de température

- Enfichez la sonde de température **1** dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse. Pour une mesure correcte, la sonde de température **1** doit être recouverte intégralement par l'aliment.



La température ne pourra être mesurée de façon fiable que s'il s'agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficelez le morceau de viande.

La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus gras.

Avec de la volaille, nous vous conseillons de positionner la sonde de température à l'intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l'espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension.

- Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.

Température de la sonde



La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température est enfichée.

Réglage

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez 1× la touche °C.
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, - -T est affiché.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde, qui dépend de la pièce de viande et du degré de cuisson, voir 'Conseils de réglage'.



Si seule la température de la sonde doit être mesurée, sélectionnez - -T.

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.
- Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C, l'afficheur numérique de gauche indique - -T.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez 2× la touche °C.
 - Dans l'afficheur numérique de gauche, la température de la sonde réglée clignote.
 - Le symbole  clignote.

En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de la sonde.

Fin de cuisson

- Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.
 - Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
 - L'affiche de texte en clair indique «Température de la sonde atteinte».
 - Dans l'afficheur numérique de gauche, la température de la sonde actuelle est affichée, p. ex. 70°C.
 - Le symbole  clignote.
- Pour déclencher, effleurez la touche .



Si la viande est laissée dans l'espace de cuisson après le déclenchement de l'appareil, la température de la sonde augmente encore en raison de la chaleur résiduelle.

Rôtissage doux

«Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité déjà saisies ou non. La fin de cuisson peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. La durée de cuisson peut être réglée entre 2½ et 4½ heures pour le «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou 3½ à 4½ heures pour le «Rôtissage doux au grill». Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait automatiquement.

Conseils pour un résultat optimal

- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité, avec peu de tissus conjonctifs



Pour le «Rôtissage doux au grill», il est également possible d'utiliser des morceaux entrelardés entre 1000 et 2000 g.

«Rôtissage doux d'une viande déjà saisie»

Préparer la viande

- Assaisonnez ou marinez la viande.



Retirez les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

- Salez la viande juste avant de la saisir.
- Saisissez brièvement la viande à feu vif de part en part. La durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes.
- Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.

Placer la sonde de température

- Enfichez la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse



La sonde de température doit être recouverte au maximum par l'aliment.

La température mesurée par la sonde dans la viande est importante pour que la viande soit parfaitement cuite à la fin de la cuisson.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez-y le plat.
- Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise femelle.

Préparatifs «Rôtissage doux au gril»

- Assaisonnez ou marinez la viande.



Ficelez les morceaux de viande peu compacts tels qu'un gigot d'agneau sans os de sorte qu'ils soient le plus ronds possibles afin d'obtenir un brunissage homogène sous le gril.

Retirez les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant le «Rôtissage doux au gril». Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

- Introduisez au niveau 1 une plaque à gâteaux originale revêtue de papier aluminium.
- Placez la viande sur la broche tournante ou dans le panier porte rôti et introduisez-la au niveau 3 avec le cadre de support.
- Fixez la sonde de température sur le cadre de support et branchez la fiche dans la prise femelle.



Veuillez vous reporter aux indications figurant sous 'Broche tournante et panier porte rôti'

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide de l'exemple «Rôtissage doux» «Gigot d'agneau».



Plus la durée de cuisson sera longue, plus la viande sera tendre et juteuse. Cela vaut tout particulièrement pour les morceaux de viande épais.

Après le démarrage, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.

Veuillez vous reporter aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage'.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Rôtissage doux».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Filet de veau».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Gigot d'agneau».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Gigot d'agneau» «saisi, saignant».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Gigot d'agneau» «Gril, brunissement moyen».
- ▶ Tournez éventuellement le bouton de réglage  jusqu'à ce que le niveau de brunissement souhaité s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Gigot d'agneau» «démarrer».
- L'afficheur numérique de gauche indique la température de la sonde pré-régulée de **67°C**.
- L'afficheur numérique de droite indique **4h 00** pour une durée de fonctionnement de 4 heures.
- Les symboles ,  et  sont allumés.

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Le rôtissage doux démarre.
- L’affichage de la température indique la température de la sonde.
- L’affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s’écoule.
- Les symboles ,  et  sont allumés.

Modifier la température de la sonde

- ▶ Effleurez la touche .
- Sur l’afficheur numérique de gauche clignote la température de la sonde préréglée de .
- Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la température de la sonde.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche .
- Sur l’afficheur numérique de droite,  clignote.
- Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la durée de fonctionnement.

