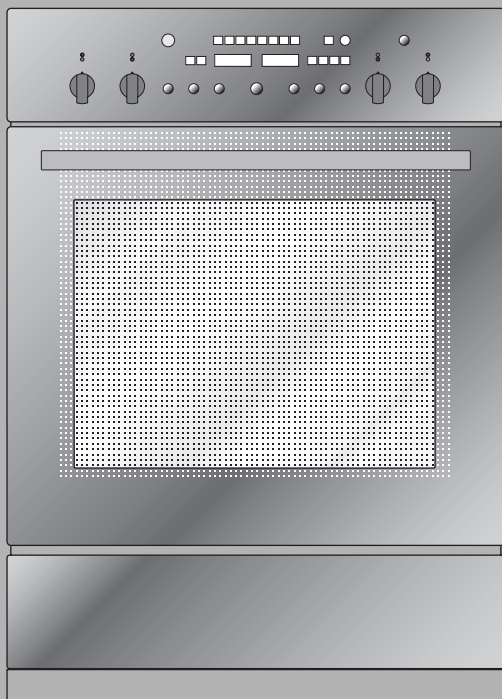


Four • Cuisinière

Combair SL



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG

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.

Veillez 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. Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants:

Type	N° de modèle	Système de mesure	Type	N° de modèle	Système de mesure
EC-SL	667	55-762	BC-SL	683	55-600 / 55-762
EC-SL	675	60-600 / 60-762	BC-SL	693	60-600 / 60-762

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

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2008

Table des matières

Consignes de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	6
Si vous avez des enfants	6
Utilisation	7
Pour la cuisinière	9
Description de l'appareil	10
Structure	10
Éléments de commande et d'affichage	11
Première mise en service	13
Généralités sur l'utilisation	14
Réglages utilisateur	15
Sécurité enfants	16
Affichage de l'heure	18
Cuire et rôtir	19
Modes de fonctionnement	19
Sélectionner le mode de fonctionnement	23
Préchauffage rapide	24
Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson	25
Modifier le mode de fonctionnement	25
Fin de la cuisson	25
Déclencher	26
Utilisation optimale	26
Sonde de température	30
Température de la sonde	32
Fin de cuisson	33
Fonctions de l'horloge	34
Régler et modifier l'heure	34
Minuterie	35
Durée de fonctionnement	36
Démarrage différé	38

Conseils de réglage	40
Rôtissage doux	51
Options	55
Tiroir chauffant	55
Broche tournante et panier porte rôti	56
Nettoyage et entretien	59
Nettoyage extérieur	59
Nettoyage des accessoires	59
Nettoyage de l'espace de cuisson	60
Retirer la porte de l'appareil	61
Autonettoyage catalytique	62
Comment éliminer soi-même des pannes	64
Que faire lorsque...	64
A la suite d'une coupure de courant	66
Trucs et astuces	67
Cuisinière	69
Utilisation des zones de cuisson	70
Plaques de cuisson en fonte	71
Ustensiles de cuisson	72
Accessoires et pièces de rechange	73
Elimination	75
Notes	76
Index	77
Service de réparation	79
Brèves instructions	80

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.
- Éliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques du chapitre '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. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- Ne pas utiliser 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, 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 donc 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.
- 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 de l'appareil 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.
- Veuillez observer également les consignes de sécurité spéciales indiquées au chapitre 'Cuisinière'.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, 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!
- 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 de chiffons humides, 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!
- Les accessoires tels que la grill, les plaques, etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez par conséquent des gants de protection ou des maniques.
- 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 ou interrompez l'alimentation électrique.
- 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.

Attention, risque de blessures!

- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant 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.

Comment éviter des dommages sur l'appareil

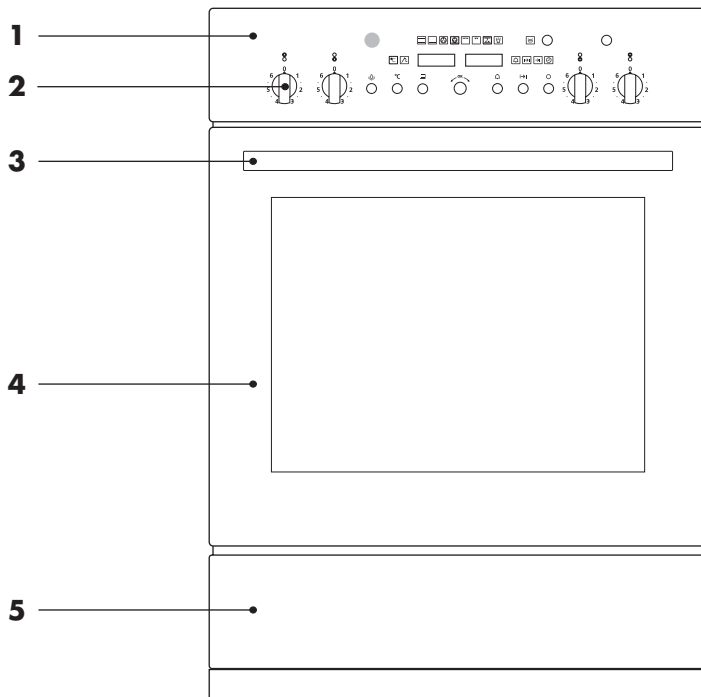
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas les plaques à gâteaux, les plaques et plats en verre, la grille et autres objets directement sur la chaleur de sole.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Après usage, laissez refroidir l'appareil pour éviter la corrosion. Laissez pour cela la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons modérément humides. 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 peut y causer des dommages.

Pour la cuisinière

- Ne laissez pas les plaques enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson pendant une durée prolongée, car les plaques pourraient fondre.
- En cas de surchauffe, déclenchez et laissez refroidir complètement la plaque! Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Le BPA (Bureau de prévention des accidents) de Berne peut vous informer à ce sujet.

Description de l'appareil

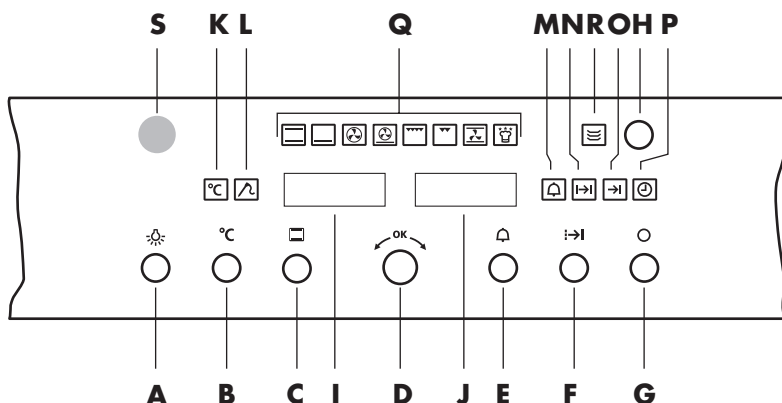
Structure



- 1** Eléments de commande et d'affichage
- 2** Commutateur rotatif pour les plaques *
- 3** Poignée de la porte
- 4** Porte de l'appareil
- 5** Tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

Éléments de commande et d'affichage



Touches

- | | |
|---|---|
| A Eclairage | E Minuterie |
| B Température de l'espace de cuisson/température de la sonde | F Durée de fonctionnement et heure d'arrêt |
| C Mode de fonctionnement | G Arrêt |
| D Bouton de réglage | H Tiroir chauffant* |

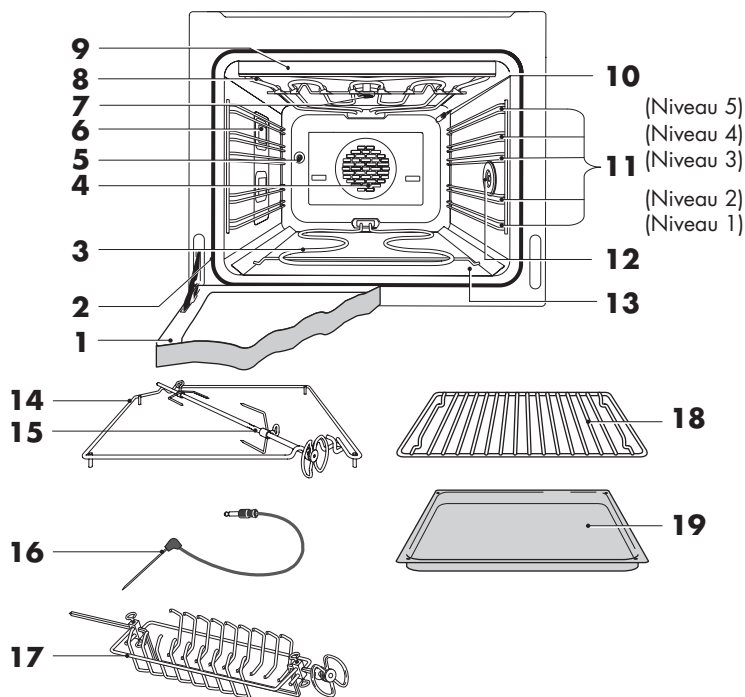
Affichages

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| I Température | J Heure, durée et minuterie |
|----------------------|------------------------------------|

