

Mode d'emploi

Combair XSL | XSLP

Four

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.

Tenez 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.

Domaine de validité

La famille de produits (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produits	Système de mesure
BCXSLZ60	21023	60-450
BCXSLZ60c	21023	60-450
BCXSLPZ60	21028	60-450
BCXSLPZ60c	21028	60-450
BCXSLZ60Y	21030	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Un mode d'emploi en couleur est disponible au téléchargement sur le site Internet www.vzug.com.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	6	GourmetGuide	24
1.1	Symboles utilisés	5	6.1	Livre de recettes	24
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	6.2	Mes recettes	25
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 6		6.3	CuissonMatic	27
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	6.4	Rôtissage doux	29
2	Première mise en service	10	6.5	Maintien au chaud *	31
3	Description de l'appareil	11	7	EasyCook	31
3.1	Structure	11	7.1	Aperçu des groupes d'aliments.....	31
3.2	Éléments de commande et d'affichage	11	7.2	Sélection des aliments et démarrage de leur cuisson	32
3.3	Espace de cuisson.....	12	8	Favoris	32
3.4	Accessoires	12	8.1	Création des favoris.....	32
3.5	Chauffe-plat.....	13	8.2	Sélection et démarrage d'un favori.....	32
4	Modes de cuisson	14	8.3	Modification d'un favori	32
4.1	Aperçu des modes de cuisson.....	14	8.4	Effacement d'un favori.....	33
4.2	Chaleur voûte et sole.....	14	9	Trucs et astuces	33
4.3	Air chaud.....	14	9.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	33
4.4	PizzaPlus	15	9.2	Économie d'énergie.....	34
4.5	Gril	15	10	Réglages utilisateur	34
4.6	Gril-chaleur tournante	15	10.1	Aperçu des réglages utilisateur.....	34
4.7	Chaleur voûte et sole humide	16	10.2	Ajustement des réglages utilisateur.....	34
4.8	Air chaud humide.....	16	10.3	Langue.....	35
4.9	Chaleur de sole.....	16	10.4	Écran.....	35
4.10	Chauffage rapide	17	10.5	Date.....	35
5	Utilisation	17	10.6	Horloge.....	35
5.1	Sélection et démarrage d'un mode de cuisson .. 18		10.7	Notifications	36
5.2	Contrôle et modification des réglages	18	10.8	Nettoyage pyrolytique de l'appareil	36
5.3	Réglage de la durée	19	10.9	Volume.....	36
5.4	Réglage du démarrage différé / de la fin.....	19	10.10	Fonctions d'assistance	36
5.5	Température de la sonde.....	20	10.11	Température	37
5.6	Interruption du mode de cuisson / arrêt anticipé 21		10.12	Sécurité enfants	37
5.7	Modification du mode de cuisson.....	21	10.13	Informations sur l'appareil	37
5.8	Minuterie.....	21	10.14	Mode démo	37
5.9	Fin du fonctionnement.....	22	10.15	Réglages d'usine.....	38
5.10	Arrêt de l'appareil.....	23	11	Entretien et maintenance	38
			11.1	Nettoyage extérieur	38

11.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	38
11.3	Nettoyage de la porte de l'appareil	39
11.4	Nettoyage du joint de la porte	39
11.5	Remplacement du joint de la porte	40
11.6	Remplacement du joint de la porte d'appareils à pyrolyse.....	40
11.7	Remplacement de la lampe halogène	41
11.8	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	41
11.9	Autonettoyage pyrolytique	42
12	Éliminer soi-même des dérangements	43
12.1	Que faire lorsque.....	43
12.2	Après une panne de courant	46
13	Accessoires et pièces de rechange	47
13.1	Accessoires	47
13.2	Accessoires spéciaux.....	47
13.3	Pièces de rechange	47
14	Caractéristiques techniques	48
14.1	Note pour les instituts d'essai.....	48
14.2	Mesure de la température	48
14.3	Fiche technique du produit.....	49
14.4	EcoStandby.....	49
14.5	Note à propos de la licence « open source »	49
15	Élimination	50
16	Index	51
17	Notes	54
18	Service et assistance	55

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant

sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.

- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT : pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels ; dans des propriétés agricoles ; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers ; dans les chambres d'hôtes.
- Un tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- Sur les appareils avec auto-nettoyage pyrolytique : les fortes salissures doivent être éliminées et tous les accessoires (vaisselle, plaques à gâteaux, éléments coulis-

sants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.

- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre « Accessoires ».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé 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 agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse ! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc. !
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil doit être monté et utilisé uniquement à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation à effectuer sur ou dans l'appareil et en particulier sur les pièces conductrices d'électricité ne doit être réalisée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne disposant d'une qualification analogue. Toute réparation non conforme peut entraîner de graves accidents ainsi que des dérangements et risque d'endommager l'appareil et les autres installations. En cas de dérangement de l'appareil ou de nécessité de réparation, tenir compte des indications figurant au chapitre «Service et assistance». En cas de besoin, s'adresser à notre service clientèle.

- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans le présent mode d'emploi.
- À l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire 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 ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès que vous constatez un dysfonctionnement, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc. dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil.
- Pour les appareils avec gril : laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlure !

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.

Attention, risque de blessure !

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans la charnière de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.

- Laissez la porte de l'appareil ouverte uniquement en position encliquetée. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières : une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort !

- Risque d'asphyxie ! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévention des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible : ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Pour les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe) : n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- 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. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Première mise en service

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

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Appuyer sur le bouton de mise en marche.
 - L'appareil se met en marche.

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

- Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil, tels que la langue, l'heure et l'unité de température, apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.



La langue et l'heure doivent impérativement être réglées pour que l'appareil puisse fonctionner.

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Régler l'heure (voir page 35).

Fin de la première mise en service

- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de cuisson  à 230 °C pendant env. 30 minutes.



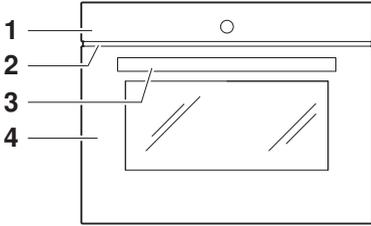
Bien aérer la pièce durant cette période, car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur « Degrés Fahrenheit » (voir page 37).

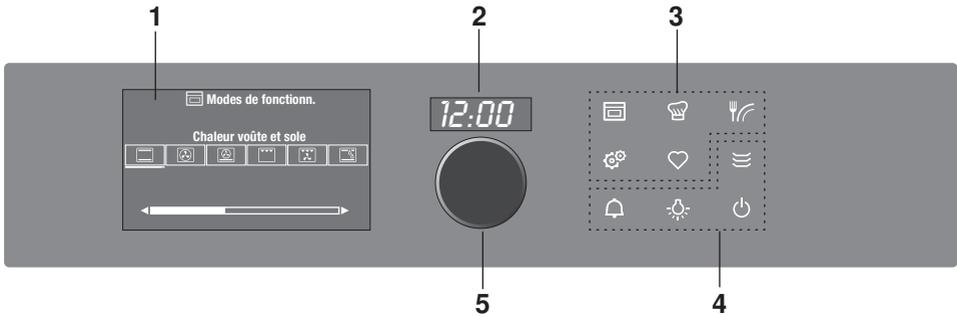
3 Description de l'appareil

3.1 Structure



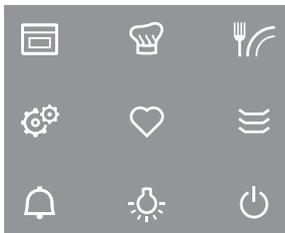
- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil

3.2 Éléments de commande et d'affichage



- 1 Écran
- 2 Afficheur numérique (durée/minuterie/heure)
- 3 Touches de menu
- 4 Touches d'action
- 5 Bouton de réglage / mise en marche de l'appareil

Aperçu des touches à effleurement

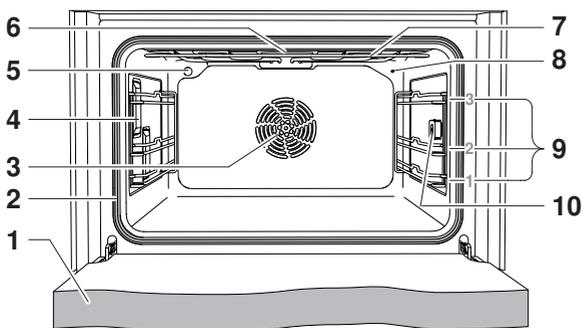


-  modes de cuisson
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Réglages utilisateur
-  Favoris
-  chauffe-plat
-  Minuterie
-  Éclairage de l'espace de cuisson
-  Arrêt

3.3 Espace de cuisson

 **Détérioration de l'appareil par garniture d'espace de cuisson ou feuille d'aluminium.**

Ne placez ni garniture d'espace de cuisson, ni feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson.