Interruption par mégarde

- ▶ Lorsque la touche  est effleurée, le déroulement est interrompu.
- L’affiche de texte en clair indique «Gigot d’agneau» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

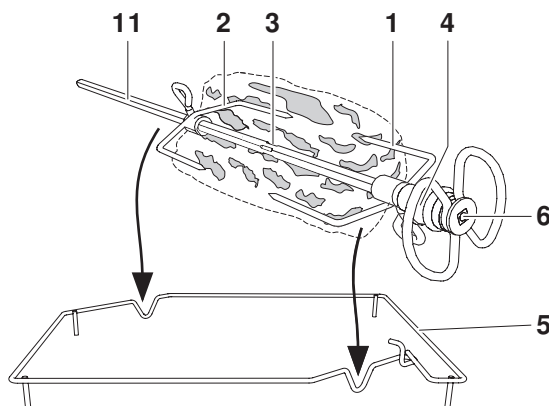
- ▶ Effleurez 2× la touche .

Broche tournante et panier porte rôti

L'appareil est muni d'un entraînement pour la broche tournante et le panier porte rôti qui s'enclenche automatiquement avec le mode de fonctionnement  et «Rôtissage doux au grill». La broche tournante et le panier porte rôti peuvent être utilisés avec la sonde de température.

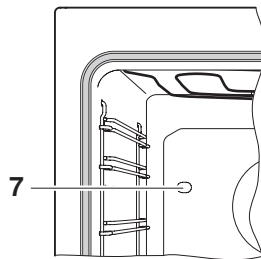
Broche tournante

- Assaisonnez et ficelez la viande.



- Avec les rôtis, placez l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3**, pour une mesure correcte de la température de la sonde.
- Pressez la viande avec la deuxième agrafe **2** et fixez avec les vis.
- Introduisez au niveau 1 une plaque à gâteaux originale revêtue de papier aluminium.
- Enfoncez le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.

- Enfichez l'extrémité de la broche **11** dans l'orifice **7** de l'entraînement.
- Placez la broche tournante diagonalement entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre



Si vous préparez un poulet à la broche,

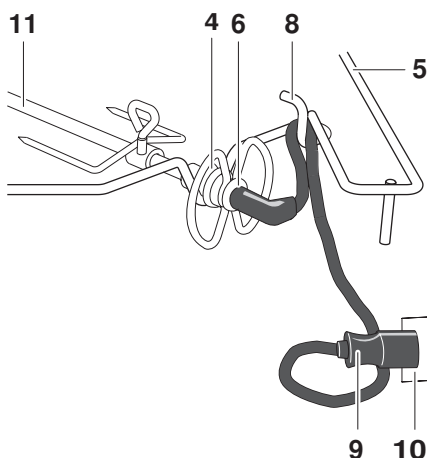
- fixez les ailes et les cuisses avec de la ficelle.
- Faites passer la broche tournante à travers le blanc et non dans la cavité ventrale.



Pour les pièces de viande assez grandes et asymétriques telles que les rôtis, utilisez le panier porte rôti.

Si vous utilisez la sonde de température,

- enfichez celle-ci dans l'orifice **6**.
- Enroulez le câble une fois autour du crochet **8** et veillez à ce que le câble soit tendu au maximum entre la sonde de température et le crochet.
- Introduisez la fiche **9** de la sonde de température dans la prise femelle **10**.



Panier porte rôti

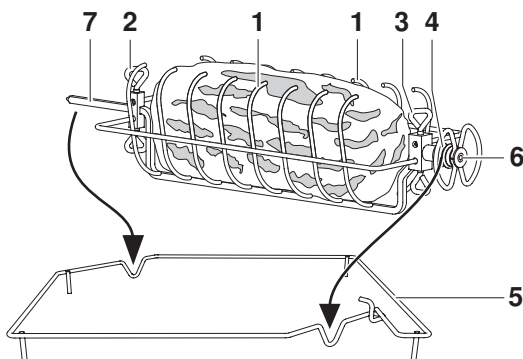
Pour les pièces de viande assez grandes et asymétriques telles que les rôtis, utilisez le panier porte rôti.

- Enduisez légèrement d'huile le panier porte rôti.
- Assaisonnez la viande et placez-la entre les moitiés de panier **1**.



En cas d'utilisation de la sonde de température, la partie la plus épaisse de la viande doit être placée tout à fait à l'avant près de la poignée, pour une mesure correcte de la température de la sonde.

- Resserrez les deux moitiés de panier **1** tout d'abord à l'avant puis l'arrière de façon homogène et fixez-les avec les vis **2** et **3**.



- Introduisez au niveau **1** une plaque à gâteaux originale revêtue de papier aluminium.
- Enfoncez le cadre de support avec le panier porte rôti au niveau **3** jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- Enfichez l'extrémité du panier porte rôti **7** dans l'orifice de l'entraînement (à la paroi arrière de l'espace de cuisson).
- Placez le panier porte rôti diagonalement entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre.

Si vous utilisez la sonde de température,

- enfichez celle-ci dans l'orifice **6**.
- Enroulez le câble une fois autour du crochet et veillez à ce que le câble soit tendu au maximum entre la sonde de température et le crochet.
- Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise femelle.