Symboles

- | | |
|---|----------------------------------|
| K Température de l'espace de cuisson | O Heure d'arrêt |
| L Température de la sonde | P Heure |
| M Minuterie | Q Modes de fonctionnement |
| N Durée de fonctionnement | R Tiroir chauffant* |
| S Interface de communication | |

* en fonction du modèle



- | | |
|---|---|
| 1 Porte de l'appareil | 10 Sonde de température de l'espace de cuisson |
| 2 Joint de la porte | 11 Niveaux |
| 3 Chaleur de sole (rabattable) | 12 Prise pour sonde de température |
| 4 Ventilateur d'air chaud | 13 Garniture de protection |
| 5 Entraînement de la broche tournante/du panier porte rôti | 14 Cadre de support pour la broche tournante/le panier porte rôti* |
| 6 Eclairage | 15 Broche tournante |
| 7 Ventilation de l'espace de cuisson | 16 Sonde de température |
| 8 Gril/chaleur de voûte | 17 Panier porte rôti* |
| 9 Protection contre le contact avec le gril/chaleur de voûte | 18 Grille |
| | 19 Plaque à gâteaux originale |

* option

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, vous devez effectuer les opérations suivantes.

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage de droite,  clignote, tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
 - Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.
- ▶ Faites chauffer l'appareil vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement  et la température maximum de l'espace de cuisson pendant environ une heure. Etant donné qu'on assiste alors à un certain dégagement d'odeur et de fumée, nous recommandons de bien aérer la pièce durant cette période.
- ▶ Si votre appareil est équipé de plaques en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans récipients de cuisson) à puissance maximale. Déclenchez alors les plaques et laissez les refroidir. Aérez bien la pièce durant cette période également.
- ▶ La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson vitrocéramique sont décrites dans un mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

Généralités sur l'utilisation

Les modes de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété des touches correspondantes.

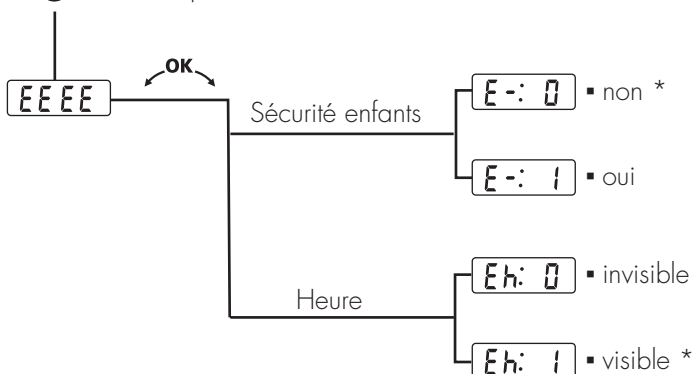
- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'affichage correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage , vous modifiez la valeur proposée.
- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
- Sans pression sur le bouton de réglage, l'appareil démarre automatiquement env. 15 secondes après le dernier réglage.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.

Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter certains réglages de l'appareil à vos besoins. La procédure est fondamentalement la même pour tous les réglages et peut être appliquée par analogie.

Le graphique ci-dessous vous donne un aperçu des réglages utilisateur possibles.

- Gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.



* Réglage d'usine

Sécurité enfants

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

Enclencher ou déclencher la sécurité enfants

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.
 - L'affichage indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage indique  pour sécurité enfants inactive.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Dans l'affichage,  clignote.

En tournant le bouton de réglage , vous faites passer l'affichage sur  pour sécurité enfants active.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .
- Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

Commande avec sécurité enfants active

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

- un double signal acoustique retentit
- l'effleurement de la touche reste sans effet
- tous les deux affichages indiquent .

► Lorsque la sécurité enfants est activée, effleurer simultanément la touche  et la touche  / °C 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

Sélectionnez entre

-  (invisible)
-  (visible)



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.

Enclencher/déclencher l'affichage de l'heure

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.
 - L'affichage indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage  , confirmez.
 - L'affichage indique .
- ▶ Tournez le bouton de réglage   jusqu'à ce que l'affichage indique  pour heure visible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage  , confirmez.
 - Dans l'affichage,  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  .
- L'affichage indique  pour heure invisible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage  , confirmez.
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .
- Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

Cuire et rôtir

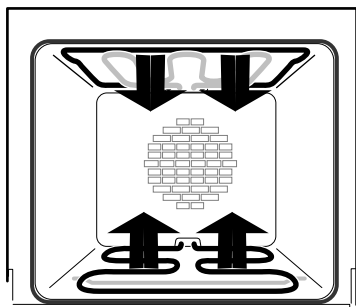
Modes de fonctionnement

Vous trouverez ci-après une description de tous les modes de fonctionnement disponibles.

Chaleur voûte et sole



- Effleurez une fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C



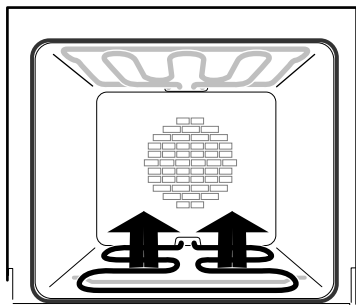
La chaleur voûte et sole est le mode de fonctionnement conventionnel. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas dans l'espace de cuisson. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles que sur un seul niveau. Selon le niveau employé, la chaleur voûte et sole est plus ou moins efficace.

Convient particulièrement pour les rôtis juteux et la cuisson de gâteaux, de tartes, de petits fours, etc.

Chaleur de sole



- Effleurez 2 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

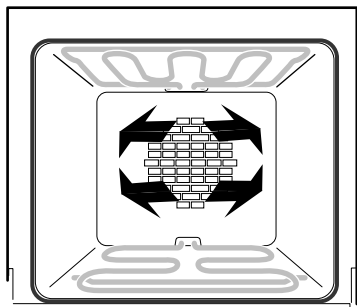


La chaleur de sole peut être utilisée pour la stérilisation ou lorsque vous souhaitez cuire plus fortement votre fond de gâteau.

Air chaud



- Effleurez 3 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C



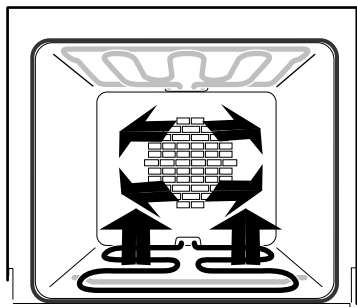
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi de l'espace de cuisson et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Les aliments reçoivent alors la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur trois niveaux à la fois et économiser ainsi de l'énergie.

Convient pour les petits fours, les tartes et les gâteaux sur plusieurs niveaux ou un rôti en bas et un gratin en haut.

PizzaPlus



- Effleurez 4 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C



En plus de l'air chaud, la chaleur de sole est enclenchée. Le fond de l'aliment fait donc l'objet d'une cuisson particulièrement intense.

Convient particulièrement pour les tartes juteuses, les quiches, les pizzas, etc. sur un niveau.

Placer la plaque à gâteaux originale ou une plaque ronde sur la grille.

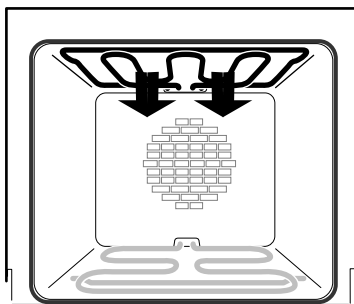
Gril grande surface



Utilisez toujours le gril en laissant la porte de l'appareil fermée.



- Effleurez 5 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 250 °C



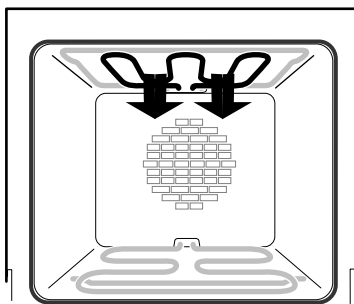
Le gril grande surface convient pour griller des quantités importantes d'aliments peu épais, pour griller à l'aide de la broche tournante ou dans le panier porte rôti et pour gratiner dans de grands moules.

