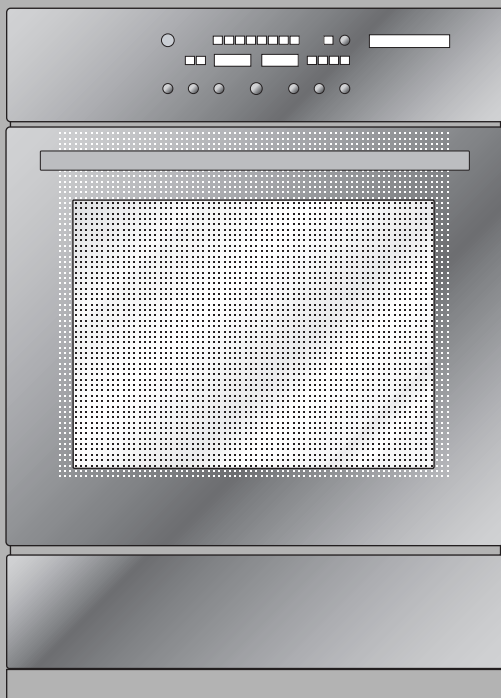


Four

Combair SLP



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

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

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

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

Symboles utilisés



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

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



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

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

Type	N° de modèle	Système de mesure	Type	N° de modèle	Système de mesure
BC-SLP	684	55-600	BC-SLP	694	60-600
BC-SLP	684	55-762	BC-SLP	694	60-762

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte. Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2005

Table des matières

Consignes de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	6
Si vous avez des enfants	6
Utilisation	7
Description de l'appareil	10
Structure	10
Éléments de commande et d'affichage	11
Première mise en service	13
Généralités sur l'utilisation	13
Réglages utilisateur	15
Cuire et rôtir	19
Modes de chauffage	19
Sélectionner le mode de chauffage	23
Préchauffage rapide	24
Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson	25
Modifier le mode de chauffage	25
Fin de la cuisson	25
Déclencher l'appareil	26
Utilisation optimale	26
Sonde de température	31
Température de la sonde	33
Fonctions de l'horloge	35
Régler et modifier l'heure	35
Minuterie	37
Durée de fonctionnement	39
Démarrage différé	41

Conseils de réglage	44
Automatisme de réglage	55
Rôtissage doux	58
Options	62
Tiroir chauffant	62
Broche tournante et panier porte rôti	63
Nettoyage et entretien	66
Nettoyage extérieur	66
Nettoyage des accessoires	66
Nettoyage de l'espace de cuisson	67
Autonettoyage	68
Comment éliminer des dérangements soi-même	72
Que faire lorsque	72
A la suite d'une coupure de courant	74
Trucs et astuces	75
Accessoires	77
Elimination	78
Index	79
Notes	82
Service après-vente	83
Mode d'emploi résumé	84

Consignes de sécurité



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

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Si vous avez des enfants

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

Utilisation

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

Attention, risque de brûlures!

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

Attention, risque de blessures!

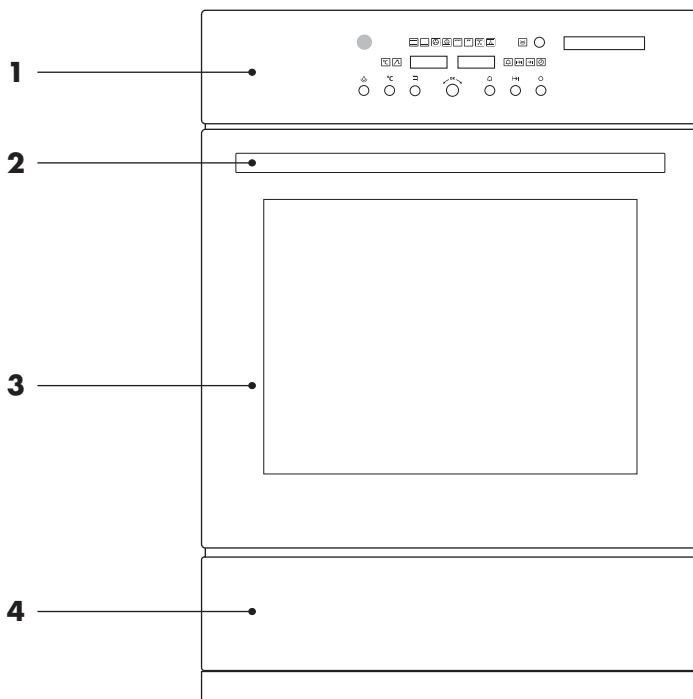
- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Comment éviter des dommages sur l'appareil