CuissonMatic

CuissonMatic se compose de programmes pour 15 groupes d'aliments différents (A1–A15). CuissonMatic reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. La durée et la température sont alors adaptées individuellement et automatiquement selon l'aliment à cuire. Ce procédé convient pour n'importe quelle recette.

Degré de brunissement

Le niveau de brunissement peut être adapté au moyen du réglage «brunissement clair», «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».

Durée de cuisson

La durée optimale et précise est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective est affichée au bout de 10 à 15 minutes environ.



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.

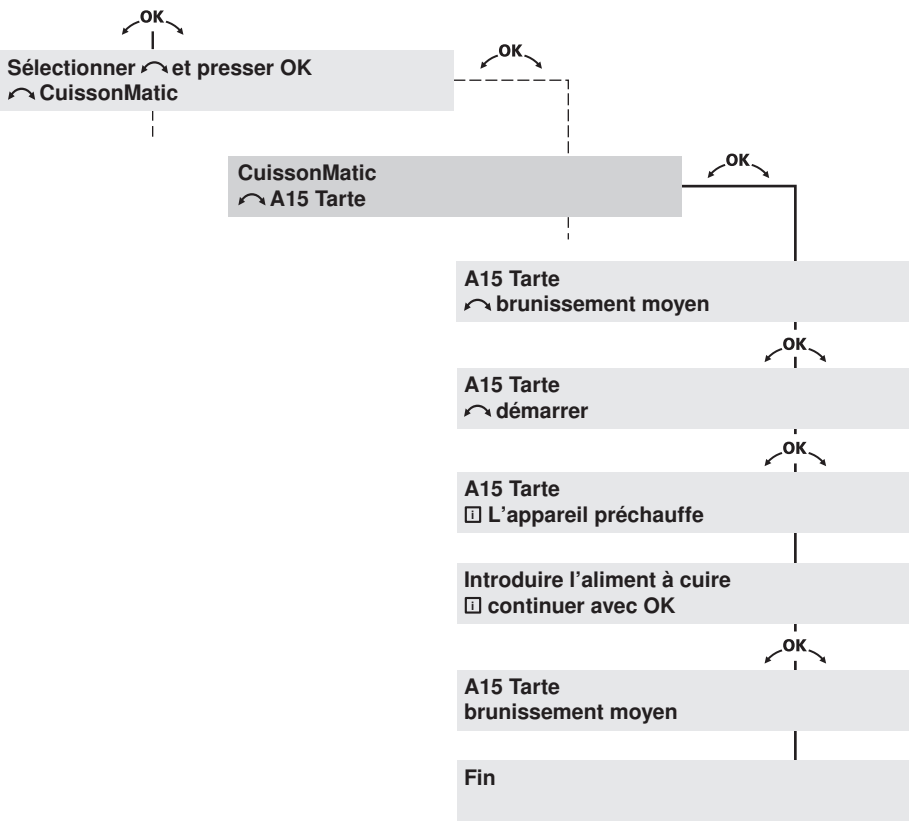
Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que **h** clignote sur l'afficheur numérique de droite.

Pour les produits surgelés, sélectionnez la durée approximative au lieu du degré de brunissement car ces produits ont reçu une préparation préalable variable.

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage'.

Recette avec préchauffage

Exemple «A15 Tarte»



Sélectionner et démarrer la CuissonMatic

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «A15 Tarte».



Pour les programmes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

- ▶ Confectionnez la pâte à tarte selon votre propre recette.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «CuissonMatic» «A1 Feuilletés frais pour apéro».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «CuissonMatic» «A15 Tarte».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «A15 Tarte» «brunissement moyen».
- ▶ Adaptez éventuellement le degré de brunissement en tournant le bouton de réglage .
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «A15 Tarte» « L'appareil préchauffe».
- L'espace de cuisson est préchauffé.
- Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Introduire l'aliment à cuire» «continuer avec OK».
- ▶ Placez la pâte à tarte confectionnée selon votre propre recette dans un moule sur la grille, puis introduisez celui-ci au niveau adapté.

- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'appareil démarre avec les réglages adaptés.
- **0h33** est allumé et **h** clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- La durée de cuisson est calculée.



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.

Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que **h** clignote sur l'afficheur numérique.

- L'afficheur numérique de droite indique ensuite la durée effective.

Déclenchement anticipé

- Effleurez 2× la touche .

