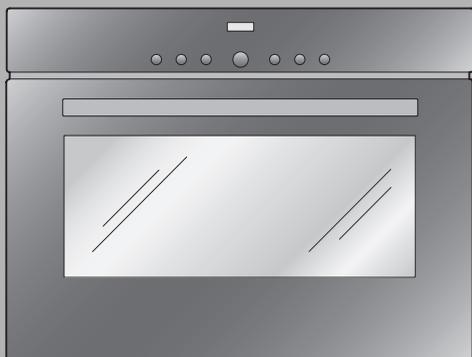


Four

Combair XSE



Mode d'emploi

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

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

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

Type	No de modèle	Système de mesure
BCXSE60	43A	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5
1.1	Symboles utilisés	5
1.2	Consignes de sécurité générales	6
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	7
1.4	Consignes d'utilisation	10
2	Elimination	14
3	Description de l'appareil	15
3.1	Structure	15
3.2	Éléments de commande et d'affichage	16
3.3	Espace de cuisson	18
3.4	Accessoires	19
4	Utilisation	20
4.1	Première mise en service	21
4.2	Sélectionner le mode de fonctionnement	22
4.3	Sélectionner la température de l'espace de cuisson	22
4.4	Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson	23
4.5	Modifier le mode de fonctionnement	23
4.6	Déclencher	23
5	Réglages utilisateur	24
5.1	Sécurité enfants	26
5.2	Affichage de l'heure	26
5.3	Signal acoustique	27
5.4	Unité de température	27
5.5	Format de l'heure	27
5.6	Synchronisation réseau	27
5.7	Réglages d'usine	27
6	Fonctions de l'horloge	28
6.1	Régler et modifier l'heure	28
6.2	Minuterie	29
6.3	Durée de fonctionnement	30
6.4	Démarrage différé	32

7	Modes de fonctionnement	35
7.1	Chaleur voûte et sole	35
7.2	Chaleur voûte et sole humide	36
7.3	Chaleur de sole	36
7.4	Air chaud	37
7.5	Air chaud humide	37
7.6	PizzaPlus	38
7.7	Gril	38
7.8	Gril-chaleur tournante	39
7.9	Réchauffage rapide	39
8	Trucs et astuces	40
8.1	Pâtisseries et rôtis	40
8.2	Gâteau	40
8.3	Différence de brunissement	41
8.4	Economiser de l'énergie	42
9	Entretien et maintenance	43
9.1	Nettoyage extérieur	43
9.2	Nettoyer le joint de la porte	43
9.3	Nettoyer la porte de l'appareil	44
9.4	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage	45
9.5	Nettoyer l'espace de cuisson	45
9.6	Remplacer l'ampoule halogène	46
10	Comment éliminer soi-même des dérangements	47
10.1	Que faire lorsque ...	47
10.2	A la suite d'une coupure de courant	50
11	Accessoires et pièces de rechange	51
12	Caractéristiques techniques	52
13	Index	53
14	Service de réparation	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 instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur 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 mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!



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



- **AVERTISSEMENT:** Pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Eviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- 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.

- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent chauffer lorsqu'elles sont utilisées. Eloigner les enfants.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif agressif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer le verre de la porte du four, la surface pourrait être rayée. Le verre pourrait être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu chauffent.
- Dans le cas des appareils à autonettoyage pyrolytique, les fortes salissures et les accessoires doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- N'utiliser que la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **AVERTISSEMENT:** Avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est déclenché et débranché du secteur afin d'éviter tout choc électrique.

- **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau! Mettre l'appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

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 cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre **SERVICE DE RÉPARATION**. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil est la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

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 qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson et dans le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril, laissez la porte de l'appareil fermée lorsque le gril est utilisé. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation. La porte de l'appareil chauffe également.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, p. ex., des travaux de nettoyage.

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôti de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte, faute de quoi il y aurait risque de se blesser lorsque la porte de l'appareil est déplacée. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.
- Pour les cuisinières; pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

Attention, danger de mort!