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Porte de l'appareil | 6 | Ventilation de l'espace de cuisson |
| 2 | Joint de la porte | 7 | Gril/chaueur de voûte |
| 3 | Ventilateur d'air chaud | 8 | Sonde de température |
| 4 | Éclairage de l'espace de cuisson | 9 | Niveaux avec inscription |
| 5 | Sonde d'atmosphère | 10 | Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire |



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

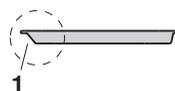
3.4 Accessoires

 **Détérioration due à une utilisation incorrecte !
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.**

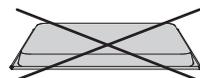
Plaque à gâteaux avec TopClean



- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.

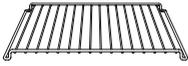
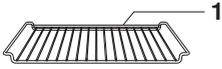


- ▶ Veiller à ce que le « biseau » 1 de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



- Support pour les plats à rôti et les moules
- Support pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.
- Refroidissement de pâtisseries



Si vous utilisez votre four en combinaison avec un Combi-Steam XSL ou XSLF : N'utilisez pas la grille du four dans le cuiseur à vapeur combiné ! Risque de rouille !

Pour les différencier, une petite plaque en tôle avec le symbole de la vapeur est apposée sur la grille du cuiseur à vapeur combiné.

Sonde de température de l'aliment à cuire



- Mesure de la température au cœur des aliments



« EasyCook » donne des valeurs indicatives de température au cœur des aliments.



Ne convient pas pour des températures supérieures à 230 °C. Conservez toujours un écart d'au moins 5 cm entre la sonde de température de l'aliment à cuire et le haut de l'espace de cuisson.

Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non fournis avec l'appareil sur la grille.

- ▶ Vous trouverez les accessoires spéciaux sur www.vzug.com

3.5 Chauffe-plat

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Introduire la grille au niveau 1 et poser la vaisselle dessus.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Régler la durée souhaitée.



Choisissez une durée d'au moins 1 heure.

- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le « chauffe-plat » en marche en sélectionnant ▶.
 - Après écoulement de la durée réglée, le « chauffe-plat » s'arrête automatiquement.

4 Modes de cuisson

4.1 Aperçu des modes de cuisson

L'ensemble des modes de cuisson et le chauffage rapide sont décrits ci-après.

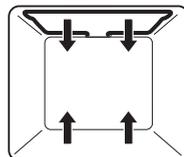


Reportez-vous aux indications figurant dans les « Trucs et astuces » (voir page 33) et « EasyCook ».

4.2 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200
Niveau	1 ou 2



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

- Mode de cuisson classique sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis



Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

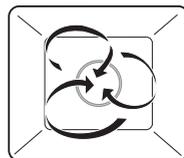


Enfournez l'aliment à cuire haut sur le niveau 1.

4.3 Air chaud



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

- Convient particulièrement pour les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis

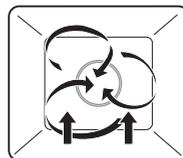


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.4 PizzaPlus



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment est soumis à une cuisson plus intense.

Utilisation

- Pizzas
- Tartes et quiches

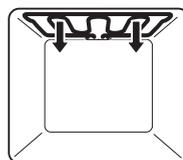


Pour un résultat particulièrement croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

4.5 Gril



Plage de température	5 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	3



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

Utilisation

- Aliments à griller peu épais comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratins
- Toasts
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

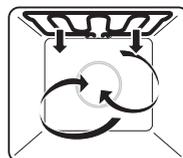


Pour un parfait résultat, préchauffez l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

4.6 Gril-chaaleur tournante



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 ou 3



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud.

Utilisation

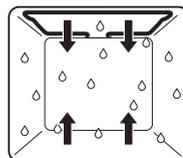
- Convient pour un poulet entier

- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou dans un plat en porcelaine ou en verre.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

4.7 Chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200
Niveau	1 ou 2



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum de vapeur est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

- Pains, tresses, rôtis et gratins sur un niveau
- Cuisson à basse température

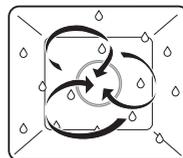


Enfournez l'aliment à cuire haut sur le niveau 1.

4.8 Air chaud humide



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2



L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

- Petits gâteaux sur deux niveaux simultanément
- Pâtisseries à pâte levée et pains sur deux niveaux simultanément
- Gratins et soufflés

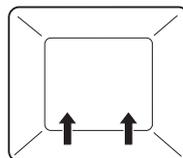


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.9 Chaleur de sole



Plage de température	6 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

4.10 Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide , l'espace de cuisson est chauffé avec de l'air chaud et la chaleur de sole, ce qui raccourcit le préchauffage. Le chauffage rapide est possible avec les modes de cuisson suivants :  et .

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité, puis effectuer les réglages.
- ▶ Pour démarrer le mode de cuisson, sélectionner ▶.
- ▶ Sélectionner « Activer le chauffage rapide » dans les réglages du mode de cuisson .
 - Le symbole ✓ s'allume au-dessus de .

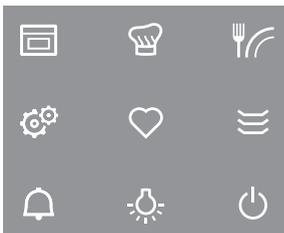
Dès qu'un signal acoustique retentit :

- L'aliment à cuire peut être enfourné.

5 Utilisation

Les différents menus principaux ou fonctions se sélectionnent en effleurant la touche correspondante. Les touches à effleurement et les fonctions sélectionnées sont allumées en blanc, tandis que les autres fonctions sélectionnables sont allumées en orange. Les fonctions et réglages qui ne peuvent pas être sélectionnés ou modifiés dans les différents menus sont grisés.

Les touches à effleurement suivantes existent dans les menus principaux ou fonctions ci-après :



	modes de cuisson
	GourmetGuide
	EasyCook
	Réglages utilisateur
	Favoris
	chauffe-plat
	Minuterie
	Éclairage de l'espace de cuisson
	Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

- | | |
|---------|---|
| Presser | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre l'appareil en marche ▪ Sélectionner/ouvrir un sous-menu, un réglage, etc. ▪ Confirmer/fermer un message ▪ Activer/désactiver un réglage utilisateur |
| Tourner | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Naviguer dans les sous-menus ▪ Modifier/régler une valeur, un réglage utilisateur |

5.1 Sélection et démarrage d'un mode de cuisson

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu : effleurer la touche .
 - Les différents modes de fonctionnement s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner un mode de fonctionnement.
 - Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran, la valeur proposée apparaît au-dessus de la température.
- ▶ Selon les besoins, régler et confirmer les valeurs de durée, de fin, de température ou de niveau de température et de température cible.

Tip and go

Dès que tous les réglages nécessaires au mode de fonctionnement sont effectués, une barre défile sur l'écran pendant 20 secondes. Si pendant ce délai, aucun autre réglage n'est effectué, le fonctionnement démarre automatiquement. Si un réglage est modifié, « Tip and go » redémarre.



Il est possible d'adapter (voir page 37) la durée de « Tip and go » dans les réglages utilisateur ou de désactiver « Tip and go ».

- ▶ Pour démarrer le fonctionnement immédiatement, c.-à-d. sans « Tip and go », sélectionner ►.
 - Si la fonction « Tip and go » est activée, la durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.

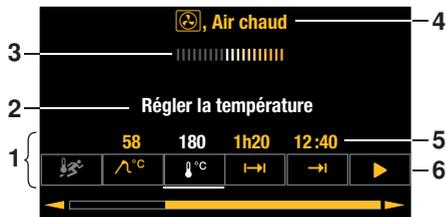


Une fois lancé, le mode de fonctionnement réglé ne peut plus être modifié.



Sur les appareils sans poignée : la poignée reste sortie jusqu'après la fin du fonctionnement. Elle n'est rentrée que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Aperçu de l'écran



- 1 Réglages du mode de fonctionnement
- 2 Position actuelle du bouton de réglage / réglage sélectionné
- 3 « Tip and go »
- 4 Mode de fonctionnement avec symbole
- 5 Valeurs réglées /valeurs proposées
- 6 Symboles des réglages

5.2 Contrôle et modification des réglages

- ▶ Sélectionner le symbole du réglage souhaité.
- ▶ Pour modifier la valeur : tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.
- ▶ Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
 - La valeur modifiée est visible au-dessus du symbole correspondant.