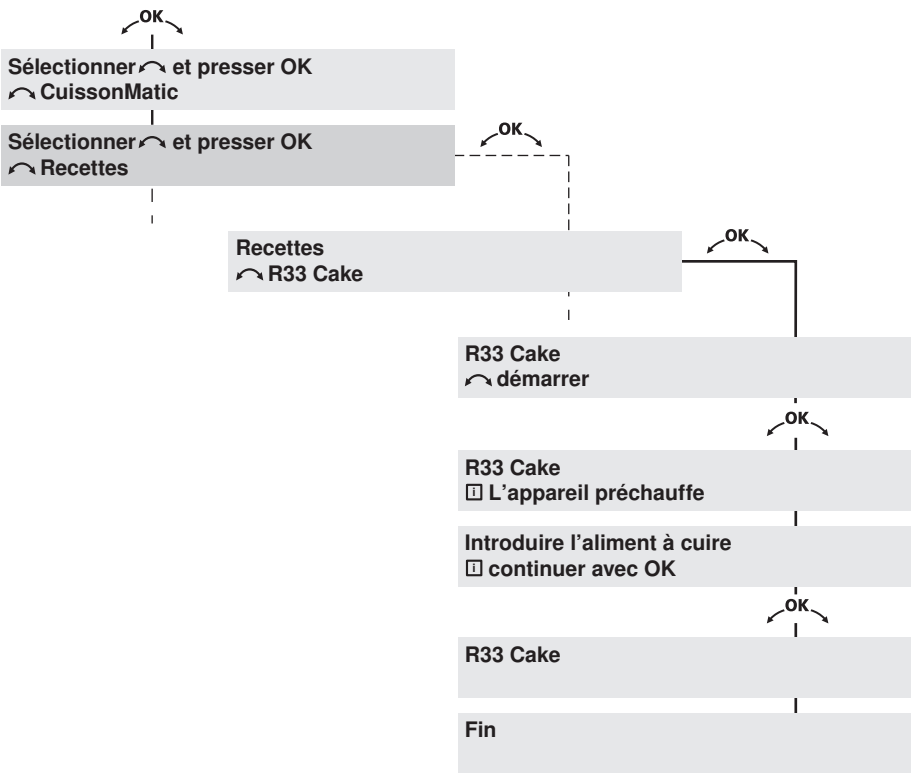
Recettes

Des recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées au moyen du bouton de réglage . Une recette peut se composer de plusieurs étapes qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «R33 Cake»



Sélectionner et démarrer les recettes

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «R33 Cake».



Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

- ▶ Confectionnez le cake conformément au livre de recettes.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Recettes».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Recettes» «R1 Feuilletés pour apéro».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Recettes» «R33 Cake».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «R33 Cake» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «R33 Cake» « L'appareil préchauffe».
- L'espace de cuisson est préchauffé.
- Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
- L'affiche de texte en clair indique «Introduire l'aliment à cuire» « continuer avec OK».
- ▶ Introduisez la grille au niveau 1.
- ▶ Placez le moule à cake sur la grille.
 - L'affiche de texte en clair indique «R33 Cake» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes préenregistrées sont alors modifiées temporairement – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine. Suite au démarrage, seule l'étape actuelle peut être modifiée.

Modifier la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et modifiez la durée.

Interruption par mégarde

- ▶ Lorsque la touche  est effleurée, le déroulement est interrompu.
 - L'affiche de texte en clair indique «R33 Cake» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 2× la touche .

Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer 10 recettes de votre composition. Une recette peut se composer de plusieurs étapes, avec des modes et des durées de fonctionnement au choix, qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage. Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage .

Créer vos recettes personnelles

Si vous utilisez la sonde de température, veuillez respecter l'information suivante:

- Une durée estimée doit être entrée.
 - L'étape de programme dure jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Entrer les réglages de la recette



Si vous utilisez la sonde de température, celle-ci doit être enfichée avant de procéder aux réglages de la recette.

- En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique  et presser OK» «Mes recettes».
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique la première recette vide.
 - Exemple: L'affiche de texte en clair indique «Mes recettes» «Recette 1 (vide)».

- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Recette 1 (vide)» «modifier».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Étape 1».
- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 1.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et sélectionnez l'étape 2.
- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 2.
- ▶ Réglez les étapes suivantes de la même manière.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affiche de texte en clair indique «Recette 1 (vide)» «enregistrer».

Vous pouvez à présent enregistrer, modifier, copier ou démarrer directement la recette sans l'enregistrer.

- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le processus souhaité.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Copier une recette

Chaque recette enregistrée – issue du livre de recettes avec numéro R ou de vos recettes personnelles – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionnez la recette à copier en tournant et en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «copier».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'emplacement de mémoire vide souhaité s'affiche.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La recette est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Effacer une recette

Toute recette se trouvant dans la zone «Mes recettes» peut être effacée.

- ▶ Sélectionnez la recette à effacer en pressant et en tournant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «effacer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- La recette est effacée.
- Le nom standard p. ex. «Recette 1 (vide)» est indiqué à nouveau dans l'affichage de texte en clair.

Garder au chaud

La fonction «Garder au chaud» peut être appelée et démarrée à l'aide du bouton de réglage . Des plats terminés peuvent ainsi être gardés au chaud.