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

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans le cas d'appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), il ne faut pas employer de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des molettes dans la plaque à gâteaux originale occasionne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.
- Ne pas laisser les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

2 Elimination

Emballage

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

Désinstallation

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

Sécurité

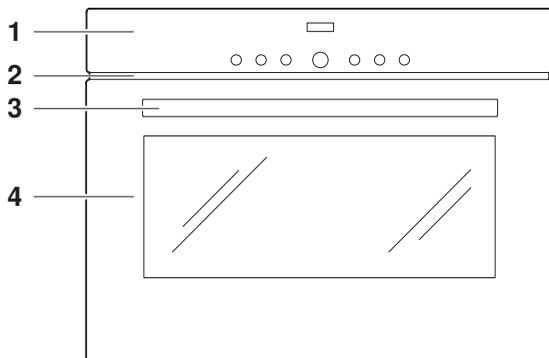
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

Elimination

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

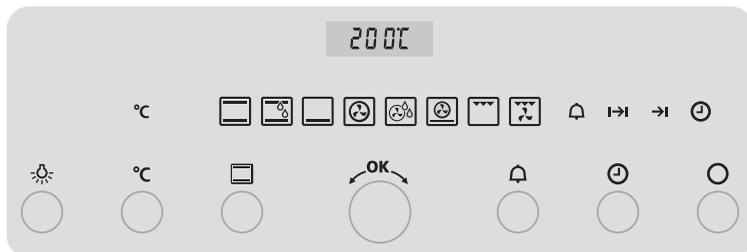
3 Description de l'appareil

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



Afficheur numérique

20.0°C Température

14:25 Heure
Durée de fonctionnement
Heure d'arrêt
Minuterie

Symboles des modes de fonctionnement

- | | | | |
|--|------------------------------|---|------------------------|
|  | Chaleur voûte et sole |  | Air chaud humide |
|  | Chaleur voûte et sole humide |  | PizzaPlus |
|  | Chaleur de sole |  | Gril |
|  | Air chaud |  | Gril-chaleur tournante |

Symboles

	Température de l'espace de cuisson		Heure d'arrêt
	Minuterie		Heure
	Durée de fonctionnement		

Touches

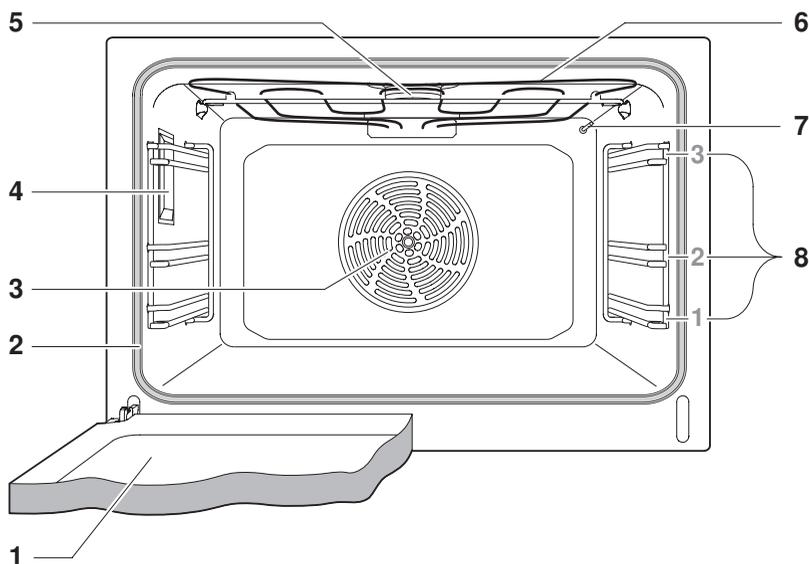
	Eclairage		Minuterie
	Température de l'espace de cuisson		Heure Durée de fonctionnement Heure d'arrêt
	Mode de fonctionnement		Arrêt
	Bouton de réglage		

3.3 Espace de cuisson



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

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



1 Porte de l'appareil

2 Joint de la porte

3 Ventilateur d'air chaud

4 Eclairage

5 Ventilation de l'espace de cuisson

6 Gril/chaueur de voûte

7 Sonde de température de l'espace de cuisson

8 Niveaux avec identification



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

3.4 Accessoires

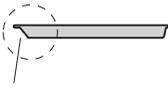


Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N'utilisez jamais ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