La fin ne peut être modifiée que pendant les 60 premières secondes du fonctionnement.

5.3 Réglage de la durée

Dès que la durée réglée est écoulée, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement **I→I** dans les réglages.
- ▶ Régler la durée souhaitée (max. 9h 59 min) et confirmer.
 - La durée et l'heure de fin de fonctionnement calculée sont indiquées dans les réglages du mode de fonctionnement.
 - Fin du fonctionnement / durée écoulée (voir page 22)

5.4 Réglage du démarrage différé / de la fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et l'heure d'arrêt sont définies pour le mode de fonctionnement sélectionné.

L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.

Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans « EasyCook ». L'appareil démarre de façon différée et s'éteint lorsque la température cible réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être un peu plus tôt ou un peu plus tard que l'heure d'arrêt réglée.



Les aliments facilement périssables ne doivent pas rester à température ambiante.

Avant de régler le démarrage différé

- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.
- ▶ Régler la température.
- ▶ Régler la durée.

Régler le démarrage différé

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement **→I** dans les réglages.
 - L'heure d'arrêt calculée à partir de la durée s'affiche.
- ▶ Régler l'heure d'arrêt souhaitée et confirmer.
 - L'écran indique la durée restante jusqu'au démarrage.
 - L'écran s'éteint au bout de 3 minutes, la touche à effleurement  est allumée en blanc. Il est possible de consulter l'écran à tout moment en pressant le bouton de réglage.
 - L'appareil reste éteint jusqu'à 3 minutes avant le démarrage automatique.
- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 18).

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement  et 180 °C .
- ▶ Régler à 8 heures une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler l'heure d'arrêt sur 11h30.
 - L'appareil se met en marche automatiquement à 10h15 et s'arrête à 11h30.

5.5 Température de la sonde



Utilisez seulement la sonde de température de l'aliment à cuire fournie. Ne nettoyez pas cette sonde au lave-vaisselle et gardez la fiche toujours propre.

La sonde de température de l'aliment à cuire permet de mesurer la température au cœur de l'aliment à cuire (ce que l'on appelle la **température de la sonde**). Dès que l'aliment à cuire atteint la **température cible** souhaitée (la température de la sonde que l'aliment doit avoir à la fin de la cuisson), le fonctionnement s'arrête automatiquement. La température de la sonde peut également être uniquement mesurée, sans que le fonctionnement soit arrêté.



Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible.

La température cible optimale dépend du morceau de viande et du degré de cuisson.

Reportez-vous aux indications concernant les températures cibles figurant dans « EasyCook ».

Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité et régler la température.
- ▶ Sélectionner $\Lambda^{\circ}\text{C}$ dans les réglages du mode de cuisson.
- ▶ Régler la température cible souhaitée et confirmer.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ▶.



Le mode de cuisson ne peut démarrer que si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place.

- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 18).
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.
 - La température cible réglée s'affiche au-dessus de $\Lambda^{\circ}\text{C}$.
 - Une fois la température cible atteinte, le fonctionnement s'arrête automatiquement, voir également Fin du fonctionnement (voir page 22).



Si la viande reste dans l'espace de cuisson après l'arrêt, la température de la sonde continue d'augmenter du fait de la chaleur résiduelle.

Mesure de la température de la sonde uniquement

Pour mesurer uniquement la température de la sonde, sans devoir automatiquement arrêter le fonctionnement une fois la température cible atteinte, procéder comme suit :

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité et régler la température et, si besoin, la durée.
- ▶ Mettre la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- ▶ Démarrer le mode de cuisson.
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.

5.6 Interruption du mode de cuisson / arrêt anticipé

- ▶ Sélectionner  dans les réglage du mode de cuisson ou effleurer la touche .
- Un signal acoustique retentit.
- Le mode de cuisson réglé est interrompu.
- L'écran indique : «  Chaleur résiduelle » ainsi que p. ex. : «  air chaud interrompu ».
- Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Si un nouveau mode de cuisson doit être démarré : effleurer la touche .
- ▶ Si l'appareil doit être arrêté : effleurer la touche .

5.7 Modification du mode de cuisson

Si aucun mode de fonctionnement n'est actif :

- ▶ Sélectionner  dans les réglages du mode de fonctionnement activé.
 - Le menu des modes de fonctionnement s'affiche.

Si un mode de fonctionnement est déjà actif :

- ▶ Sélectionner  ou effleurer la touche .
- Le mode de fonctionnement réglé est interrompu.
- ▶ Effleurer la touche  et sélectionner un nouveau mode de fonctionnement.

5.8 Minuterie

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

Régler et démarrer la minuterie

- ▶ Effleurer la touche .
- La valeur proposée « 10min » s'affiche à l'écran.
- ▶ Tourner le bouton de réglage et régler la durée souhaitée.
 - La durée ainsi que la fin de la minuterie s'affichent à l'écran.

Le réglage se fait :

- En dessous de 10 minutes, par pas de 10 secondes, p. ex. 9min 50s.
- Au-delà de 10 minutes, par pas d'une minute, p. ex. 1h 12min.
- Au-delà de 10 heures, par pas d'une heure, p. ex. 18h.

La durée maximale de la minuterie est de 99h.

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - La minuterie démarre.
 - Si aucun mode de fonctionnement avec durée réglée n'est actif, la durée restante de la minuterie est affichée sur l'afficheur numérique.
 - La touche à effleurement  est allumée en blanc.
 - Si l'appareil se trouvait dans un autre menu avant le réglage de la minuterie, p. ex. dans les modes de fonctionnement : le menu ou le sous-menu sélectionné dans ce menu s'affiche, p. ex. le mode de cuisson en cours.
 - Si l'appareil ne se trouvait pas dans un autre menu : l'écran s'assombrit.

Contrôler et modifier la durée

- ▶ Effleurer la touche .
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Réduire ou prolonger la durée en tournant le bouton de réglage.
- ▶ Confirmer la réduction ou la prolongation.

Temps écoulé

Une fois la durée réglée écoulée :

- Un signal acoustique retentit.
- « Temps écoulé » s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour fermer le message, sélectionner .

Arrêter la minuterie avant terme

- ▶ Effleurer la touche .
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler la minuterie sur 0 en tournant le bouton de réglage et confirmer.

Ou, si la minuterie est la seule fonction active :

- ▶ Effleurer la touche .

Ou, si l'appareil doit être éteint :

- ▶ Effleurer 2× la touche .

5.9 Fin du fonctionnement

Une fois la durée réglée écoulée ou, si la sonde de température de l'aliment à cuire est utilisée, une fois la température cible réglée atteinte :

- le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement.
- un signal acoustique retentit.
- trois options s'affichent à l'écran :
- Sélectionner  pour choisir un nouveau mode de cuisson
- Sélectionner  pour prolonger le fonctionnement
- Sélectionner  pour arrêter l'appareil
 - L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes sans aucune interaction.

 Selon vos besoins, vous pouvez adapter le délai d'arrêt de l'appareil (voir page 35).

- Tant que la température est supérieure à 80 °C, l'écran indique «  Chaleur résiduelle ».
- Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

 Les plats peuvent encore être maintenus au chaud quelque temps par la chaleur résiduelle. Dès que la température baisse en dessous de 80 °C, l'ensemble des affichages s'éteint. Si la sonde de température de l'aliment à cuire est encore en place, les affichages s'éteignent seulement lorsqu'elle est débranchée. *
Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

* Selon la version de logiciel



Pour les appareils sans poignée, les affichages et les touches à effleurement s'éteignent seulement lorsque la poignée peut être rentrée. «  Chaleur résiduelle » reste affiché même si la chaleur résiduelle baisse en dessous de 80 °C.

Retrait de l'aliment à cuire



Risque de brûlure !

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

Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

5.10 Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une application en cours est terminé(e) ; s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique «  Chaleur résiduelle ».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.

Ou, à la fin du fonctionnement :

- ▶ Sélectionner l'option  sur l'écran.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une application en cours est terminé(e) ; s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique : «  Chaleur résiduelle ».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Effleurer la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.



L'appareil est arrêté lorsqu'il ne reste plus de touche à effleurement allumée et que l'écran est éteint.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

6 GourmetGuide

Le  GourmetGuide comporte plusieurs programmes qui vous facilitent autant que possible la préparation des plats. Les programmes suivants peuvent être appelés :



Recettes



Rôtissage doux



CuissonMatic



Maintien au chaud *

* Selon la version de logiciel

6.1 Livre de recettes

Un livre de recettes contient des recettes adaptées à l'appareil. Elles sont déjà programmées dans l'appareil et se déroulent automatiquement après le démarrage.