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez refroidir celui-ci pendant 3 à 4 minutes avant de démarrer la fonction «Garder au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les mets ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud.

Enclencher

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Garder au chaud».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Garder au chaud» «démarrer».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .



Sélectionnez une durée de fonctionnement de moins de 1½ heure afin que les plats conservent le degré de cuisson souhaité.

Trucs et astuces

Air chaud 

Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
■ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	► Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée.

Gâteau

Résultat	Remède
■ Le gâteau s'effondre.	► Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ► Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée. ► Malaxez assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ► Pour la pâte à biscuit, mélangez plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf, incorporez soigneusement sous la pâte et enfournez dès que c'est prêt. ► Respectez la quantité de levure.

Différence de brunissement

Résultat	Remède
■ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adaptez la durée. ▶ Pour ,  et  vérifiez si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage'. ▶ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionnez . ▶ Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
■ Sur une plaque à gâteaux, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus régulier si la température de l'espace de cuisson est baissée.

Economiser de l'énergie

Les modes de fonctionnement  et  requièrent relativement moins d'énergie que les modes  et .

- ▶ Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- ▶ Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.
- ▶ Ne préchauffez qu'au minimum.
- ▶ Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Options

Tiroir chauffant



N'entrez pas d'aliments ou de matériaux sensibles aux températures/inflammables dans le tiroir chauffant!

Le tiroir chauffant permet de chauffer la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

- ▶ En pressant la touche  pouvez allumer ou éteindre le tiroir chauffant.
- ▶ Préchauffez la vaisselle pendant env. 1 heure.



Le tiroir chauffant se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

Il ne peut pas être sélectionné pendant l'autonettoyage pyrolytique.

Chauffe-plat

Le «chauffe-plat» peut être sélectionné en l'absence de tiroir chauffant.

- ▶ Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle sur celle-ci.
- ▶ Enclenchez ou déclenchez le «chauffe-plat» en effleurant la touche .
- ▶ Chauffez la vaisselle pendant env. 1 heure.



Le «chauffe-plat» se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

Nettoyage et entretien



Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires. N'utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir chauffant

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

- ▶ Tirez le tiroir jusqu'à la butée, soulevez-le légèrement et retirez-le par l'avant.

Nettoyer la porte de l'appareil

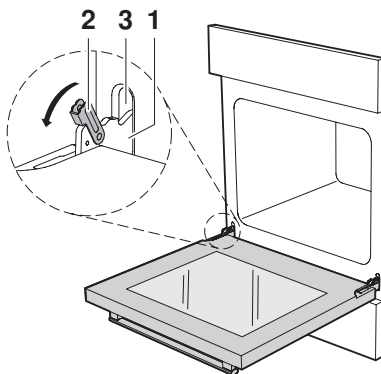
- Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil

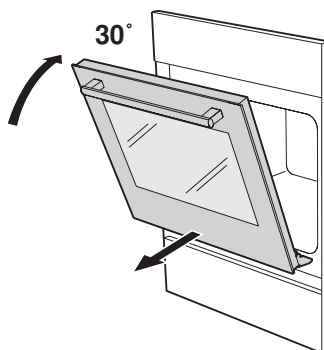


Attention lors du retrait et de la mise en place de la porte de l'appareil. Celle-ci pèse env. 10 kg. Risque de blessure!

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l'avant les étriers **2**.



- Fermez la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).
- Retirez la porte de l'appareil vers l'avant.

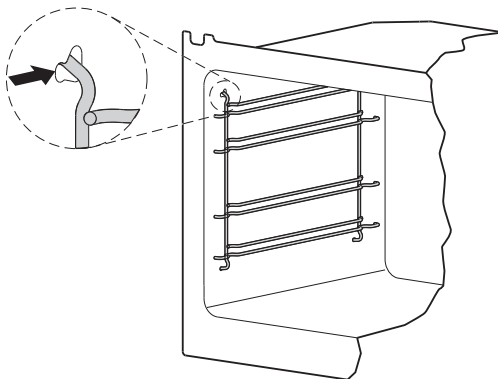


Mettez en place la porte de l'appareil

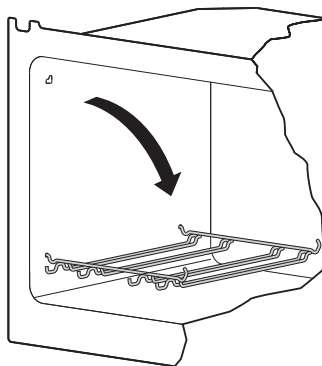
- Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

Retirer la grille de guidage

- Enfoncez vers l'arrière la grille de guidage en haut et la retirez de l'ouverture.