Plaque à gâteaux originale avec TopClean



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

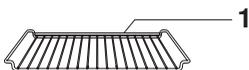


1

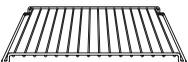


- Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l'espace de cuisson.
- L'utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Introduire la traverse **1** au fond de l'espace de cuisson. L'aliment à cuire peut ainsi être tiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisserie

Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

- Vous trouverez les accessoires spéciaux sous:
www.vzug.com

4 Utilisation

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt ainsi que différentes autres fonctions peuvent être sélectionnés en effleurant une ou plusieurs fois la touche correspondante – lorsque l'appareil est éteint.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage.
- En tournant le bouton de réglage , modifier le réglage.
- En appuyant sur le bouton de réglage , confirmer le réglage ou l'appareil le reprend automatiquement au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche , arrêter l'appareil.

4.1 Première mise en service

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

- Retirer le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- Si **12:00** clignote sur l'affichage, tourner le bouton de réglage  et régler l'heure.



Passer des heures aux minutes en pressant le bouton de réglage



Régler les heures ou les minutes en tournant.

Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage .

- Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement  et la température maximale d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.



Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

4.2 Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité clignote.
 - La température proposée clignote sur l'affichage.
 - Le symbole du mode de fonctionnement et **°C** clignotent.

Modes de fonctionnement

Effleurer la touche 	Mode de fonctionnement	
1×		Chaleur voûte et sole
2×		Chaleur voûte et sole humide
3×		Chaleur de sole
4×		Air chaud
5×		Air chaud humide
6×		PizzaPlus
7×		Gril
8×		Gril-chaleur tournante

4.3 Sélectionner la température de l'espace de cuisson

- ▶ Tourner le bouton de réglage  et régler la température souhaitée.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .
 - L'appareil démarre.

 Avec les modes de fonctionnement , , , , ,  et , un signal acoustique simple retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

4.4 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson

- Effleurer la touche °C.
 - La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'afficheur.
 - Le symbole °C clignote.
- En tournant le bouton de réglage , modifier la température de l'espace de cuisson.

4.5 Modifier le mode de fonctionnement

- Effleurer la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.

4.6 Déclencher

- Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique bref retentit.
 - Le symbole du mode de fonctionnement et °C disparaissent.



L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé.

Le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Retirer le mets



Risque de brûlure!

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

Les accessoires chauffent. Utiliser des gants de protection ou des maniques.

- Retirer le mets de l'espace de cuisson.
- Placer la pâtisserie sur la grille pour qu'elle refroidisse.
- Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

5 Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

- Lorsque l'appareil est éteint, garder le bouton de réglage  enfoncé jusqu'à ce que
 - **EEEE** figure sur l'affichage.
- Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage .
- **E -: 0** est indiqué sur l'affichage pour « Sécurité enfants non ».
- En tournant le bouton de réglage , sélectionner le réglage.
- Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage .
- Sur l'affichage, **Eh: 1** clignote p. ex. pour «Affichage de l'heure visible».
- En tournant le bouton de réglage , L'affichage passe à **Eh: 0** pour «Affichage de l'heure invisible».
- En pressant le bouton de réglage , confirmer le réglage.
- En appuyant sur la touche , terminer le réglage.



Après une coupure de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles

Sécurité enfants	$E-: 0$	éteint *
	$E-: 1$	allumé
Affichage de l'heure	$Eh: 1$	visible *
	$Eh: 0$	invisible
Signal acoustique	$ES: 2$	fort *
	$ES: 1$	faible
	$ES: 0$	éteint
Unité de température	$Et: C$	°C *
	$Et: F$	°F
Format de l'heure	$EH:24$	24 h *
	$EH:12$	12 h
Synchronisation réseau	$En: 0$	éteint
	$En: 1$	allumé *
Réglages d'usine	$Er: 0$	pas de modification
	$Er: 1$	restaurer

* Réglage d'usine

5.1 Sécurité enfants

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

- Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche  est effleurée,
- un double signal acoustique retentit,
 - l'effleurement de la touche reste sans effet.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Maintenir la touche  enfoncée et effleurer la touche .
- La sécurité enfants est contournée.
- La suite de l'utilisation se fait comme à l'accoutumée.
- 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



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

5.2 Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est déclenché. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.