Utilisez la grille pour griller des aliments peu épais et comme support pour les moules.

Gril petite surface



- Effleurez 6 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 250 °C



Le gril petite surface convient particulièrement pour griller de petites quantités d'aliments peu épais et pour gratiner.



Avec le gril, la transmission de la chaleur se fait par rayonnement infrarouge à partir du corps de chauffe incandescent.

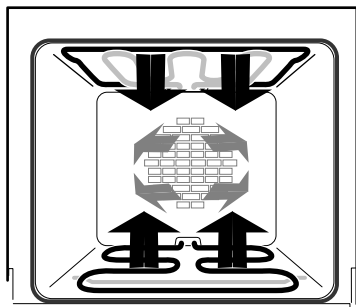
Avec le gril petite surface, seul le corps de chauffe intérieur est activé.

Avec le gril grande surface, la chaleur de voûte est également activée.

Chaleur tournante



- Effleurez 7 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C



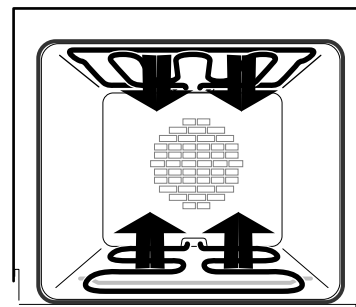
En plus de la chaleur voûte et sole, la chaleur est brassée uniformément dans l'espace de cuisson par le ventilateur à air chaud.

Convient pour les soufflés, les éclairs et les meringues sur un niveau.

Rôtissage doux



- Effleurez 8 fois la touche .



Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle la viande est cuite le plus doucement possible à basse température pour le moment souhaité. Pour des indications plus détaillées, voir le chapitre 'Rôtissage doux'.

Sélectionner le mode de fonctionnement



Lors de la cuisson et du rôissage, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Lisez tout d'abord le chapitre 'Consignes de sécurité'.

L'utilisation est expliquée à l'aide d'un exemple.

Vous souhaitez cuire un cake dans un moule à cake de 25 cm. Les conseils de réglage indiquent:

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Cake 25 cm		165–175	oui	1	50–55

La température de l'espace de cuisson recommandée est indiquée sous forme de plage afin de tenir compte des différences des recettes. Lors de votre premier essai, nous vous conseillons de régler votre appareil sur la température moyenne indiquée, soit dans cet exemple 170 °C.

- Introduisez la grille au niveau **1**.
- En effleurant une ou plusieurs fois la touche , sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité – dans cet exemple chaleur voûte et sole .
 - Le symbole  est allumé.
 - Le symbole  clignote.
 - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson proposée clignote .
- Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche – dans cet exemple .

La température de l'espace de cuisson proposée peut être modifiée aussi longtemps que le symbole  ainsi que l'affichage de la température  clignent. Si les affichages ne clignent déjà plus, effleurez la touche °C.



Si la température de l'espace de cuisson n'est pas modifiée dans les 15 secondes environ, l'appareil s'enclenche automatiquement.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
 - Tant que la température de l'espace de cuisson est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .



A l'aide de l'affichage de la température, on peut observer la manière dont la température de l'espace de cuisson augmente.

- Lorsque la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique unique retentit.
- ▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Préchauffage rapide

Enclencher

Avec le préchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le préchauffage rapide n'est possible qu'avec les modes de fonctionnement  /  /  ou .

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité – dans cet exemple .
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson sur .
- ▶ Gardez le bouton de réglage  enfoncé pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique unique retentit.
 - Dans l'affichage de la température, « ° » clignote.

Lorsque la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, le préchauffage rapide est arrêté automatiquement et un signal acoustique unique retentit.

Déclenchement anticipé

- ▶ Gardez à nouveau le bouton de réglage  enfoncé pendant 2 secondes.

Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson réglée peut être contrôlée ou modifiée en cours de fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche **°C**.
 - Pendant env. 1.5 secondes, le symbole **°C** clignote.
 - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson réglée **170°** clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé peut être modifié en cours de fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche  jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
 - La température de l'espace de cuisson réglée est conservée.

Fin de la cuisson

- ▶ Au bout de 50 minutes, vérifiez si le cake est déjà cuit. Lorsque vous le percez avec une baguette de bois par exemple, la pâte ne doit pas rester collée. Dans le cas contraire, laissez le cuire encore un peu le cake.
- ▶ Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'espace de cuisson.

Déclencher

- ▶ Effleurez la touche .
- Les symboles  et  s'éteignent.
- Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, la température est affichée.



L'appareil est totalement déclenché lorsque tous les symboles sont éteints et que l'affichage de texte en clair est sombre.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner un certain temps après le déclenchement de l'appareil.

- ▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée afin que l'espace de cuisson puisse refroidir.

Utilisation optimale

Il est possible que dans des livres de recettes assez anciens, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées soient trop élevées et que les niveaux indiqués ne soient pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez des indications pour une utilisation optimale dans les conseils de réglage.

En cas de doute, basez-vous sur ces indications. Tenez toutefois compte du fait que les valeurs figurant dans ces tableaux se rapportent à des modes de préparation typiques et qu'elles ne peuvent donc être fournies qu'à titre indicatif.

Température de l'espace de cuisson avec l'air chaud

Pour la cuisson et le rôtissage, il convient d'utiliser une température de l'espace de cuisson inférieure d'env. 20 °C à celle utilisée avec le mode chaleur voûte et sole. Les recettes indiquent souvent uniquement les températures pour la chaleur voûte et sole. Comparez les indications avec celles figurant dans les conseils de réglage. En cas de doute, sélectionnez une température inférieure.



Si votre gâteau ou votre rôti est bien doré à l'extérieur mais encore cru ou pâteux à l'intérieur, cela est généralement la conséquence d'une température de l'espace de cuisson trop élevée.

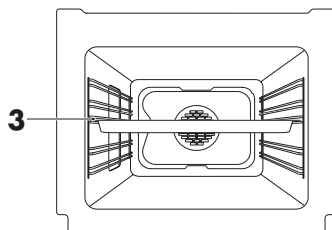
Cuire avec l'air chaud

Placez un moule adapté (plaques rondes, moules démontables, moules à cake, etc.) sur la grille. Enfoncez bien la plaque à gâteaux originale jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson pour garantir une circulation optimale de l'air.

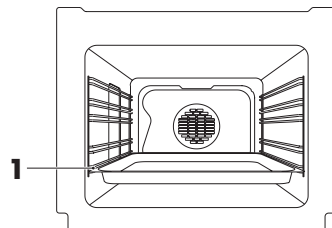
Avec l'air chaud, il est particulièrement important de choisir le bon niveau.

Sur un niveau

- Plaque à gâteaux originale ainsi que moules plats sur la grille au niveau **3**

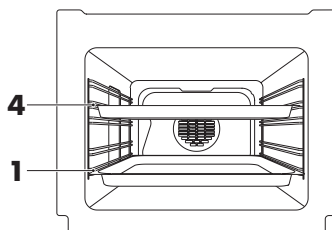


- Moules hauts tels que moules démontables ou à kouglof sur la grille, aliments hauts tels que du pain ou une tresse sur la plaque à gâteaux originale au niveau **1**



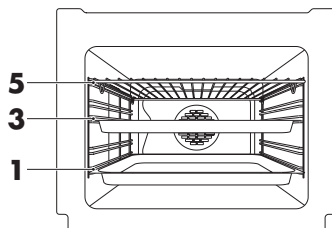
Sur deux niveaux

- Plaques à gâteaux originales aux niveaux **1** et **4**



Sur trois niveaux

- Plaques à gâteaux originales aux niveaux **1** et **3**, la grille au niveau **5**



Economiser de l'énergie

- 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, déclenchez le mode de fonctionnement sélectionné 5 à 10 minutes plus tôt. Exceptions: soufflé, biscuit, pâte à choux et pâte feuilletée.

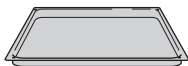
Préchauffage

- Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans les conseils de réglage.
- Lorsque vous grillez un aliment, un préchauffage bref est recommandé. Reportez-vous à cet effet aux indications de temps figurant dans les conseils de réglage.