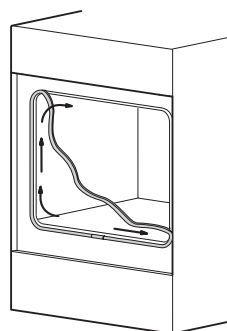
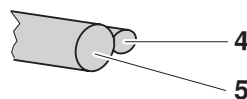
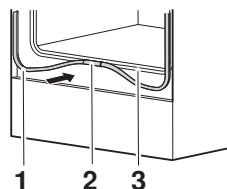


- Basculez la grille de guidage vers le milieu de l'espace de cuisson et soulevez-la de l'ouverture en bas.
- Montage dans l'ordre inverse.



Remplacez le joint de la porte

- Retirez le joint de porte endommagé.
- Nettoyez la rainure **3**.
- Enfoncez le nouveau joint de porte **1** dans la rainure avec la jonction **2** en bas au centre du cadre.
- Veillez à ce que la partie la plus fine **4** du joint soit enfoncée dans la rainure. La partie la plus épaisse **5** ne doit pas se trouver dans la rainure.
- Pressez le joint depuis l'arrière dans la rainure de sorte qu'il soit réparti uniformément dans la rainure.



Nettoyer les accessoires



La sonde de température ne doit pas être nettoyée au lave vaisselle.

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle mais sa propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.

Nettoyer l'espace de cuisson



N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques. Les restes peuvent produire des réactions chimiques et détruire l'émail.

Ne pas tordre la sonde de température ni les corps de chauffe lors du nettoyage.

N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

- Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est tiède avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux.

Autonettoyage pyrolytique



Essuyez les gros résidus de graisse ou d'huile. Ne frottez en aucun cas l'espace de cuisson avec des produits nettoyants. Risque d'explosion et de dégagement de gaz toxiques!

La porte de l'appareil chauffe. Risque de brûlure!

L'autonettoyage pyrolytique permet de brûler les saletés à haute température de l'espace de cuisson.

Réglages possibles

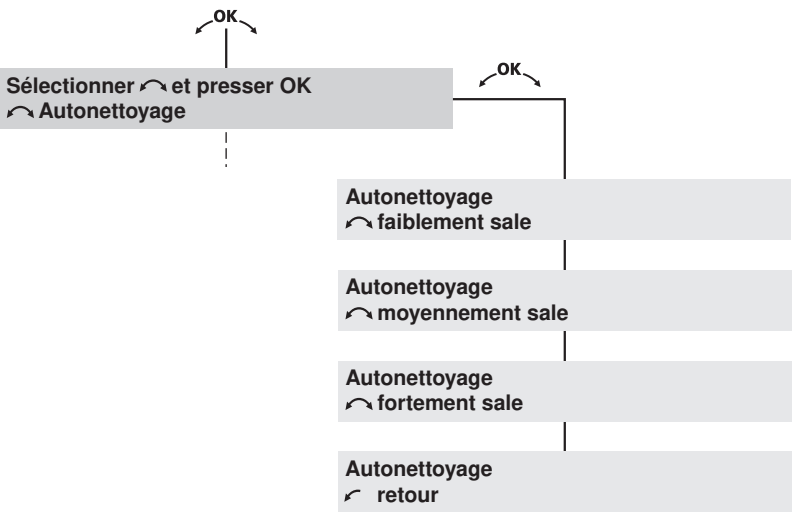
- | | |
|--------------------|------------------------------|
| ■ faiblement sale | Durée de nettoyage 1½ heures |
| ■ moyennement sale | Durée de nettoyage 2 heures |
| ■ fortement sale | Durée de nettoyage 2½ heures |



L'autonettoyage pyrolytique – refroidissement compris – dure env. 4 à 5 heures.

Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson peut devenir un peu mat. Les résidus d'acides de fruits/d'acides gras peuvent laisser des taches. Cela ne joue aucun rôle sur les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la valeur de l'appareil.

Réglages possibles



Enclencher



Ne laissez pas d'accessoires, de grilles de guidage, de supports de plaques coulissants, d'ustensiles et autres objets dans l'espace de cuisson.

- ▶ Fermez la porte de l'appareil.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affiche de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «CuissonMatic».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélectionner  et presser OK» «Autonettoyage».
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Autonettoyage» «faiblement sale».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , sélectionnez le degré d'encrassement.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'affiche de texte en clair indique «Autonettoyage» «démarrer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous pouvez démarrer l'autonettoyage pyrolytique.
 - La porte de l'appareil est verrouillée.
 - L'affiche de texte en clair indique «Autonettoyage» « Attention brûlant».



Si les grilles de guidage ou les supports de plaques coulissants ne sont pas retiré(e)s, ils/elles décolorent pendant le nettoyage pyrolytique et leur surface devient rugueuse ou le coulissement est moins aisé.

Démarrage différé

Pour l'utilisation de tarifs d'électricité plus avantageux, le début de l'autonettoyage pyrolytique peut être différé.

- ▶ Avant le démarrage, effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 - Le symbole  est allumé.
 - L'affiche de texte en clair indique «Autonettoyage»  Démarrage différé».
 - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Déclenchement anticipé

- ▶ Effleurez 1× la touche .