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour votre appareil :

-  Bi Cuissons variées

Démarrage d'une recette



Pour les recettes sans préchauffage, enfournez l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou  « Mes recettes ».
- ▶ Pour accéder à la sélection des recettes, sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Si souhaité, régler la fin ou un démarrage différé.



Pour les recettes issues des livres de recettes, un démarrage différé n'est possible que si l'espace de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffé et si l'aliment à cuire ne doit pas être tourné ou remué pendant la recette par exemple.

- ▶ Pour démarrer la recette, sélectionner .
 - La recette démarre.
 - L'étape de la recette actuellement en cours, la durée restante de l'étape ainsi que la durée totale de la recette s'affichent à l'écran.
 - L'afficheur numérique indique la durée restante de l'étape de la recette actuellement en cours.

Pendant le déroulement de la recette

Pendant le déroulement de la recette, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, p. ex. pour retourner l'aliment ou pour verser une liaison dessus. Dans ce cas, le fonctionnement est arrêté et une instruction s'affiche à l'écran, indiquant ce qui est à faire.

Pour poursuivre la recette, procéder comme suit :

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Effectuer l'action, p. ex. retourner l'aliment.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et sélectionner  sur l'écran.
 - La recette se poursuit.

Interruption de la recette

- ▶ Sélectionner **■** dans les réglages de la recette.
 - L'écran indique : « Interrompre la recette actuelle ? »
- ▶ Pour interrompre la recette, sélectionner « Oui ».
 - La recette est interrompue.

6.2 Mes recettes

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 24 recettes selon vos propres idées. Une recette peut comporter plusieurs étapes avec des modes de cuisson au choix, des pauses et des intervalles, qui se déroulent automatiquement après le démarrage. Vous pouvez aussi modifier et enregistrer des recettes existantes.

Création d'une recette personnelle

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Pour créer une nouvelle recette, sélectionner **+**.
 - Les différents modes de cuisson s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température cible, la durée, la température ou le niveau de température pour l'étape 1.



Si seule la température est réglée, cette étape dure jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait atteint la température souhaitée.

- ▶ Pour confirmer les réglages, sélectionner **✓**.
- ▶ Pour ajouter une nouvelle étape, sélectionner **+**.
- ▶ Régler un mode de cuisson, une pause ou un intervalle pour l'étape 2.



Dans le cas de l'étape intermédiaire  → « Intervalle », le chauffage continue de fonctionner et la température de l'espace de cuisson reste constante. Dans le cas de l'étape intermédiaire  « Pause », le chauffage s'arrête et la température de l'espace de cuisson baisse.

Après une étape de pause ou d'intervalle, il est possible de régler un préchauffage.

- ▶ Pour enregistrer les réglages, sélectionner **✓**.
 - L'aperçu des étapes réglées s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler les étapes suivantes de la même manière. Une recette peut comporter jusqu'à 9 étapes au total.
- ▶ Pour enregistrer la recette, sélectionner .
 - L'aperçu des emplacements de mémoire disponibles s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire (vierge) souhaité et confirmer.
- ▶ Saisir le nom de la recette à l'aide du clavier qui s'affiche, puis confirmer avec **✓**.
 - La recette est enregistrée.
 - L'écran indique : « Exécuter la recette ? ». En répondant par la négative, vous revenez au menu principal des recettes.

Durée d'une étape

La durée d'une étape dépend du réglage éventuel de valeurs pour la température cible, la durée, la température ou le niveau de température. Si plusieurs valeurs, comme la durée et la température, ont été réglées, une seule est décisive pour la durée de l'étape. Le tableau ci-après indique les priorités dans l'ordre décroissant :

	Réglage
1	Température cible
2	Durée
3	Température / niveau de température

Interrompre la saisie/la modification d'une recette

- ▶ Dans l'aperçu des étapes réglées, sélectionner ↶.
 - L'écran indique : « Interrompre vraiment la saisie de la recette ? »
- ▶ Pour interrompre la saisie de la recette, sélectionner « Oui ».
 - Le menu des recettes personnelles ou le menu du livre de recettes (dans le cas où une recette d'un livre de recettes a été modifiée) s'affiche à l'écran.

Arrêt anticipé d'une étape

Possible uniquement avec  « Mes recettes ». Si vous constatez, p. ex. pendant le déroulement de la recette, que l'aliment à cuire ou l'espace de cuisson est prêt pour l'étape suivante de la recette, bien que l'étape en cours ne soit pas encore entièrement achevée, vous pouvez terminer l'étape de façon anticipée.

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner le symbole de la température cible, de la durée, de la température ou du niveau de température. Respecter les priorités concernant la durée des étapes, comme indiqué sous « Durée d'une étape ».
- ▶ Régler la valeur affichée sur 0 ou la réduire jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à la valeur actuellement mesurée.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - L'étape est terminée.
 - Si cette étape était la dernière de la recette, celle-ci est également terminée.
 - Si cette étape n'était pas la dernière de la recette, l'étape suivante commence.

Modification d'une recette

Chaque recette – d'un livre de recettes ou de Mes recettes – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.

Modifier une étape

- ▶ Choisir l'étape à modifier.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Ajouter une étape

- ▶ Sélectionner +.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Effacer une étape

- ▶ Sélectionner .
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner une étape.
 - L'écran indique : « Effacer cette étape ? »
- ▶ Pour effacer cette étape, sélectionner « Oui ».
 - L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire, saisir le nom de la recette et confirmer avec .
 - La recette modifiée est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Lorsqu'une recette du livre de recettes est modifiée, elle n'est pas enregistrée dans le livre, mais dans  « Mes recettes ». La recette originale reste inchangée dans le livre de recettes correspondant.

Effacement d'une recette personnelle

Chaque recette de la section  « Mes recettes » peut être effacée.

- ▶ Sélectionner  « Mes recettes ».
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner la recette à effacer.
 - L'écran indique : « Effacer cette recette ? ».
- ▶ Pour effacer la recette, sélectionner « Oui ».
 - La recette est effacée.

6.3 CuissonMatic

La  CuissonMatic se compose d'utilisations conçues pour différents groupes d'aliments. La forme et la taille de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de cuisson et le climat régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés en conséquence. La  CuissonMatic convient aux aliments et plats ci-après :



Feuilletés frais pour l'apéritif



Pizza fraîche



Feuilletés surgelés pour l'apéritif *



Pizza surgelée *



Gratin



Tarte



Soufflé / soufflé sucré



Pain/tresse



Pommes de terre au four



Pâtisserie à pâte levée garnie



Produits pré-frits surgelés *



Muffins / gâteau cuit sur une plaque



Viande braisée

* Selon la version de logiciel

Degré de brunissement

Pour le groupe d'aliments choisi, le degré de brunissement peut être adapté aux préférences individuelles au moyen des réglages  « Brunissement clair »,  « Brunissement moyen » ou  « Brunissement sombre ».



En cas d'utilisation de produits surgelés, sélectionnez la durée approximative indiquée sur l'emballage au lieu du degré de brunissement. Les produits surgelés ont reçu une préparation préalable variable.

Durée

La durée optimale est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective s'affiche au bout de 10 à 15 minutes environ.



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

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée.

Préchauffage

Pour le groupe d'aliments  « Tarte », un préchauffage séparé a tout d'abord lieu après le démarrage. Enfournier l'aliment à cuire uniquement lorsque le préchauffage est terminé.

Sélection et démarrage de la CuissonMatic



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner **A**.
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
- ▶ Sélectionner le degré de brunissement ou, pour les produits surgelés, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
 - Les réglages de la CuissonMatic s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler la fin ou le démarrage différé si nécessaire.
- ▶ Pour démarrer la CuissonMatic, sélectionner **▶**.
 - Selon l'application, l'espace de cuisson est d'abord préchauffé.
 - Un signal acoustique retentit et l'écran indique : « Enfournier l'aliment à cuire. Sélectionner  pour continuer. ».
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire au niveau correspondant.
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner **✓**.
 - L'écran indique « **I→I** est calculée. ».
 - La durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.



La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée. Sinon, la durée et la température optimales ne seront pas calculées précisément.

6.4 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le « Rôtissage doux »  permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement. La durée de cuisson peut être réglée entre 2 heures ½ et 4 heures ½.