Eviter l'encrassement

- Pour éviter l'encrassement du fond de l'espace de cuisson, il est recommandé d'insérer une garniture de protection entre le fond de l'espace de cuisson et la chaleur de sole. Une garniture de protection est présente dans cet appareil. Numéro de commande pour de nouvelles garnitures de protection originales, voir 'Accessoires et pièces de rechange'.
- Pour réduire le nettoyage lors de l'utilisation du gril, la plaque à gâteaux originale – recouverte d'une feuille d'aluminium – peut être placée au niveau **1**.

Utilisation des accessoires



- Il est important de bien placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson. Les conseils de réglage indiquent le niveau adapté.
- La plaque à gâteaux originale sert de moule par exemple pour les tartes et les petits fours et de support pour les moules, par exemple lors de la cuisson avec l'air chaud sur 2 niveaux ou comme réceptacle en combinaison avec la grille.
- Lors du réchauffage de produits surgelés tels que de la quiche ou des petits pains qui recouvrent partiellement seulement la plaque à gâteaux originale, celle-ci peut se dilater, en particulier à forte température. Cela est normal et ne peut être évité avec des plaques à gâteaux rectangulaires. Il est possible que la plaque à gâteaux soit alors un peu plus difficile à retirer. Durant le refroidissement, la plaque à gâteaux retrouve sa forme originale. A la place de la plaque à gâteaux, les aliments mentionnés peuvent être placés sur la grille avec du papier sulfurisé ou sur une plaque à gâteaux ronde posée sur la grille.
- Si vous découpez les pâtisseries avec des couteaux ou des molettes très durs (céramique, carbure) dans la plaque à gâteaux originale, la surface peut être endommagée.
- La grille sert de support pour des plats à rôtir et les moules ainsi que pour la viande, les pizza surgelées, etc.
- Utilisez la plaque à gâteaux originale uniquement dans la position normale – et non à l'envers.



Sonde de température



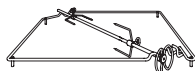
**Seule la sonde de température fournie doit être utilisée.
Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle.**



- A l'aide de la sonde de température, vous pouvez faire se déclencher l'appareil lorsque la température de la sonde souhaitée est atteinte dans l'aliment. Vous trouverez les températures de la sonde appropriées dans les conseils de réglage.
- Vous pouvez également utiliser uniquement la sonde de température pour la mesure de la température de la sonde et déclencher l'appareil manuellement.



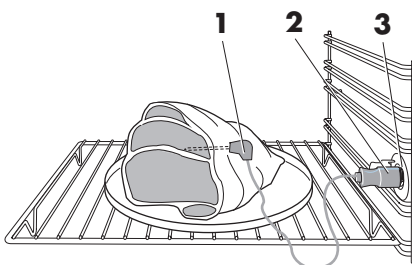
- Si vous placez directement la sonde de température dans l'aliment, la position ne doit pas être modifiée lorsque vous retournez l'aliment.



- La sonde de température peut être utilisée avec tous les modes de fonctionnement ainsi qu'en cas d'utilisation de la broche tournante et du panier porte rôti.
- Si vous laissez l'aliment dans l'espace de cuisson après le déclenchement, la température de la sonde augmente encore légèrement sous l'effet de la chaleur résiduelle. Ce fait doit être pris en compte, en particulier pour la cuisson de viande.

Positionner la sonde de température

- Placez la viande dans un plat à rôti ou sur la grille.
- Enfoncez la sonde de température **1** le plus horizontalement possible dans l'aliment. La pointe devrait se trouver à peu près au milieu. La sonde de température **1** doit alors être recouverte au maximum par l'aliment. La mesure ne sera correcte qu'à cette condition.



La température de la viande 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. Gardez toujours propres la fiche mâle et la prise femelle.

- Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.
 - Après le branchement de la fiche mâle, l'affichage de la température indique  et le symbole  est allumé.

Température de la sonde



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

Réglage

- ▶ Effleurez 2 fois la touche **°C**.
 - Le symbole  clignote.
 - La température de la sonde proposée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde souhaitée. La température de la sonde dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Voir les conseils de réglage.



Si vous souhaitez seulement mesurer la température de la sonde, réinitialisez celle-ci jusqu'à ce que  s'affiche.

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
 - Pendant la cuisson, la température de la sonde actuelle est affichée.
 - Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .

Contrôler / modifier

- ▶ Effleurez 2 fois la touche **°C**.
 - Pendant 15 secondes env., le symbole  clignote.
 - Dans l'affichage de la température, la température de la sonde réglée  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.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de la température indique la température de la sonde actuelle, p.ex. .
- En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

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)

Régler et modifier l'heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- L'heure réglée  et le symbole  clignotent.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous mémorisez l'heure.

Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 22 h à 6 h.



L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, un double signal acoustique retentit.

Minuterie

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

Régler

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - Dans l'affichage de droite, clignote .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Le réglage se fait

- par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p.ex.  = 9 min 50 s
- par paliers d'une minute au-delà de 10 minutes, p.ex.  = 1 h 12 min

La durée maximale est de 9 heures 59 min.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement la minuterie.
 - Le symbole  est allumé.
 - La durée résiduelle est indiquée (si aucune durée de fonctionnement n'est réglée).

Au terme de la durée réglée,

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
- le symbole  clignote

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée sur .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement est la durée pendant laquelle un mode de fonctionnement est enclenché. Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - Le symbole  et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
 - Dans l'affichage de droite,  clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez l'appareil.
 - Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné est allumé.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
 - L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes. L'appareil se déclenche à 10 h 15.

Contrôler et modifier

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

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement réglée, l'appareil déclenche automatiquement le mode de fonctionnement sélectionné.
 - Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Démarrage différé

Cette fonction vous aide lorsqu'un plat doit être prêt à une heure précise et que vous ne pouvez enclencher et déclencher vous-même l'appareil au bon moment. Pour cela, réglez la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt. L'appareil s'enclenche et se déclenche alors de façon différée.

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. Veuillez noter qu'en fonction de la durée estimée, cela peut avoir lieu un peu avant ou après l'heure d'arrêt réglée.



Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson, sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez la touche **⏸**.
 - Le symbole **⏸** clignote.
 - Le symbole **°C** et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
 - Dans l'affichage de droite, **0h 10** clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).
- ▶ En tournant le bouton de réglage **↶OK↷**, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche **⏸**.
 - Le symbole **⏸** clignote.
 - Dans l'affichage de droite, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée en plus clignotent.
- ▶ En tournant le bouton de réglage **↶OK↷**, réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.

Vous réglez l'heure d'arrêt à 12 h 30.

L'appareil s'enclenche à 11 h 15 et se déclenche à 12 h 30.

Contrôler et modifier

Pendant le démarrage différé, vous pouvez contrôler tous les réglages. Seule l'heure d'arrêt peut être modifiée.

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - Dans l'affichage de droite, l'heure d'arrêt clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Heure d'arrêt atteinte

- Au terme de la durée réglée, l'appareil se déclenche automatiquement.
 - Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Conseils de réglage

Gâteaux Cake

 Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	
Cake 25 cm		165–175	oui	1	50–55	
Génoise ø 24 cm		180–190			30–40	
Biscuit roulé		230–240		3	5	
		220–230		1 + 4		
Tourte aux carottes		170–180		1		55–60
Kouglof						50–55
Pâte sablée avec fruits		200				45–55
		180–200		1 + 4		
Tourte de Linz ø 24–26 cm		170–180		1		55–60
Pain d'épice						50–60
Tourte au séré ø 24–26 cm		160–170				70–80
Strudel aux pommes		190–200			1 + 4	40–45
		180–190				

Petits gâteaux



Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Feuilletés pour apéro		170–180	oui	2	15–20
		160–170		1 + 4	15–25
Croissants au jambon		200–210		2	20–30
		170–180		1 + 4	
Pâtisserie pâte levée		180–200		3	15–25
		160–180		1 + 4	
Eclairs		180–200	non	1	20–30
		175–185		1 + 4	30–35
Macarons		160–170	oui	1	20–25
		155–165		1 + 4	15–20
Milanais Spitzbube		165–170		3	
		160–170		1 + 4	
Anis Petits gâteaux à l’anis		140–150		3	20–30
				1 + 4	
Meringues		90–100	non	2	90–120
				1 + 4	

Tarte Pizza



Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes environ.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Tarte aux fruits		170–190	oui	3	45–55
		180–190		1 + 4	
		200–210		3	17–25
Pizza (fraîche)		190–220		1 + 4	
		220–230			
Tarte aux légumes		180–210		3	45–55
		180–190		1 + 4	
		200–210		3	25–35
Gâteau au fromage		180–210		1 + 4	
		165–180			
		180–200		3	25–35
Quiche		180–210			