La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.

Fin

La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.

Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, l'affiche de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».

- ▶ Essuyez les résidus restés dans l'espace de cuisson après le refroidissement à l'aide d'un chiffon humide (sans produit de nettoyage).

Remplacer l'ampoule halogène

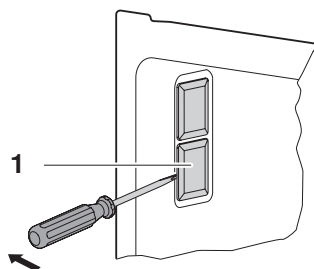


Débranchez l'appareil du secteur, retirez le fusible ou déclenchez le coupe-circuit.

L'ampoule et l'appareil chauffent pendant leur fonctionnement!

Laissez-les tout d'abord refroidir.

- Retirez la grille de guidage de gauche.
- Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **1** précautionneusement de son support.
- Retirez la lampe halogène défectueuse.
- Enfichez avec prudence la nouvelle ampoule halogène.



Ne saisissez pas la lampe halogène à mains nues.

Utilisez un fin torchon sec et sans graisse.

- Introduisez le verre de lampe **1** dans le support.
- Refixez la grille de guidage.
- Rebranchez l'appareil sur le secteur, revissez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit.

Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E), p. ex.

FX / EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Que faire lorsque ...

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Remplacez le fusible. ► Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appelez le service.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôlez l'alimentation électrique.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Remplacez le fusible. ▶ Réenclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	▶ Contrôlez l'alimentation en courant.
■ Ampoule halogène défectueuse.	▶ Remplacez l'ampoule halogène.

... la porte de l'appareil ne peut pas être ouverte

Cause possible	Remède
■ La température de l'espace de cuisson est supérieure à 300 °C.	▶ Attendez que la température de l'espace de cuisson ait descendu en dessous de 300 °C.
■ L'autonettoyage pyrolytique est en cours.	▶ Attendez la fin de l'autonettoyage pyrolytique.

... Comment éliminer soi-même des pannes

... pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
■ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	► Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'conseils de réglage'.
■ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	► Réduire la température de l'espace de cuisson.

... différents bruits de ventilateur peuvent être entendus

Cause possible	Remède
■ La ventilation de l'espace de cuisson et le refroidissement de l'appareil sont réglés en fonction des besoins.	Cela est normal et permet de baisser la consommation d'énergie de l'appareil.

... **FX / EXX voir mode d'emploi** **s'affiche**
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	► Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ○. ► Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ► Rétablissez l'alimentation électrique. ► Si le dérangement survient de nouveau, notez le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E). ► Interrompez l'alimentation électrique. ► Appelez le service.

... **UX / EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX**

s'affiche

Cause possible	Remède
■ Dérangement dans l'alimentation électrique.	▶ Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement survient de nouveau, notez le message de défaillance dans son intégralité (message, numéro de fabrication (FN) et numéro E). ▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

A la suite d'une coupure de courant

Après une coupure de courant, **12:00** et le symbole  clignotent sur l'afficheur numérique de droite. L'affiche de texte en clair indique «Panne de courant»  Régler l'heure».

- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.
- ▶ Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage .



Les réglages utilisateur sont conservés.

Si la coupure de courant a lieu pendant le mode«Rôtissage doux»/ «CuissonMatic»/«Recettes»/«Mes recettes» ou «Garder au chaud», ces programmes sont interrompus. Il n'est pas possible de les reprendre ensuite.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le no de modèle et la désignation précise.

Accessoires

Plaque à gâteaux originale
avec TopClean *



Grille *



Sonde de température avec
poignée coudée *



Cadre de support *



Broche tournante complète *

Rouleau d'appui en

céramique

Broche tournante

Agrafes



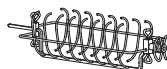
Panier porte rôti complet

Rouleau d'appui en

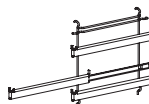
céramique

Vis à tête goutte de suif

Vis à boucle



Support de plaques coulissant

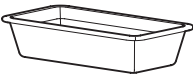
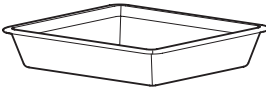


Plaques à gâteaux rondes
avec TopClean

ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



* Compris dans la livraison

		largeur × hauteur × profondeur [mm]
Moule en porcelaine		325 × 65 × 177
Moule en porcelaine		325 × 65 × 265
Moule en porcelaine		325 × 65 × 354

Livre de recettes *

Conseils de réglage *

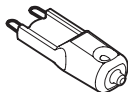
* Compris dans la livraison

Pièces de rechange

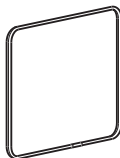
Grille de guidage
gauche/droite



Ampoule halogène



Joint de la porte



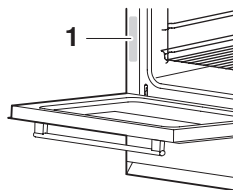
Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir plaque signalétique 1



Note pour instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement  et .