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande : 500–2000 g
- Épaisseur de la viande : au moins 4 cm
- Qualité : viande maigre de qualité

Tableau de rôtissage doux pour « Rôtissage doux de viande déjà saisie »

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	saignant	58
	à point	62
Noix de veau, carré de veau	à point	63
Épaule de veau	à point	72
Collier de veau	à point	78
Filet de bœuf	saignant	53
	à point	57
Entrecôte, roastbeef	saignant	53
	à point	57
Rumsteak de bœuf	à point	63
Entrecôte parisienne	à point	68
Épaule de bœuf	à point	72
Quasi de porc, carré de porc	à point	65
Collier de porc	à point	80
Gigot d'agneau	saignant	63
	à point	67
Libre choix de la viande	–	70

« Rôtissage doux de viande déjà saisie »

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



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

- ▶ Saler la viande juste avant de la saisir.
- ▶ Saisir la viande à feu vif sur toutes les faces pendant 5 minutes maximum.
- ▶ Placer ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.



Si vous voulez saisir la viande après le rôtissage doux, réduisez la température cible proposée de 3 à 4 °C environ.

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



Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible. La température au cœur de la viande est importante pour un résultat optimal en fin de fonctionnement.

- ▶ Enfourner la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer  « Rôtissage doux de viande déjà saisie » (voir page 30).

Sélection et démarrage du rôtissage doux



Plus la durée de cuisson est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Cela vaut en particulier pour les morceaux épais.

Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner la méthode de rôtissage doux souhaitée.
- ▶ Sélectionner le type d'animal.
- ▶ Sélectionner le type de viande.



▶ Si le type d'animal ou de viande ne se trouve pas dans la sélection, sélectionnez  « Libre choix de la viande ».

- ▶ Sélectionner le degré de cuisson (impossible avec  « Libre choix de la viande »).
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
 - Une valeur proposée apparaît au-dessus de la température cible.
- ▶ Si besoin, adapter la valeur proposée et régler un démarrage différé.
- ▶ Pour démarrer le rôtissage doux, sélectionner ▶.



La sonde de température de l'aliment à cuire doit être en place.

- Le rôtissage doux démarre.
- L'écran indique la température cible réglée, la température actuelle de la sonde ainsi que la durée restante.
- L'afficheur numérique indique la durée restante.



La porte de l'appareil doit être fermée pendant le fonctionnement. Si la porte de l'appareil est ouverte pendant le rôtissage doux, le fonctionnement est interrompu, puis arrêté après un court laps de temps.

Interruption par mégarde

- ▶ Si la touche  est effleurée pendant le rôtissage doux, le fonctionnement est suspendu.
 - L'écran indique : « Interrompre  ? ».
- ▶ Pour poursuivre le rôtissage doux, sélectionner « Non ».
 - Le fonctionnement se poursuit.

Interrompre le rôtiissage doux / arrêt anticipé

- ▶ Sélectionner  dans les réglages du rôtiissage doux ou effleurer la touche .
 - L'écran indique : « Interrompre  ? ».
- ▶ Sélectionner « Oui ».
 - Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche .



Si vous avez sélectionné par mégarde « Oui » ou si vous désirez tout de même cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, vous devez effleurer la touche  et sélectionner un mode de cuisson. Le « Rôtiissage doux » ne convient pas à la viande déjà saisie.

6.5 Maintien au chaud *

* Selon la version de logiciel

La fonction  « Maintien au chaud » permet de maintenir des plats cuisinés au chaud.



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes, porte de l'appareil ouverte, avant de démarrer la fonction « Maintien au chaud », pour que les plats ne soient pas trop cuits. Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

7 EasyCook

 EasyCook permet de préparer des aliments de votre choix de manière facile et rapide. Après avoir sélectionné le groupe d'aliments et l'aliment, l'appareil propose les modes de cuisson ou les applications GourmetGuide adéquats avec les réglages et les accessoires correspondants.



La brochure du même nom, qui accompagne le mode d'emploi, contient les mêmes aides au réglage en version papier. Les valeurs de température ou de niveau de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif. En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

7.1 Aperçu des groupes d'aliments

Les aliments sont classés en différents groupes. Un aliment peut apparaître dans plusieurs groupes.

Il est possible de sélectionner les groupes d'aliments suivants :



Fruits



Poisson et fruits de mer



Champignons



Tartes et pizzas



Pommes de terre



Pains et pâtisseries



Viande



Soufflés et gratins



Volaille

7.2 Sélection des aliments et démarrage de leur cuisson



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
 - L'aperçu des groupes d'aliments s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments.
- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Si nécessaire : sélectionner la forme de l'aliment (entier, en morceaux, etc.).
- ▶ Si nécessaire : sélectionner le type de préparation (cuire, cuire au four, etc.).
- L'écran indique diverses informations concernant :
 - Température
 - Durée
 - Nécessité ou non d'un préchauffage
 - Accessoires requis
 - Niveau
 - Éventuels conseils
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Le résumé du mode de cuisson s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner .



Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.

8 Favoris

Il est possible d'enregistrer comme favoris jusqu'à 24 modes de cuisson et applications GourmetGuide et EasyCook avec leurs réglages.

8.1 Création des favoris

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ou l'application GourmetGuide ou EasyCook.
- ▶ Effectuer les réglages.
- ▶ Effleurer la touche .
 - Le menu des favoris s'ouvre.
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire et confirmer.
- ▶ Saisir le nom du favori à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer.
 - Le favori est enregistré.

8.2 Sélection et démarrage d'un favori

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner le favori souhaité, puis « Oui ».
- ▶ Pour démarrer le favori, sélectionner .
 - Le favori démarre.

8.3 Modification d'un favori

- ▶ Sélectionner le favori souhaité.
- ▶ Adapter les réglages selon ses besoins.

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire ou un favori qui sera écrasé.
- ▶ Saisir le nom du favori ou confirmer l'écrasement.
 - Le favori modifié est enregistré.

8.4 Effacement d'un favori

- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu : effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le favori à effacer.
 - L'écran indique : « Effacer ce favori ? ».
- ▶ Pour effacer le favori, sélectionner « Oui ».
 - Le favori est effacé.

9 Trucs et astuces

9.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... pour des pâtisseries et des rôtis

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le gâteau s'effondre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparer les réglages avec « EasyCook ». ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune ou le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. ▶ Pour ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par « EasyCook ». ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparer les réglages avec « EasyCook ».



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température.

9.2 Économie d'énergie

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

- ▶ Éviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- ▶ Utiliser la chaleur résiduelle pour les gratins : à partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin du fonctionnement.
- ▶ Préchauffer le moins longtemps possible.
- ▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.



Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur « Masquer l'heure ». Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode EcoStandby.

10 Réglages utilisateur

10.1 Aperçu des réglages utilisateur



Langue



Fonctions d'assistance



Écran



Température



Date



Sécurité enfants



Horloge



Informations sur l'appareil



Notifications



Mode démo



Autonettoyage pyrolytique (en fonction du modèle)



Réglages d'usine



Volume

10.2 Ajustement des réglages utilisateur

- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran :



- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité ou le sous-menu.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité et confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - Le menu principal des réglages utilisateur ou le sous-menu correspondant s'affiche à l'écran.

- ▶ Sélectionner  pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.
- ▶ Effleurer une autre touche ou la touche  pour quitter les réglages utilisateur.



Après une panne de courant, tous les réglages utilisateurs sont conservés.

10.3 Langue

Il est possible de modifier la langue d'affichage. Plusieurs langues sont disponibles.

10.4 Écran

Luminosité

Il est possible de modifier la luminosité de l'écran.

Images de fond

L'affichage des images de fond peut être activé ou désactivé. Lorsque les images de fond sont activées, différentes images de fond s'affichent en fonction des menus.

Écran d'accueil *

* Selon la version de logiciel

Ce réglage utilisateur permet de définir le menu qui s'affiche sur l'écran au démarrage de l'appareil. Les menus suivants peuvent être sélectionnés :

- Types de fonctionnement (réglés en usine)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favoris

Délai d'arrêt de l'appareil

Lorsqu'aucun mode de cuisson n'est actif mais que l'appareil est en marche, il est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu. Exemple : à la fin d'un mode de cuisson.

Le délai d'arrêt de l'appareil peut être réglé entre 3 et 30 minutes. Il est réglé sur 15 minutes en usine.

10.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

10.6 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles :

-  Heure
-  Format de l'heure
-  Affichage de l'heure
-  Synchronisation réseau

Format de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (a. m./p. m.).