Pain Tresse



Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	
Pain		220–230	5 min	2	45–50	
		200–220		1 + 4		
Tresse		200–210	5 min	2	35–45	
		180–200		1 + 4	30–40	
Gâteau-rose		190–200	oui	2	35–40	
Couronne en pâte levée		170–190	5 min	1 + 4		
Tresse russe						

Soufflés Gratins

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Soufflés sucrés/salés		200–210	oui	1	40–45
Gratin de pommes de terre avec pommes de terre crues		190–200			50–55
Soufflés au fromage		150–170			45–60
Soufflés au chocolat		160–190			40–60

Viande

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	 °C
Roastbeef épaisseur 5 cm		240–250	non	3	40–50	55–60
Epaule de bœuf épaisseur 7 cm		180–190	oui	2	70–100	75–80
2 entrecôtes épaisseur 2 cm		260–270	5 min	5	7–10	
Collier de veau 1 kg		240–250	non	Broche tournante / panier porte rôti	90–100	83–85
Epaule de veau épaisseur 5,5 cm		200–210	oui	2	80–100	75–80
Epaule de porc épaisseur 6 cm rôtie		180–190			70–100	80–85
braisée		210–220			100–120	
Collier de porc 1,2 kg		240–250	non	Broche tournante / panier porte rôti	90–100	
Gigot épaisseur 9 cm		210–220	oui	2	100–120	68–70
Rôti de viande hachée épaisseur 5 cm		190–210			70–90	75–80
Fromage d'Italie		180–200		3	45–60	
Filet en croûte		200–210		1	30–40	
4 côtelettes		250–270	5 min	5	12–16	
4 saucisses		250–260		4		

Rôtissage doux de viande déjà saisie

► Voir également le chapitre 'Rôtissage doux'.

		Programme	Valeur proposée		Plage de réglage	Niveau
	Degré de cuisson		 °C	 heures		
Filet de veau	saignant	 	60	3½	2½–4½	1
	à point		65			
Rumsteak de veau			67			
Carré de veau			67			
Filet de bœuf	saignant		55			
	à point		60			
Rumsteak de bœuf			65			
Epaule de bœuf			75			
Entrecôte, roastbeef	saignant		55			
	à point		60			
Rumsteak de porc			67			
Carré de porc			67			
Gigot d'agneau	saignant		63			
	à point		68			

Rôtissage doux au grill

► Voir également le chapitre 'Rôtissage doux'.

		pour rôtissage moyen	 °C	 heures	Plage de réglage :→ heures	Niveau
Poitrine de veau roulée			78	4	3½-4½	Broche tournante panier de porte rôti
Epaule de veau			80			
Collier de veau			80			
Entrecôte parisienne			70			
Epaule de bœuf			80			
Collier de porc			85			
Collier de porc fumé			85			
Epaule de porc			80			
Gigot d'agneau			65			

Le tableau indique la durée de grill correspondante du programme en question.

Affichage
Durée de grill min

30 35 40 45 50 55

 Pour un rôtissage plus fort ou plus faible, sélectionnez un programme doté d'une durée de grill plus longue ou plus courte.

Volaille Poisson

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	 °C
Poulet 1–1,2 kg 1 pièce		250–260	non	Broche tournante panier porte rôti	50–70	85–90
2 pièces					60–70	
Poulet 4 moitiés		220–230	5 min	2	50–60	
Coquelets 2–3 pièces		270–280	non	Broche tournante panier porte rôti	45–50	80–85
2 truites		230–260	5 min	4	8–12	
Filet de poisson env. 600 g		180–200	non	1	20–30	

Gratiner

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Toast		260–270	6 min	4 ou 5	4–5
Toast Hawaï 4 pièces			5 min	4	
8 pièces			6 min	3 ou 4	5–10
Légumes					
Poisson					

Cuire à basse température

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée heures	 °C
Filet de bœuf épaisseur 5 cm		80–90	oui	1	2–3	55–60
Roastbeef épaisseur 5 cm					2½–3½	
Carré de porc épaisseur 5 cm		100–110			3–4	70–80

Cuire dans une cocotte en terre

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	 °C
Poulet 1 kg		220–250	non	1	60–70	85
Rôti 1 kg					90–100	80
Rôti de viande hachée env. 800 g					40–50	

Dessiccation et séchage



La dessiccation et le séchage doivent être surveillés en raison du risque d'incendie en cas de dessiccation excessive!

- ▶ N'utiliser que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- ▶ Disposer les fruits nettoyés et coupés en morceaux, les champignons ou les herbes sur la grille recouverte de papier sulfurisé ou sur les plaques à gâteaux originales et enfourner au niveau approprié.
- ▶ Pour la dessiccation et le séchage, une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.
- ▶ Tourner l'aliment séché à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.



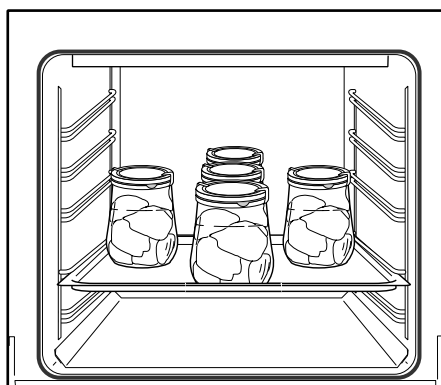
Coincer une cuillère en bois entre le bas du panneau de commande et le bord de la porte de l'appareil afin de conserver une fente d'environ 2 cm.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée heures
Pommes avec ou sans peau coupées en morceaux ou en rondelles		70	non	1	12–13
Champignons coupés en lamelles épaisses d'environ 2 mm		50–60		1 + 4 1 + 3 + 5	4–5
Herbes				1–1½	

Stérilisation

Par stérilisation, on entend la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.

- N'utilisez que des bocaux nullement endommagés.
- Remplissez et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- Placez au maximum cinq bocaux – dotés d'une contenance si possible identique, mais de 1 litre au maximum – tel que représenté sur le schéma – sur la plaque à gâteaux originale et introduisez celle-ci au niveau **2** dans l'espace de cuisson froid. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



- Démarrez le mode de fonctionnement  ou  150 °C et chauffez jusqu'à ce que le liquide perle dans les bocaux, c'est-à-dire que des bulles remontent à faibles intervalles (avec  au bout de 60 à 90 minutes env., avec  au bout de 35 à 40 minutes env.).
- Baissez ensuite la température de l'espace de cuisson à 30 °C et stérilisez les bocaux pendant 40 minutes.
- En effleurant la touche , déclenchez le mode de fonctionnement puis laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson puis contrôlez leur étanchéité.

Rôtissage doux

Remarques générales

Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle des morceaux de viande, saisis ou non, sont cuits le plus doucement possible à basse température avec le programme de rôtissage doux. Vous définissez quand (à quelle heure) et comment (saignante ou à point) vous souhaitez servir la viande. Quels que soient le poids et l'épaisseur, le programme rôtissage doux amènera la viande automatiquement à la température de la sonde souhaitée, dans une qualité parfaite, selon la durée souhaitée et à la seconde près. La durée peut être réglée entre 2½ et 4½ heures (rôtissage doux de viande déjà saisie) ou 3½ à 4½ heures (rôtissage doux au grill). Avec une durée de cuisson prolongée, la viande est plus juteuse et plus tendre.

Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait en corrélation avec la température de la viande qui est détectée en permanence par la sonde de température. La température de l'espace de cuisson est alors réglée pour un déroulement optimal de sorte que la viande soit cuite au moment réglé. Avec le rôtissage doux, la température mesurée par la sonde dans la viande joue un rôle important. Pour cette raison, il convient de positionner avec soin la sonde de température.

Le rôtissage doux de viande déjà saisie convient particulièrement pour les morceaux de viande maigre de qualité. Le poids devrait se situer entre 500 et 2000 g et pour un résultat optimal, la viande ne doit pas faire moins de 4 cm d'épaisseur. Pour le rôtissage doux au grill, il est également possible d'utiliser des morceaux entrelardés entre 1000 et 2000 g.

- ▶ Assaisonnez ou marinez la viande selon vos souhaits.
- ▶ Ne salez la viande que juste après l'avoir saisie ou pendant sa préparation ultérieure.
- ▶ Retirez les marinades aux herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande ou avant le rôtissage au grill car ces ingrédients ont tendance à brûler et à donner un goût amer.