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

Notes

Index

A

Accessoires	14, 77
Commander	87
Nettoyer	67
Affichage de l'heure	23, 25
Clignote	76
Affichage de texte en clair	18
Affichages	12
Air chaud	34, 60
Air chaud humide	36
Ampoule halogène	72
Autonettoyage pyrolytique	68
Déclenchement anticipé	71
Démarrage différé	71
Enclencher	70
Avant la première mise en service	6

B

Bouton de réglage	18
Brèves instructions	88
Broche tournante	15, 46

C

Cadre de support	15
Caractéristiques techniques	79
Centre de service	87
Chaleur de sole	34
Chaleur de voûte	13
Chaleur voûte et sole	34
Chaleur voûte et sole humide ...	34
Chauve-plat	63
Commandes	87
Comment éliminer soi-même des pannes	73
Conseils de réglage	78
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	6
Si vous avez des enfants	8
Utilisation	8
Utilisation conforme à l'usage prévu	7

Contraste	23, 26
Contrat d'entretien	87
Coupe de courant	76
CuissonMatic	49
Démarrer	51

D

Déclencher	21, 30, 33
Degré de brunissement	49
Démarrage différé	31
Autonettoyage pyrolytique ...	71
Régler	31
Dérangements	87
Description de l'appareil	11
Désinstallation	80
Différence de brunissement	61
Dimensions extérieures	79
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	29

E

Eclairage	23, 25
Economiser de l'énergie	62
Eléments d'affichage	12
Eléments de commande	12
Elimination	80
Emballage	80
Enfants	8
Entraînement	
Broche tournante/panier porte rôti	13
Entretien	64
Espace de cuisson	
Mesure de la température ...	79
Nettoyer	68
Sonde de température	13
Ventilation	13

F

Fonctions de l'horloge	27
Format de l'heure.....	23, 26

G

Garder au chaud.....	59
Gril	13, 36
Gril-chaaleur tournante.....	36
Grille	14
Grille de guidage	66

H

Heure d'arrêt.....	31
--------------------	----

I

Instituts d'essai	79
-------------------------	----

J

Joint de la porte	13
Remplacer.....	67

L

Langue	23, 24
Réinitialiser.....	24
Livre de recettes.....	78

M

Mes recettes	
Copier	58
Créer	56
Effacer.....	58
Entrer les réglages de la recette.....	56
Message F/E	75
Message U/E.....	76
Minuterie	28
Mise en service	6, 19
Modes de fonctionnement	34
Modifier.....	20
Sélectionner.....	20
Moule en porcelaine.....	16

N

Nettoyage	64
Autonettoyage pyrolytique	68
Nettoyage extérieur.....	64
Niveaux	13
No de modèle.....	2

O

Options	63
---------------	----

P

Panier porte rôti	16, 46, 48
Pièces de rechange	78
Commander	87
PizzaPlus	36
Plaque à gâteaux originale.....	14
Plaque à gâteaux ronde.....	16
Plaque signalétique.....	79
Porte de l'appareil.....	13
Retirer.....	65
Préchauffage	62
Première mise en service	19
Prise	13

Q

Questions	87
-----------------	----

R

Raccordement électrique.....	79
Recettes	
Créer recettes personnelles.....	56
Démarrer.....	54
Modifier	55
Réchauffage rapide.....	38
Réglage d'usine.....	26
Réglages d'usine.....	23
Réglages utilisateur.....	22
Régler l'heure.....	27
Retirer le mets.....	21
Rôtissage doux.....	42
Déjà saisie	42
Gril, au.....	43
Modifier la durée de fonctionnement.....	45
Modifier température de la sonde	45
Placer sonde de température.....	43
Préparer la viande	42
Sélectionner et démarrer.....	44

S

Sécurité.....	80
Sécurité enfants	23, 24
Service de réparation.....	87
Signal acoustique	23, 25
Sonde d'atmosphère	13
Sonde de température.....	15, 39
Positionner.....	39
Standby.....	79
Structure	11
Support de plaques coulissant.....	16
Symboles.....	2, 12

T

Température de l'espace de cuisson	
Contrôler/Modifier	21
Sélectionner.....	20
Température de la sonde.....	40
Tiroir chauffant.....	11, 63
Nettoyer.....	64
Touches	12
Trucs et astuces	60
Type	2

U

Unité de température	23, 26
Utilisation	17
Exemple.....	19

V

Ventilateur d'air chaud	13
-------------------------------	----

Service de réparation



Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Ouvrez la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour des questions et des problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67.

Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de l'espace de cuisson.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

Régler la minuterie

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centre de service: Tél. 0800 850 850



J729.011-1