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

5.3 Signal acoustique

Le signal acoustique peut être réglé à deux volumes sonores différents ou être coupé.

• Fort	volume maximum
• Faible	volume réduit
• Eteint	le signal acoustique est désactivé



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

Au déclenchement de l'appareil, un signal acoustique retentit, même si le réglage est réglé sur «éteint» (fonction de sécurité).

5.4 Unité de température

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

• °C	Degrés Celsius
• °F	Degrés Fahrenheit

5.5 Format de l'heure

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

5.6 Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner.

Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

5.7 Réglages d'usine

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

6 Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil



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

Si le format d'heure **EH:12** est sélectionné, la luminosité n'est pas réduite.

6.1 Régler et modifier l'heure



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

- ▶ Effleurer la touche .
 - Les heures clignotent sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  et régler les heures.
- ▶ Effleurer la touche  ou presser le bouton de réglage .
 - Les minutes clignotent sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  pour régler les minutes.
- ▶ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage .

6.2 Minuterie

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

Régler

- Effleurer la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- Tourner le bouton de réglage  et régler la durée.

Le réglage se fait

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

La durée maximum est de 9 h 59 min.



La durée sur  peut être réinitialisée en effleurant 1x la touche .

Démarrer

- Démarrer la minuterie en pressant le bouton de réglage .
 - Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
 - Le symbole  s'allume.

Durée réglée écoulée

Au terme de la durée réglée

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute
- le symbole  clignote
- Couper le signal acoustique en effleurant la touche .

Contrôler et modifier

- Effleurer la touche .
 - La durée restante qui s'écoule clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- Régler la durée sur la minuterie en tournant le bouton de réglage .

Déclencher de façon anticipée

- Effleurer 2× la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage .

6.3 Durée de fonctionnement

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

Régler

- Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- Préchauffer l'espace de cuisson le cas échéant.
- Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- Effleurer la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- En tournant le bouton de réglage , régler la durée de fonctionnement
 - maximum 9 heures 59 min.
- Confirmer en pressant le bouton de réglage .
 - Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
 - Le symbole  s'allume.

Contrôler et modifier

- Effleurer la touche .
- La durée restante qui s'écoule clignote sur l'affichage.
- Le symbole I→I clignote.
- Régler la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage .

Déclencher de façon anticipée

- Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
-  clignote sur l'affichage
- le symbole I→I clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

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

Déclencher

- Effleurer la touche .
- Les réglages sont effacés.
- La chaleur résiduelle est indiquée sur l'affichage.

6.4 Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.



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

- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage .

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche .
- **0h 15** clignote sur l'affichage.
- Le symbole  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.
- ▶ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage .

Régler l'heure d'arrêt

- ▶ Effleurer une nouvelle fois la touche .
- Sur l'affichage, **8:15** clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  et régler l'heure d'arrêt.



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

Si le format d'heure **EH:12** est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

- Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage .
 - L'heure est indiquée sur l'afficheur.
 - Le symbole  s'allume.
 - Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Exemple

- Sélectionner le mode de fonctionnement  et 180 °C.
- Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
- Régler l'heure d'arrêt sur 11 h 30.
 - L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

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



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

Déclencher de façon anticipée

- Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
- **0'00** clignote sur l'affichage
- le symbole **I→I** clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

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

Déclencher

- Effleurer la touche .
- Les réglages sont effacés.
- La chaleur résiduelle est indiquée sur l'affichage.

7 Modes de fonctionnement

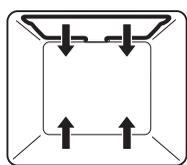
Ci-après figure une description de l'ensemble des modes de fonctionnement et du réchauffage rapide.

- Placer les moules sur la grille.
- Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» dans le fond dans l'espace de cuisson.
- Sélectionner le mode de fonctionnement en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.