Préparatifs pour le rôtitissage doux d'une viande déjà saisie

- ▶ Dans une poêle, réchauffez un peu de graisse.
- ▶ Saisissez rapidement la viande à feu vif (la durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes).
- ▶ Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- ▶ Enfoncez la sonde de température à l'endroit le plus épais de la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.
- ▶ Introduisez la grille au niveau **1** et placez sur celle-ci le plat contenant la viande saisie.
- ▶ Enfichez la sonde de température dans la prise femelle.

Préparatifs pour le rôtitissage doux au gril

- ▶ Marinez ou assaisonnez 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.
- ▶ Positionnez la viande sur la broche tournante ou dans le panier porte rôti conformément aux instructions du chapitre 'Broche tournante et panier porte rôti' et mettez-la en place dans l'espace de cuisson.
- ▶ Fixez la sonde de température conformément aux instructions du chapitre 'Broche tournante et panier porte rôti' sur le cadre de support et branchez la fiche dans la prise femelle.

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

Les conseils de réglage vous indiquent dans les tableaux de cuisson la température de la sonde optimale pour le morceau de viande.

- Effleurez 8 fois la touche .
 - Le symbole  est allumé.
 - Dans l’affichage de gauche,  clignote.
- En tournant le bouton de réglage  vous pouvez choisir entre «Rôtissage doux viande saisie»  ou «Rôtissage doux au gril»  jusqu’à .

Affichage							
Durée de gril min.	0	30	35	40	45	50	55

- En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Le symbole  clignote.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - Dans l’affichage de la température, la température de la sonde proposée  clignote.
 - Dans l’affichage de droite,  ou  sont indiqués pour une durée d’enclenchement de 3½ ou 4 heures en fonction du programme sélectionné.
- La température de la sonde proposée peut être modifiée en tournant le bouton de réglage .



Une modification de la température de la sonde est possible sur une plage de 50 °C à 90 °C.

- La durée de cuisson proposée peut être modifiée en effleurant la touche .

- ▶ En tournant le bouton de réglage  réglez la nouvelle durée de cuisson.



Une modification de la durée de fonctionnement est possible sur une plage de 2½ à 4½ heures avec le «Rôtissage doux viande saisie» et de 3½ à 4½ heures avec le «Rôtissage doux au gril».

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



Si l’affichage de gauche indique , enfichez la sonde de température et confirmez en pressant le bouton de réglage .

Interrompre

- ▶ Si, pendant le fonctionnement, vous effleurez la touche , le rôtissage doux sera seulement interrompu.
 - L’affichage de gauche indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .

Fin

A la fin du rôtissage doux, un long signal acoustique retentit par intervalles pendant une minute.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Options

Tiroir chauffant



Ne conservez aucun matériau inflammable dans le tiroir!

Si votre appareil est équipé d'un tiroir chauffant, vous pouvez utiliser celui-ci pour préchauffer votre vaisselle ou pour garder au chaud des plats bien couverts pour un court moment.

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  est allumé.
 - Le tiroir chauffant est enclenché.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
 - Le symbole  s'éteint.
 - Le tiroir chauffant est déclenché.



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

Un préchauffage suffisant de vaisselle prend environ 1 heure.

Broche tournante et panier porte rôti

Cet appareil est pourvu d'un entraînement pour une broche tournante ou un panier porte rôti. L'entraînement fonctionne avec le mode de fonctionnement  et en rôtissage doux au grill. La sonde de température peut aussi bien être utilisée avec la broche tournante qu'avec le panier porte rôti.

Utilisation de la broche tournante

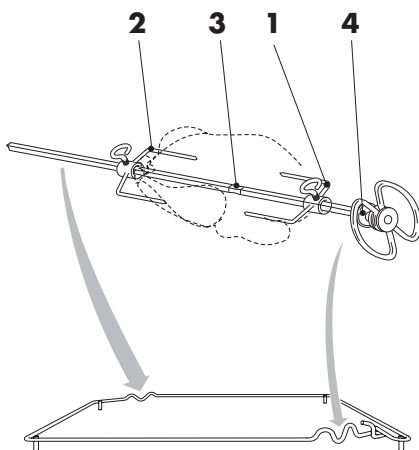
- Assaisonnez et ficelez la viande.

Ficelez le poulet de sorte que les ailes et les cuisses soient collées.

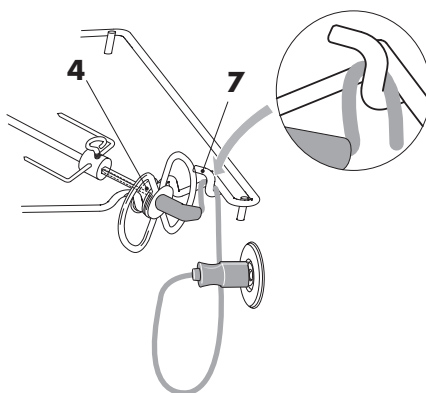
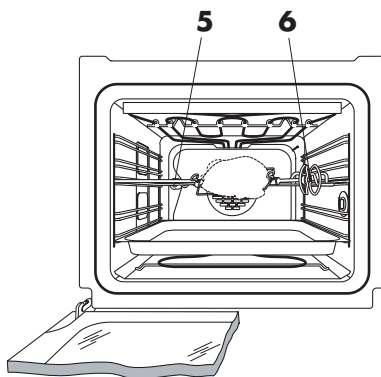
- Avec les rôtis, placez l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3** – c'est là qu'est mesurée la température de la sonde.

Avec les poulets, vissez la première agrafe **1** à 2 à 3 doigts environ de la poignée. Introduisez le poulet sur la broche tournante de sorte que l'extrémité du cou pointe vers la rainure de positionnement **4** et que les cuisses se trouvent à peu près au milieu du repère **3**.

- Pressez l'aliment à griller avec la deuxième agrafe **2** et vissez celle-ci.
- Introduisez une plaque à gâteaux recouverte de papier aluminium au niveau 1.
- Posez la broche tournante en travers entre les guides du cadre de support de sorte que la rainure de positionnement **4** soit sur le cadre.

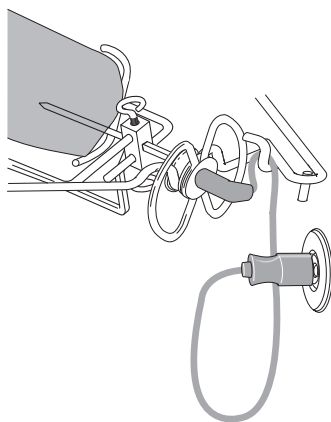
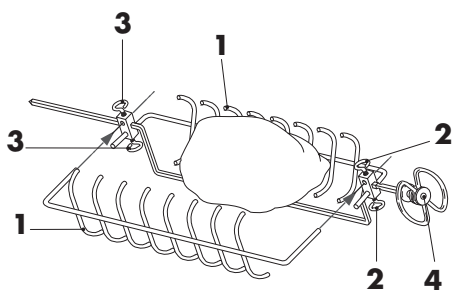


- Enfoncez le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- Soulevez légèrement la poignée de la broche tournante. Introduisez l'extrémité de la broche dans l'entraînement **5** et placez la rainure de positionnement **4** au niveau de la poignée entre les guides avant.
- Si vous utilisez la sonde de température, introduisez celle-ci dans l'orifice de broche tournante **6**. Enroulez le câble une fois autour du crochet **7** et veillez à ce que le câble soit le plus tendu possible entre la sonde de température et le crochet. Branchez la fiche de la sonde de température dans la prise femelle.
- Pour démonter la broche, procédez dans l'ordre inverse.



Utilisation du panier porte rôti

- ▶ Assaisonnez l'aliment à griller et placez-le entre les deux grilles **1**. Si vous utilisez la sonde de température, la partie la plus épaisse du morceau de viande doit être placée tout à l'avant près de la poignée pour une mesure correcte de la température.
- ▶ Resserrez légèrement et uniformément les deux grilles **1** à l'avant et fixez-les avec les vis **2**. Resserrez ensuite les grilles **1** à l'arrière et fixez-les avec les vis **3**. L'aliment à griller doit (pour cuire de façon homogène) être le plus centré possible.
- ▶ Introduisez une plaque à gâteaux recouverte de papier aluminium au niveau **1**.
- ▶ Placez le panier porte rôti sur le cadre de support et positionnez-le dans l'espace de cuisson comme décrit pour la broche tournante.
- ▶ Enfoncez la sonde de température dans la viande par l'orifice **4**. Enroulez le câble autour du crochet comme décrit pour la broche tournante et branchez la fiche.



- ▶ Pour démonter le panier, procédez dans l'ordre inverse.