Affichage de l'heure

Si le réglage est sur « Afficher l'heure » (réglage d'usine), l'heure s'affiche avec une luminosité plus faible entre 00h00 et 06h00 (format 24 heures) ou entre 12:00 a. m. et 06:00 a. m. (format 12 heures).

Avec le réglage « Masquer l'heure », les affichages restent éteints lorsque l'appareil est arrêté.



Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur « Masquer l'heure ». Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode EcoStandby.

Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner. Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

10.7 Notifications

Signaux acoustiques et messages d'avertissement peuvent être désactivés ou arrêtés. Les signaux acoustiques importants (p. ex. minuterie, fin du fonctionnement et arrêt de l'appareil) ne peuvent pas être désactivés ou arrêtés.

10.8 Nettoyage pyrolytique de l'appareil

Cette fonction permet de nettoyer l'espace de cuisson par pyrolyse. Voir Autonettoyage pyrolytique (voir page 42).

10.9 Volume

Le signal acoustique peut être réglé selon deux volumes différents ou complètement coupé.



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

Un bref signal acoustique retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur « Désactivé » (fonction de sécurité).

10.10 Fonctions d'assistance

Éclairage

Avec le réglage « Automatique », l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume :

- 3 minutes avant la fin d'une cuisson, p. ex. dans un programme automatique ou un mode de cuisson avec une durée réglée ; ou
- si le mode de cuisson se termine plus tôt, c.-à-d. s'il est interrompu (avec la touche ■ ou la touche à effleurement ☺).

En fonction du modèle, l'éclairage s'allume également à l'ouverture de la porte de l'appareil.



Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à tout moment en effleurant la touche ☺.

Si l'éclairage n'est pas éteint, il s'éteint au bout de 5 minutes au plus tard pour économiser de l'énergie.

Poignée de porte automatique

Ne concerne que les appareils sans poignée.

Si la poignée de porte automatique est activée (réglage d'usine), la poignée de la porte sort automatiquement, p. ex. pour le réglage ou à la fin d'un mode de cuisson. Elle se rétracte ensuite.

Si la poignée de porte automatique est désactivée, la poignée reste toujours sortie.

Chauffage rapide

Avec le réglage « Automatique », le chauffage rapide est automatiquement activé chaque fois que cela est possible.

« Tip and go »

 « Tip and go » désigne le délai après lequel un mode de cuisson ou un programme démarre automatiquement, si tous les réglages nécessaires sont disponibles ou ont été effectués. Le compte à rebours recommence du début si des réglages sont effectués.

 « Tip and go » peut être activé ou désactivé.

Lorsque  « Tip and go » est activé, il est possible de régler des valeurs entre 10 secondes et 1 minute. Le réglage d'usine est de 20 secondes.

10.11 Température

Unité de température

La température peut être affichée en « °C » ou « °F ».

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

Valeur prescrite pour le rôtissage doux

La valeur prescrite est la température cible réglée automatiquement pour le rôtissage doux. Ce réglage utilisateur permet de l'augmenter ou de la réduire de 4 °C maximum. Le réglage est ensuite appliquée à tous les morceaux de viande.

Exemple : avec « Rôtissage doux de viande déjà saisie » et une augmentation de 2 °C de la valeur prescrite, un filet de bœuf est cuit « à point » automatiquement à une température cible de 59 °C au lieu de 57 °C.

10.12 Sécurité enfants

La sécurité enfants doit empêcher la mise en marche inopinée de l'appareil par des enfants.

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être utilisé qu'après saisie d'un code. Le code est affiché pendant le déverrouillage dans l'ordre inverse.



La sécurité enfants s'active 3 minutes après l'arrêt de l'appareil.

10.13 Informations sur l'appareil

Dans le chapitre  « Informations sur l'appareil » figurent :

- la référence et le numéro de fabrication (no. FN) de votre appareil
- les versions logicielles de votre appareil ainsi que les signaux acoustiques et images de fond (en fonction du modèle) actuellement utilisés

10.14 Mode démo

La quasi-totalité des fonctions de l'appareil sont disponibles en mode démo, mais l'appareil ne peut réaliser aucune cuisson. La sécurité est ainsi garantie lors de démonstrations et conseils d'utilisation du produit.

Le mode démo peut être activé et désactivé uniquement avec un code de sécurité.

10.15 Réglages d'usine

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

11 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes !

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte !

N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

11.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

11.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte !

Ne tordez ni la sonde de température, ni les éléments de chauffage.

Ne grattez pas la surface. Sinon, vous risquez de l'endommager.

- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

Pour les appareils sans pyrolyse :

- ▶ Utilisez des produits de nettoyage pour four courants et respectez les indications du fabricant.



N'utilisez jamais de produits de nettoyage pour four avec les appareils à pyrolyse.

Cela endommagerait les surfaces.

- ▶ Pour les salissures tenaces, effectuez un nettoyage par pyrolyse (voir page 42).

11.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sur les appareils sans poignée, veillez à ce que l'eau de vaisselle ne pénètre pas dans les orifices des poignées.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

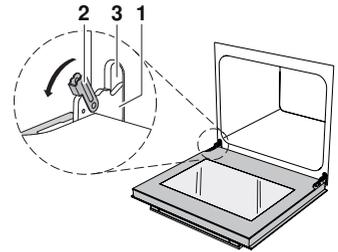
Retirer la porte de l'appareil



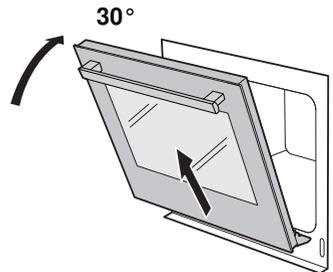
Risque de blessure dû aux pièces mobiles !

Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.



- ▶ Fermez la porte jusqu'à la butée (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Insérer la porte de l'appareil

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

11.4 Nettoyage du joint de la porte

- ▶ Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

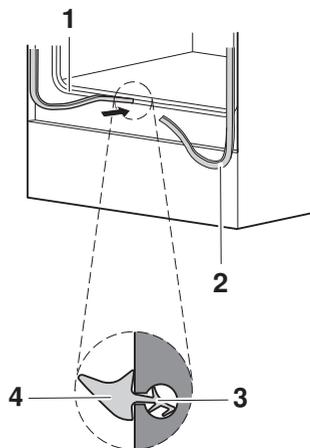
11.5 Remplacement du joint de la porte

- ▶ Retirez le joint de porte endommagé.
- ▶ Nettoyez la rainure **1** avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Enfoncez les extrémités du nouveau joint de porte **2** dans la rainure en bas au milieu du cadre.

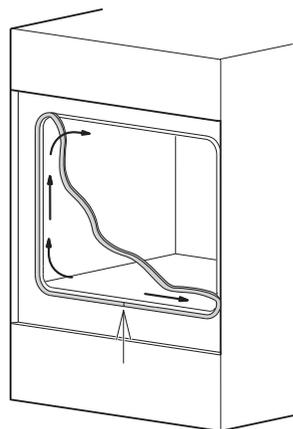


Les extrémités doivent entrer en contact sans se chevaucher.

- ▶ Veillez à enfoncez la partie plus mince **3** du joint dans la rainure. La partie plus épaisse **4** ne doit pas se trouver dans la rainure.

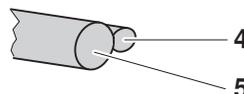
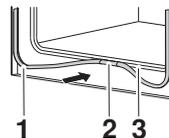


- ▶ Pressez le joint depuis l'arrière dans la rainure de sorte qu'il soit réparti uniformément dans la rainure.

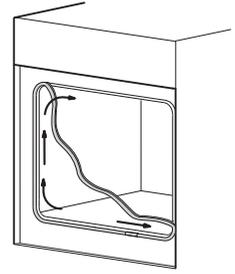


11.6 Remplacement du joint de la porte d'appareils à pyrolyse

- ▶ Retirer le joint de la porte détérioré.
- ▶ Nettoyer la rainure **3** avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Ne pas enfoncez le nouveau joint de porte **1** avec la jonction **2** dans la rainure en bas au milieu du cadre.
- ▶ La partie plus mince **4** du joint doit être enfoncée dans la rainure. La partie plus épaisse **5** ne doit pas se trouver dans la rainure.



- ▶ Presser le joint depuis l'arrière dans la rainure pour le répartir uniformément dans la rainure.



11.7 Remplacement de la lampe halogène



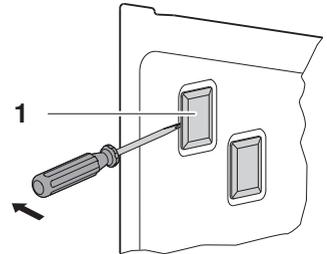
AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique.

Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes !

Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.

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



Ne touchez pas la lampe halogène à mains nues. Utilisez un chiffon fin, sec et exempt de graisse.

- ▶ Introduisez le verre de lampe **1** dans son support.
- ▶ Refixez la grille de guidage.
- ▶ Rétablissez l'alimentation électrique.

11.8 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage



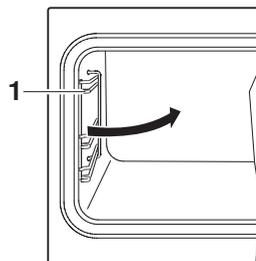
Détérioration due à une utilisation incorrecte !

Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire au lave-vaisselle.

- La grille et la grille de guidage peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.
- ▶ Nettoyez la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.

Retrait et remise en place de la grille de guidage

- ▶ Faites pivoter l'avant de la grille de guidage **1** vers le milieu de l'espace de cuisson.
- ▶ Retirez l'arrière de la grille de guidage de son logement.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



11.9 Autonettoyage pyrolytique



Risque d'explosion dû à des résidus et aux produits nettoyants !

Éliminez tous les résidus de graisse et d'huile. N'utilisez pas de nettoyants chimiques. Leurs résidus risquent de provoquer des réactions chimiques et de détruire l'émail. Des vapeurs toxiques risquent de s'échapper.

Restez à proximité de l'appareil.

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes ! La façade de l'appareil devient plus chaude que lors du fonctionnement normal.

De la fumée risque de se former pendant une courte période. Aérez la pièce lors de la pyrolyse.

L'autonettoyage pyrolytique permet de brûler les salissures à haute température.

Réglages possibles

-  Faiblement sale Durée de nettoyage 1h½
-  Moyennement sale Durée de nettoyage 2h
-  Fortement sale Durée de nettoyage 2h½



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

Tant que la température est supérieure à 300 °C, l'éclairage est éteint et ne peut pas être allumé.

L'espace de cuisson peut devenir mat avec le temps. Les résidus d'acides de fruits ou d'acides gras peuvent laisser des taches. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Sélectionner et lancer l'autonettoyage pyrolytique



Risque d'endommagement des accessoires lors de l'autonettoyage !

Retirez les accessoires, grilles de guidage, éléments coulissants à sortie totale, ustensiles de vaisselle et autres objets de l'espace de cuisson. Sinon, leur couleur risque de se transformer et leurs surfaces peuvent devenir rugueuses. Le coulisement des éléments coulissants à sortie totale se détériore.

- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est arrêté : presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le degré de salissure.
 - L'heure calculée pour la fin de l'autonettoyage pyrolytique apparaît au-dessus de 
- ▶ Pour démarrer l'autonettoyage pyrolytique, sélectionner .
 - La porte de l'appareil est verrouillée.

Démarrage différé

Le démarrage de l'autonettoyage pyrolytique peut être différé, p. ex. pour bénéficier d'un tarif d'électricité plus bas.

- ▶ Sélectionner  avant le démarrage.
- ▶ Régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- ▶ Sélectionner .
 - L'appareil reste éteint jusqu'au démarrage automatique calculé.

Interrompre

- ▶ Sélectionner  sur l'écran.
 - L'autonettoyage pyrolytique est interrompu.
- ▶ L'écran indique la chaleur résiduelle.
- ▶ La porte de l'appareil reste verrouillée jusqu'à ce que la température soit inférieure à 300 °C.

Fin

La porte de l'appareil ne peut être ouverte que lorsque la température est inférieure à 300 °C.

- ▶ Nettoyer l'appareil lorsqu'il est encore tiède à l'aide d'un chiffon doux imprégné d'eau, sans utiliser de produit nettoyant.

12 Éliminer soi-même des dérangements

12.1 Que faire lorsque...

Ce chapitre énumère les dérangements que vous pouvez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut pas être supprimé, appelez le service clientèle.



Avant d'appeler le service clientèle, veuillez noter le message de dérangement complet.

Fxx/Exxx voir le mode d'emploi
FNxxxxx xxxxxx.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coupure de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler l'alimentation électrique.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le mode démo est activé. 	<p>Le mode démo peut être désactivé uniquement avec un code de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle.

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de l'espace de cuisson est supérieure à 300 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre le refroidissement. <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'autonettoyage pyrolytique est en cours. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre la fin de l'autonettoyage pyrolytique.

... seul l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lampe halogène défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arrêter le four. ▶ Débrancher l'appareil du secteur. ▶ Remplacer la lampe halogène.

... la durée de cuisson vous semble exceptionnellement longue

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil est raccordé en monophasé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.

... une forte fumée se dégage pendant l'utilisation du grill

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui indiqué par « EasyCook ».
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La puissance du grill est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduire la puissance du grill.

... la température de la sonde ne s'affiche pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire n'est pas correctement branchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la sonde de température est correctement branchée dans la prise. Vérifier si la sonde de température est correctement piquée dans l'aliment à cuire : la pointe doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse.
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire ne peut pas être utilisée avec le programme automatique choisi. Le symbole $\Lambda^{\circ}\text{C}$ est grisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la sonde de température de l'aliment à cuire doit tout de même être utilisée : accéder au menu des modes de cuisson  et régler le mode de cuisson adéquat.
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire ou la prise est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Appeler le service clientèle.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage). 	<p>Ces bruits sont normaux.</p>

... l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Fréquence réseau irrégulière. 	<ul style="list-style-type: none"> Désactiver la synchronisation réseau.
<ul style="list-style-type: none"> Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. 	<ul style="list-style-type: none"> Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

FX/EXX voir le mode d'emploi

FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement. 	<ul style="list-style-type: none"> Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ϕ. Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique. Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). Couper l'alimentation électrique. Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi

FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ϕ. ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

12.2 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique : « Panne de courant. Fonctionnement interrompu. ».
- ▶ Pour valider le message, sélectionner ✓.
- Le menu des modes de fonctionnement s'affiche à l'écran.

Coupure de courant prolongée

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler à nouveau la langue et l'heure pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas impératif d'effectuer d'autres réglages.

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler à nouveau l'heure pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas impératif d'effectuer d'autres réglages.

- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique : « Panne de courant. Régler l'heure. »
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
- Le menu « Horloge » des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner \odot , régler l'heure et confirmer.
- Le menu « Horloge » s'affiche de nouveau à l'écran.
- ▶ Sélectionner ↵.
- L'écran indique : « Poursuivre la mise en service ? »

- ▶ Si d'autres réglages utilisateur doivent être modifiés, sélectionner « Oui ».
 - Le menu correspondant des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Si aucun autre réglage utilisateur ne doit être modifié, sélectionner « Non ».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

13 Accessoires et pièces de rechange

Les accessoires présentés ci-après ainsi que les pièces de rechange peuvent être commandés en plus de la livraison de l'appareil. La commande est payante, sauf dans les cas prévus par la garantie. Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

13.1 Accessoires

Plaque à gâteaux
avec TopClean



Grille



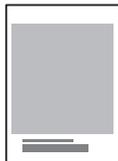
Sonde de température
avec poignée droite



Brochure EasyCook



Livre de recettes



13.2 Accessoires spéciaux

Informations sur :

www.vzug.com

13.3 Pièces de rechange

Grille de guidage
gauche/droite



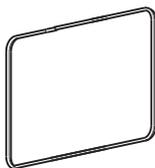
Lampe halogène



Joint de la porte



Joint de porte pour
appareils à pyrolyse



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

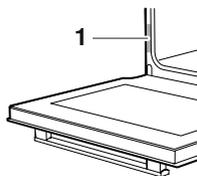
14 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation.

Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



14.1 Note pour les instituts d'essai

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

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.

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

14.2 Mesure de la température

La température dans 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.

14.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen N° : 66/2014		
Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four compact
Désignation du modèle	–	BCXSL BCXSLP
Poids de l'appareil	kg	36 37
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	50
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,79 0,8
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,65 0,66
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	85,5 86,8
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	CEI 60350

1) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

2) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

3) méthodes de mesure : voir le règlement UE N° 66/2014, annexe II, chap. 1

Économie d'énergie en cuisinant

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

- ▶ Éviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ Utiliser la chaleur résiduelle pour les gratins : à partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin du fonctionnement.
- ▶ Préchauffer le moins longtemps possible.
- ▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.