Reportez-vous aux indications figurant dans les **CONSEILS DE RÉGLAGE** et **TRUCS ET ASTUCES**.

7.1 Chaleur voûte et sole



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

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut.

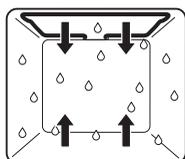
Application

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson et cuire à point sur 1 niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis



- Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.
- Introduire la pâtisserie épaisse sur le niveau 1.

7.2 Chaleur voûte et sole humide



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

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

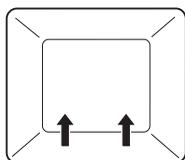
Application

- Pain, pâtisserie en pâte levée, rôtis et gratins sur 1 niveau
- Cuire à basse température



► Introduire la pâtisserie épaisse sur le niveau 1.

7.3 Chaleur de sole



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

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

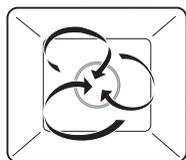
Application

- Cuisson intense de fond de tarte
- Stérilisation



► Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

7.4 Air chaud



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 derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

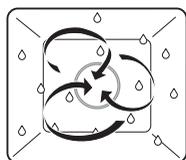
Application

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



► Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de  étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.5 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 derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

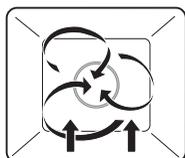
Application

- Pâtisserie en pâte levée et pain sur plusieurs niveaux simultanément
- Gratins et soufflés



► Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de  étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.6 PizzaPlus



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

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

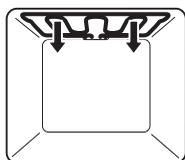
Application

- Pizza
- Tartes et quiches



► Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir sans papier de cuisson.

7.7 Gril



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	250 °C
Niveau	3

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

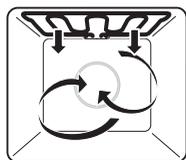
Application

- Aliments peu épais à griller comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratiner
- Toast



► Placer directement l'aliment sur la grille.
► Revêtir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.

7.8 Gril-chaaleur tournante



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
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.

Application

- Aliments épais à griller
- Gratins et soufflés



Convient particulièrement pour un poulet entier.

- Placer l'aliment à griller soit dans un moule en porcelaine ou un plat verre soit directement sur la grille.
- Revêtir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.

7.9 Réchauffage rapide

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

- Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- Maintenir enfoncé le bouton de réglage  jusqu'à ce que
 - un signal acoustique simple retentisse
 -  clignote sur l'affichage

Dès que la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique retentit.

8 Trucs et astuces

8.1 Pâtisseries et 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">➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.

8.2 Gâteau

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Le gâteau s'effondre.	<ul style="list-style-type: none">➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.➤ Malaxer assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt.➤ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf, les incorporer soigneusement sous la pâte et enfourner dès que c'est prêt.➤ Respecter la quantité de levure.

8.3 Différence de brunissement

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adapter la durée. ➤ Pour ,  et , vérifier si les niveaux choisis correspondent à ceux des CONSEILS DE RÉGLAGE. ➤ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner . ➤ Ne pas placer de moules ni de pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.



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

8.4 Economiser de l'énergie

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

- Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, déclencher l'appareil 5–10 minutes avant la fin de la cuisson – sauf pour les soufflés, la pâte génoise, les biscuits en pâte feuilletée et pâte à choux.
- Ne préchauffer qu'au minimum.
- Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



Vous obtenez la valeur la plus basse en consommation de courant en sélectionnant le réglage utilisateur **Eh: 0**, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

9 Entretien et maintenance



Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!

Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil et les accessoires.

Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide ni de 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.