Nettoyage et entretien

Nettoyage extérieur

- ▶ Ne frottez en aucun cas la surface avec des produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs ni avec des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Éliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants le plus rapidement possible. Nettoyez la surface uniquement avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage) et essuyez-la avec un chiffon doux.

Tiroir de l'appareil / tiroir chauffant

Pour un nettoyage plus facile, il est possible de retirer le tiroir.

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

Nettoyage des accessoires



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

- La grille, la grille de guidage, la broche tournante, le panier porte rôti et le cadre de support ne peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les plaques à gâteaux peuvent être nettoyées au lave-vaisselle mais leur propriété anti-adhérente peut s'en trouver amoindrie.

Nettoyage de l'espace de cuisson



La sonde de température et les corps de chauffe situés dans l'espace de cuisson peuvent être légèrement endommagés.

Ne les tordez pas lors de travaux de nettoyage.

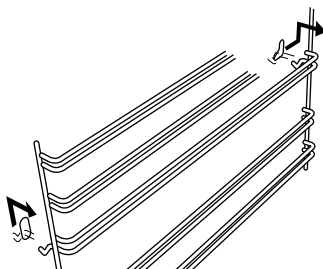
Après avoir soulevé la chaleur de sole, replacez-la complètement sur le fond de l'espace de cuisson et pressez-la légèrement vers le bas près de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

- ▶ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Éliminez les saletés sur la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

Pour un nettoyage plus aisé de l'espace de cuisson, différents éléments peuvent être retirés en quelques gestes.

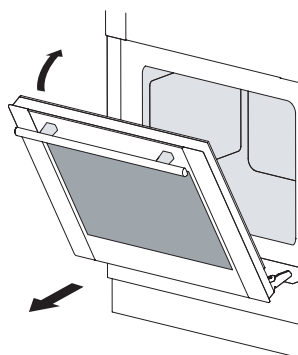
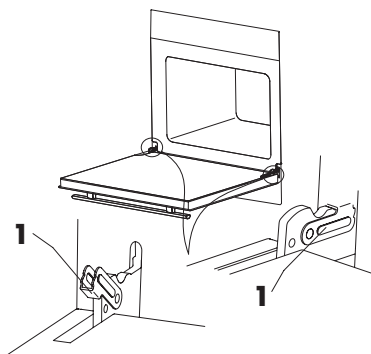
Retirer la grille de guidage

- ▶ Soulevez légèrement la grille de guidage à l'avant et faites-la sortir doucement de l'orifice de fixation en la basculant.
- ▶ Poussez totalement vers l'arrière la grille de guidage et soulevez-la de l'orifice de fixation arrière.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



Retirer la porte de l'appareil

- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Aux deux charnières, rabattre totalement vers les bas les étriers **1** à l'avant.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil de sorte à pouvoir l'extraire par le haut.
- ▶ Pour la mise en place, introduisez les deux charnières à l'avant dans l'ouverture.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et repliez les étriers à l'arrière **1**.



Il est également possible de retirer les éléments suivants

- Protection contre le contact devant gril/chauffeur de voûte (tirer vers l'avant).
- Joint de la porte
 - ▶ Tirez le joint par les coins vers l'extérieur et défaites le crochet.

Autonettoyage catalytique



Ne pas frotter l'espace de cuisson ni utiliser de spray, de pâte pour four ou de produits ménagers. Le revêtement catalytique pourrait alors se décolorer et les propriétés d'autonettoyage pourraient être dégradées.

L'espace de cuisson est pourvu d'un revêtement pour un nettoyage catalytique. Celui-ci est mate et rugueux. Avec l'opération de nettoyage catalytique, les saletés sont brûlées durant l'utilisation normale à des températures supérieures à 200 °C.

Pour la procédure de nettoyage, l'oxygène de l'air est utilisé. Pour cette raison, ne recouvrez pas un revêtement catalytique encrassé. Les croûtes (p.ex. sauces de viandes incrustées ou glaçages) réduisent l'efficacité du nettoyage et peuvent être évitées comme suit:

- Lors du gril, introduisez une plaque à gâteaux originale recouverte d'une feuille d'aluminium au niveau **1**.
- Tamponnez les saletés à l'état liquide le plus tôt possible après utilisation.
- Introduisez la garniture de protection entre le fond de l'appareil de cuisson et la chaleur de sole.

Si une croûte s'est formée:

- ▶ Humidifiez-la avec un chiffon humide et retirez-la en la tamponnant.
- ▶ Raclez les croûtes épaisses et sèches avec précaution à l'aide d'un racloir en plastique ou en bois, humidifiez le reste avec un chiffon humide et retirez-le en le tamponnant.



Éliminez uniquement les croûtes. Les saletés incrustées ne disparaîtront éventuellement qu'après plusieurs processus de cuisson et de nettoyage. En cas de très fort encrassement ou au bout de plusieurs années de fonctionnement, les taches peuvent rester.

Si l'espace de cuisson est fortement encrassé, il est recommandé, pour soutenir le processus d'autonettoyage catalytique, de chauffer l'espace de cuisson vide pendant plusieurs heures à la température de l'espace de cuisson maximale avec le mode de fonctionnement .

La durée de vie du revêtement catalytique dépend fortement de l'encrassement occasionné.

Comment éliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque...

... figure sur l'affichage

Cause possible	Remède
■ La sonde de température n'est pas enfichée.	► Enfichez la sonde de température dans la prise femelle.

... figure sur l'affichage

Cause possible	Remède
■ Le rôtiage doux est interrompu.	► Pour poursuivre, confirmez en pressant le bouton de réglage . ► Pour interrompre, effleurez la touche .

... 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.	► Changez 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
■ La lampe est défectueuse.	► Appeler le service après-vente, car il s'agit d'une lampe spéciale.

... 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.

... au démarrage, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
■ Lors du rôissage, de la graisse peut se déposer sur les corps de chauffe non enclenchés. Si un autre mode de fonctionnement est enclenché ultérieurement, le corps de chauffe s'active et la graisse brûle. Dès que la graisse est brûlée entièrement, le dégagement de fumée cesse.	► Nettoyer les corps de chauffe refroidis. N'utiliser en aucun cas d'outils de nettoyage pointus ou d'éponges abrasives. Ils pourraient endommager les corps de chauffe.

... sur l’affichage numérique, «F..» clignote

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F».	▶ Valider l’affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Interrompre l’alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l’alimentation électrique. ▶ Si le message s’affiche à nouveau, noter le numéro d’erreur, puis interrompre l’alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

A la suite d’une coupure de courant

A la suite d’une coupure de courant,  clignote dans l’affichage de droite.

Régler l’heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l’heure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.



- Les réglages utilisateur sont conservés.
- Si une coupure de courant a lieu pendant le rôtiissage doux, celui-ci ne peut être poursuivi.

Trucs et astuces

La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit

- Vous ne pouvez réduire les temps de cuisson ou de rôtissage que de façon minime en augmentant la température de l'espace de cuisson (extérieur cuit, intérieur cru). Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson et augmentez la durée en conséquence.

Le gâteau s'effondre

- Comparez vos réglages et ceux des conseils de réglage.
- Baissez la température de l'espace de cuisson de 10 °C et sélectionnez éventuellement un temps de cuisson plus long.
- Enfournez la masse battue dès qu'elle est prête. Prenez en compte les temps de malaxage de la recette. Pour le biscuit par exemple, mélangez plus longtemps la masse de jaune d'œuf et de blanc d'œuf.
- Vérifiez la recette, un excès de levure par exemple peut causer des problèmes.

La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme

- Une légère différence de couleur est normale. Une température moins importante permet d'obtenir une couleur plus uniforme. Le cas échéant, baissez légèrement la température de l'espace de cuisson et prolongez la durée en conséquence.
- Lorsque vous utilisez l'air chaud, vérifiez si les niveaux utilisés correspondent aux conseils de réglage.
- Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur les autres

- La pâtisserie des plaques enfournées en même temps n'est pas forcément finie en même temps. Laissez éventuellement la plaque à la pâtisserie plus claire cuire plus longtemps.

Mesure de la température de l'espace de cuisson avec votre propre thermomètre

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

Cuisinière



Ne laissez pas les plaques enclenchées à une puissance élevée sans récipients de cuisson pendant une durée prolongée, car les plaques pourraient fondre.