14.4 EcoStandby

Pour éviter une consommation d'énergie inutile, cet appareil est équipé de la fonction de réduction automatique de la consommation « EcoStandby ».



Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur « Masquer l'heure ». Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode EcoStandby.

14.5 Note à propos de la licence « open source »

Votre appareil possède le logiciel Open Source Newlib. Ce logiciel est soumis aux conditions de licence au sens du chapitre 4.1 (4.1.1-4.1.8 ; 4.1.9 ; 4.1.10 ; 4.1.14-4.1.16) du document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

15 Élimination

15.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

15.2 Sécurité

Rendre l'appareil inutilisable afin d'éviter tout accident dû à une utilisation non conforme (p. ex. par des enfants en train de jouer) :

- ▶ Débrancher l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

15.3 Élimination



- Le symbole « poubelle barrée » requiert l'élimination séparée des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et polluantes.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

16 Index

A	
Accessoires	12, 47
Nettoyage	41
Accessoires spéciaux	13, 47
Affichage de l'heure	35
Air chaud	14
Air chaud avec chaleur de sole	15
Air chaud humide	16
Arrêt anticipé	21
Arrêt automatique	35
Autonettoyage	42
Démarrer	42
Interrompre	43
Autonettoyage pyrolytique	42
Démarrer	42
Interrompre	43
Avant la première mise en service	7
B	
Brèves instructions	56
C	
Caractéristiques techniques	48
Chaleur de sole	12, 16
Chaleur voûte et sole	14
Chaleur voûte et sole humide	16
Chauffage rapide	17, 37
Activation automatique	37
Chauffe-plat	13
Consignes d'utilisation	7
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Générales	5
Spécifiques à l'appareil	6
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Coupure de courant	46
CuissonMatic	27
D	
Délai d'arrêt de l'appareil	35
Démarrage différé	19
Autonettoyage pyrolytique	43
Différence de brunissement	33
Dimensions extérieures	48
Domaine de validité	2
Durée	19
Étape de recette	26
E	
EasyCook	31, 47
Groupes d'aliments	31
Éclairage	36, 44
Économie d'énergie	34, 49
EcoStandby	49
Écran d'accueil	35
Effacement	
Favoris	33
Effacer	
Recette personnelle	27
Éléments de commande et d'affichage	11
Élimination	50
Éliminer l'appareil	50
Espace de cuisson	
Mesure de la température	48
Nettoyage	38
Extension de garantie	55
F	
Famille de produits	2
Favoris	32
Création	32
Démarrage	32
Effacement	33
Modifier	32
FN	37
Format de l'heure	35
G	
Gril	15
Gril-chaleur tournante	15
Grille	13
Grille de guidage	
Nettoyage	41
Retrait	42
H	
Heure d'arrêt	19
Horloge	35
I	
Images de fond	35
Informations sur l'appareil	37
Instituts d'essai	48
Interrompre	
Créer une recette personnelle	26
Modifier une recette	26
Interruption	
Mode de cuisson	21
Recettes	25
Intervalle	25

J		Prise.....	12
Joint de la porte		Prolongation du fonctionnement.....	22
Nettoyage.....	39	Q	
Remplacement.....	40	Questions techniques	55
Remplacement dans le cas d'un appareil à pyrolyse	40	R	
L		Raccordement électrique	48
Lampe halogène.....	41	Recettes.....	24
Langue.....	35	Action nécessaire	24
Livre de recettes	24, 47	Copier	26
Longue durée de cuisson	44	Créer ses recettes personnelles.....	25
Luminosité.....	35	Durée d'une étape.....	26
M		Interruption.....	25
Maintenance	38	Modifier.....	26
Maintien au chaud.....	31	Terminer l'étape de façon anticipée	26
Message d'avertissement	36	Recettes personnelles	25
Messages F et E.....	45	Créer	25
Messages U et E.....	46	Effacer.....	27
Minuterie.....	21	Réglage de l'heure	34
Mise en service	7, 10	Réglages d'usine	38
Mode de cuisson		Réglages du mode de cuisson	
Interruption.....	21	Contrôle.....	18
Mode de fonctionnement		Modification.....	18
Modifier.....	21	Réglages du mode de fonctionnement.....	18
Sélectionner.....	18	Réglages utilisateur	34
Mode démo.....	37	Ajustement.....	34
N		Aperçu	34
Nettoyage.....	38	Rôtissage doux	29
Accessoires	41	Arrêt anticipé	31
Espace de cuisson.....	38	Démarrage.....	30
Grille de guidage	41	Placement de la sonde de température	30
Joint de la porte.....	39	Valeur prescrite.....	37
Sonde de température de l'aliment à cuire	41	Viande déjà saisie	29
Nettoyage extérieur	38	S	
Niveaux	12	Service et assistance	55
Notes.....	54	Signaux acoustiques.....	36
Numéro de modèle	2, 37	Sonde de température.....	12
P		Sonde de température de l'aliment à cuire	13, 20
Panne de courant	46	Nettoyage.....	41
Pause	25	Structure	11
Pièces de rechange	47, 48	Symboles.....	5
Plaque à gâteaux.....	12	Synchronisation réseau	36
Plaque signalétique.....	48	T	
Poignée de la porte.....	36	Température cible.....	20
Porte de l'appareil		Température de la sonde.....	20
Nettoyage.....	39	Mesure uniquement	20
Retirer.....	39	Tip and go	18
Préchauffage.....	34, 49	Tipandgo.....	37
Première mise en service.....	10	Touches à effleurement.....	11

Trucs et astuces.....	33
Type.....	2

U

Unité de température	37
Utilisation	17

V

Versions de logiciel	37
Volume.....	36

17 Notes

18 Service et assistance



Le chapitre « Éliminer des dérangements » vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service

→ Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com → Service

→ Saisie des données de garantie. En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil :

FN : _____ **Appareil :** _____

Gardez toujours ces informations sur l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

► Ouvrir la porte de l'appareil.

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

Votre demande de réparation

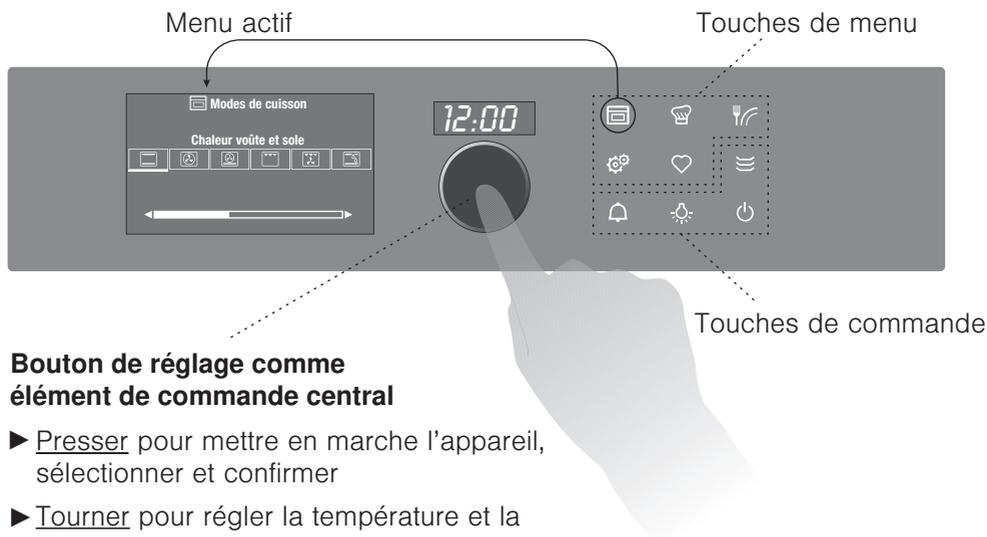
Vous trouverez sur www.vzug.com → Service → Numéro Service le numéro d'appel du centre de service V-ZUG le plus proche.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

Les principales informations sur la commande sont fournies ici en un bref aperçu.



Bouton de réglage comme élément de commande central

- ▶ Presser pour mettre en marche l'appareil, sélectionner et confirmer
- ▶ Tourner pour régler la température et la durée ou naviguer dans le menu

Touches de menu et de commande

Les touches de menu contiennent un choix d'options de préparation et de réglages utilisateur. Ils peuvent être sélectionnés en effleurant la touche correspondante. Le menu actif est affiché à l'écran. Le bouton de réglage permet d'effectuer des commandes ou de naviguer dans le menu ; d'autres sous-menus peuvent être appelés.

Les touches de fonction vous donnent accès directement aux fonctions indépendantes comme la minuterie  ou l'arrêt de l'appareil .



J21023351-R06