9.1 Nettoyage extérieur

- Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

9.2 Nettoyer le joint de la porte

- Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

9.3 Nettoyer la porte de l'appareil

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

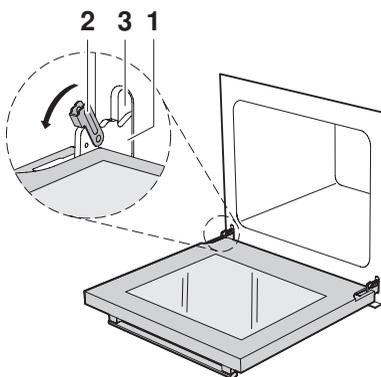
Retirer la porte de l'appareil



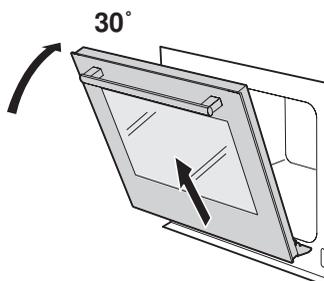
Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

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

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



- Fermer la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).
- Retirer la porte de l'appareil vers le haut.



Mettre en place la porte de l'appareil

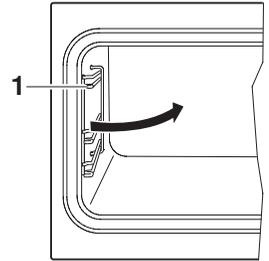
- Introduire les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
- Ouvrir complètement la porte de l'appareil et fermer les étriers **2** vers l'arrière.

9.4 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

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

Extraire la grille de guidage puis l'insérer à nouveau

- Basculer la grille de guidage **1** vers l'avant contre le centre de l'espace de cuisson.
- Retirer la grille de guidage par l'ouverture à l'arrière.
- Montage dans l'ordre inverse.



9.5 Nettoyer l'espace de cuisson



Domages sur l'appareil par une mauvaise utilisation!

Ne tordez ni la sonde de température, ni les corps de chauffe.

Ne récurrez pas les surfaces. Cela endommage la propriété anti-adhérente TopClean.

- Enlever les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis sécher avec un chiffon doux.
- Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.

9.6 Remplacer l'ampoule halogène



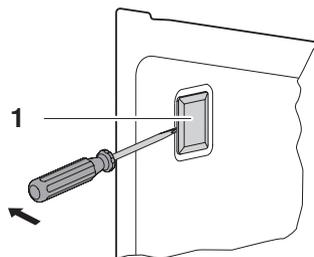
AVERTISSEMENT contre les décharges électriques !

Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule -- halogène.

Risque de brûlures par surfaces chaudes !

Laissez refroidir l'ampoule halogène et l'appareil avant de remplacer l'ampoule halogène.

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



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

- Poussez le verre de la lampe **1** dans le support.
- Fixez à nouveau la grille de guidage.
- Rétablissez l'alimentation électrique.

10 Comment éliminer soi-même des dérangements

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

Avant d'appeler le service après-vente:

- veuillez noter le numéro FN (voir plaque signalétique dans **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**) et le message de dérangement dans son intégralité tel que par ex. **F xx** ou **E xx**.

10.1 Que faire lorsque ...

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Le fusible de l'installation de votre habitation 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 après-vente.
<ul style="list-style-type: none">• Interruption de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôler l'alimentation électrique.

... seulement l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Ampoule halogène défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">➤ Remplacer l'ampoule halogène.

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

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 des CONSEILS DE RÉGLAGE.
<ul style="list-style-type: none"> • La température de l'espace de cuisson est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réduire la température de l'espace de cuisson.

... sur l'affichage figure



Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • La sécurité enfants est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre RÉGLAGES UTILISATEUR. ➤ Désactiver la sécurité enfants.

... les affichages suivants clignotent en alternance



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 O. ➤ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement apparaît à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro FN (voir plaque signalétique). ➤ Couper l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

... les affichages suivants clignotent en alternance

U **xx** et **E** **xx**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • Dérangement dans l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ➤ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement apparaît à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro FN (voir plaque signalétique). ➤ Couper l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

... 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.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée: <ul style="list-style-type: none"> • Synchroniseur interne imprécis. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appeler le service après-vente.

10.2 A la suite d'une coupure de courant

A la suite d'une coupure de courant

-  clignote sur l'affichage
- le symbole clignote 
- ▶ Tourner le bouton de réglage  et réglez les heures.
- ▶ Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage .
- ▶ Tourner le bouton de réglage  pour régler les minutes.
- ▶ Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage .



Les réglages utilisateur sont conservés.

11 Accessoires et pièces de rechange

Veillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

Accessoires

Plaque à gâteaux originale
avec TopClean



Grille



Conseils de réglage



Accessoires spéciaux

Informations sous:

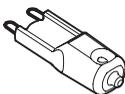
www.vzug.com

Pièces de rechange

Grille de guidage
gauche/droite



Ampoule halogène



L'ampoule halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

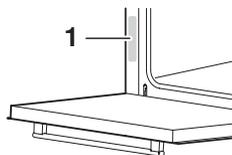
12 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir plaque signalétique 1



Note pour les instituts d'essai

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

Mesure de la température de l'espace de cuisson

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

Standby-réduction automatique de la consommation

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



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur **Eh: 0**, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

13 Index

A

Accessoire	51
Accessoires	19
Nettoyer	45
Accessoires spéciaux	19, 51
Affichage de l'heure	25, 26
Afficheur numérique	16
Air chaud	37
Air chaud humide	37
Ampoule halogène	46
Arrêt	20, 23
Arrêter l'appareil	20, 23
Avant la première mise en service	10

B

Brèves instructions	56
-------------------------------	----

C

Caractéristiques techniques	52
Chaleur de sole	18, 36
Chaleur voûte et sole	35
Chaleur voûte et sole humide	36
Comment éliminer soi-même des dérangements	47
Conseils de réglage	51
Consignes d'utilisation	10
Consignes de sécurité Avant la première mise en service	10
Généralités	6
Spécifiques à l'appareil	7
Utilisation conforme à l'usage prévu	10, 11
Coupure de courant	50

D

Déclencher	31, 34
Démarrage différé	32
Description de l'appareil	15
Désinstallation	14
Différence de brunissement	41
Dimensions extérieures	52
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	30

E

Eclairage	47
Economiser de l'énergie	42
Éléments d'affichage	16
Éléments de commande	16
Élimination	14
Emballage	14
Entretien	43
Espace de cuisson Mesure de la température	52
Nettoyer	45

F

Fonctions de l'horloge	28
Format de l'heure	25, 27

G

Gril	38
Gril-chaleur tournante	39
Grille	19
Grille de guidage Extraire	45
Nettoyer	45

H

Heure d'arrêt	32
Régler	32

I

Instituts d'essai	52
-----------------------------	----

J

Joint de la porte Nettoyer	43
---	----

M

Maintenance	43
Messages F et E	48
Messages U et E	49
Minuterie	29
Mise en service	10, 21
Modes de fonctionnement	16, 35
Modifier	23
Sélectionner	22

N

Nettoyage	43
Nettoyage extérieur	43
Niveaux	18
No de modèle	2

P

Pièces de rechange	51
PizzaPlus	38
Plaque à gâteaux originale	19
Plaque signalétique	52
Porte de l'appareil	
Retirer	44
Préchauffage	42
Première mise en service	21

R

Raccordement électrique	52
Réchauffage rapide	39
Réglage d'usine	25
Réglages d'usine	27
Réglages utilisateur	24
Régler l'heure	28
Retirer le mets	23

S

Sécurité	14
Sécurité enfants	25, 26
Affichage	48
Service de réparation	55
Signal acoustique	25, 27
Sonde de température	18
Standby	52
Structure	15
Symboles	5, 17
Synchronisation réseau	27

T

Température de l'espace de cuisson	
Contrôler et modifier	23
Sélectionner	22
Touches	17
Trucs et astuces	40
Type	2

U

Unité de température	25, 27
Utilisation	20

14 Service de réparation



Le chapitre **COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

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

FN

Appareil

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

- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Brèves instructions

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

Régler l'heure

- Effleurer la touche .
- Tourner le bouton de réglage  et régler les heures.
- Effleurer une nouvelle fois la touche .
- Tourner le bouton de réglage  pour régler les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- Effleurer la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- Régler la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage .

Déclencher l'appareil

- Effleurer la touche .

Régler la minuterie

- Effleurer la touche .
- Régler la durée en tournant le bouton de réglage .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J43A.351-0