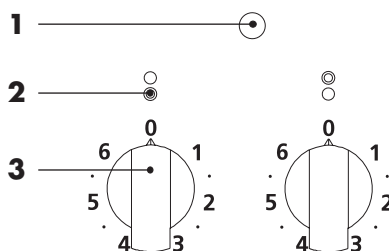
En cas de surchauffe, déclenchez et laissez refroidir complètement la plaque! Ne déposez aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.

Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Le BPA (Bureau de prévention des accidents) de Berne peut vous informer à ce sujet.

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson vitrocéramique, veuillez également observer le mode d'emploi correspondant.

Utilisation des zones de cuisson

Commutateur rotatif pour les zones de cuisson



- 1** Lampe témoin pour les zones de cuisson
- 2** Symbole pour l'affectation des zones de cuisson
- 3** Commutateur rotatif pour les zones de cuisson

Le commutateur rotatif sert à l'enclenchement et au déclenchement ainsi qu'à la régulation de la zone de cuisson correspondante. Suite au chauffage préalable, la zone de cuisson est enclenchée et déclenchée par intervalles en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Enclencher/Déclencher

- Enclencher: Réglez le commutateur rotatif au niveau de puissance souhaité.
 - 1 = puissance minimum
 - 6 = puissance maximum
 - La lampe témoin est allumée.
- Déclencher: Régler le commutateur rotatif sur 0.
 - La lampe témoin s'éteint si toutes les zones de cuisson sont déclenchées.

Ajouter le deuxième circuit/la zone de rôtiissage

En fonction de l'exécution du champ de cuisson vitrocéramique, un deuxième circuit et/ou une zone de rôtiissage peut être ajouté(e) à l'arrière à droite et/ou à l'avant à gauche.

- ▶ Tournez le commutateur rotatif au-delà du niveau de puissance 6 jusqu'à la butée.
 - Un clic est audible.
- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

Déclencher le deuxième circuit/la zone de rôtiissage

- ▶ Réglez le commutateur rotatif sur 0.

Plaques de cuisson en fonte

- Pour éviter une surchauffe du pourtour de la plaque, n'utilisez pas de casseroles ni de poêles plus petites que la plaque de cuisson. La plaque de cuisson «fondrait» alors au bout d'un certain temps et l'anneau d'acier chromé se déformerait ou pourrait se casser.
- Le débordement fréquent des aliments (surtout lorsque des poêles trop petites sont utilisées) peut provoquer la corrosion du pourtour de la plaque de cuisson.

Nettoyage et entretien

- ▶ Nettoyez les plaques de cuisson uniquement lorsqu'elles ont refroidi. Frottez avec un chiffon légèrement humide et éliminez les restes d'aliments avec un tampon de laine d'acier.
- ▶ Graissez les plaques de cuisson sèches une à deux fois par semaine avec un produit d'entretien courant pour plaques.



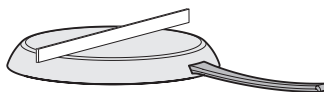
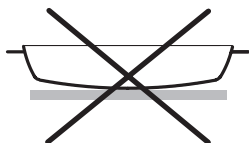
Pour renforcer le bord, les plaques de cuisson sont munies d'un anneau en acier chromé inoxydable. Cet anneau jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

Ustensiles de cuisson



Le fond des récipients ne doit présenter aucune rainure saillante et aucun bord à arête vive. Les ustensiles de cuisson en fonte ne pourront être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

- Les champs de cuisson vitrocéramiques exigent l'utilisation de récipients avec fond indéformable.
- Le fond des récipients doit être en acier inoxydable. Le fond des récipients en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risque de laisser des traces de frottement difficiles à enlever.
- Lorsqu'il est chaud, le fond des récipients doit être à plat sur la zone de cuisson.



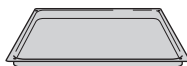
- Le fond des poêles et des casseroles doit être aussi grand que la zone de cuisson. L'utilisation de poêles trop grandes entraîne un réchauffement inhomogène du fond de la poêle, ce qui peut conduire à un endommagement.
 - Les récipients en verre ou en céramique conduisent mal la chaleur et devraient pour cette raison être évités.
 - Le fond des récipients doit être sec sous peine de quoi un film de vapeur peut se former sous l'effet de la chaleur. Ce film de vapeur diminue la transmission de chaleur et peut conduire à une surchauffe de la zone de cuisson.
- Posez les récipients de cuisson exactement sur les repères des zones de cuisson.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.

Accessoires

Plaque à gâteaux originale



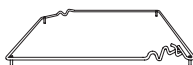
Grille



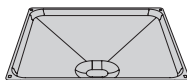
Sonde de température



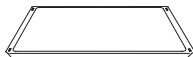
Cadre de support pour broche tournante et panier porte rôti



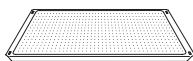
Plaque à rôti



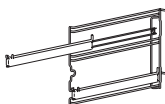
Paire de plaques à biscuits non perforées



Paire de plaques à biscuits perforées

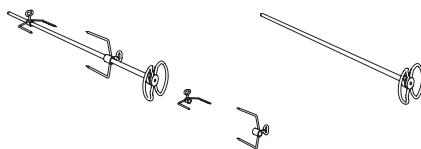


Supports de plaques coulissants



Broche tournante complète

- Agrafes
- Broche tournante



Panier porte rôti complet

- Vis à boucle



Pièces de rechange

Garniture de protection pour le fond de l'espace de cuisson (set de 5 unités)



Joint de la porte



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.

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	
Pièces de rechange	73
Utilisation	29
Affichages	64
Air chaud	20
Cuire	27
Niveaux	27
Autonettoyage	62
Avant la première mise en service...	5

B

Bouton de réglage	14
Brèves instructions	80
Brunissage non uniforme	67

C

Cake	40
Chaleur de sole	19
Chaleur tournante	22
Chaleur voûte et sole	19
Cocotte en terre	48
Conseils de réglage	40
Consignes de sécurité	
Avant la première mise	
en service	5
Pour la cuisinière	9
Si vous avez des enfants	6
Utilisation	7
Utilisation conforme à l'	
usage prévu	6
Coupure de courant	66
Cuire	19
Cuire à basse température	48
Cuire avec l'air chaud	27
Cuire dans une cocotte en terre....	48
Cuisinière	69

D

Démarrage différé	38
Dérangements	64
Description de l'appareil	10
Désenclencher	
Mode de fonctionnement	26
Zone de cuisson	70
Désinstallation	75
Dessiccation	49
Durée de fonctionnement	
Mode de fonctionnement	36

E

Economiser de l'énergie	28
Éléments d'affichage	11
Éléments de commande	11
Élimination	75
Emballage	75
Enclencher	
Mode de fonctionnement	23
Zone de cuisson	70
Enfants	6
Entretien	59

F

Fin de la cuisson	25
-------------------------	----

G

Gâteaux	40
Gratiner	47
Gratins	43
Gril	21
Gril grande surface	21
Gril petite surface	21

H

Heure	34
Affichage	18
Heure d'arrêt	38

M		
Message d'erreur	66	
Minuterie	35	
Mise en service.....	5, 13	
Mode de fonctionnement	19	
Modes de fonctionnement		
Modifier	25	
Sélectionner.....	23	
N		
Nettoyage	59	
Nettoyage de l'espace de cuisson	60	
Nettoyage extérieur	59	
Niveaux	12	
Air chaud	27	
O		
Options	55	
P		
Pain	43	
Petits gâteaux	41	
Pizza	42	
PizzaPlus	20	
Plaques de cuisson en fonte	71	
Plaques rondes	20, 27	
Poisson	47	
Préchauffage	28	
Préchauffage rapide	24	
Première mise en service.....	13	
R		
Réglages utilisateur	15	
Régler l'heure	34	
Retirer la porte de l'appareil	61	
Rôtir.....	19	
Rôtissage doux	22, 51	
Au gril	46	
Sélectionner et démarrer	53	
Viande déjà saisie	45	
S		
Séchage.....	49	
Sécurité	75	
Sécurité enfants	16	
Service de réparation	79	
Sonde de température	30	
Positionner	31	
Soufflés	43	
Stérilisation	50	
Symboles	2, 11	
T		
Tarte	42	
Température de l'espace		
de cuisson	25	
Température de la sonde	32	
Tiroir chauffant	55, 59	
Tiroir de l'appareil	59	
Touches	11	
Tresse	43	
Trucs et astuces	67	
U		
Ustensiles de cuisson	72	
Utilisation	14	
V		
Viande	44	
Volaille	47	
Z		
Zones de cuisson	70	

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.

Brèves instructions

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

Régler l'heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , réglez l'heure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche  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.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , démarrez l'appareil.

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
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J667.351-0