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

Description de l'appareil

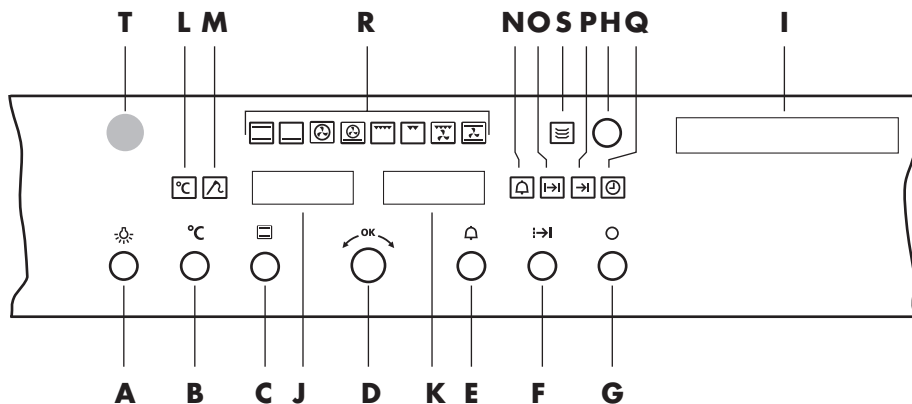
Structure



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

* en fonction du modèle

Éléments de commande et d'affichage



Touches

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

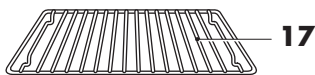
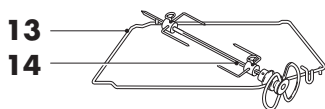
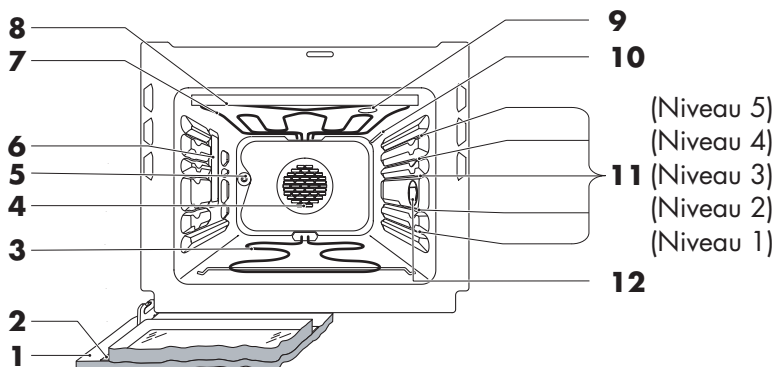
Affichages

- | | | | |
|----------|-----------------------------|----------|---------------------------|
| I | Affichage de texte en clair | K | Heure, durée et minuterie |
| J | Température | | |

Symboles

- | | | | |
|----------|------------------------------------|----------|--------------------|
| L | Température de l'espace de cuisson | P | Heure d'arrêt |
| M | Température de la sonde | Q | Heure |
| N | Minuterie | R | Modes de chauffage |
| O | Durée de fonctionnement | S | Tiroir chauffant* |
| T | Interface de communication | | |

* en fonction du modèle





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

* option

Première mise en service




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

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage de droite,  clignote, tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
 - Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.


Généralités sur l'utilisation





Utilisation avec les touches

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


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

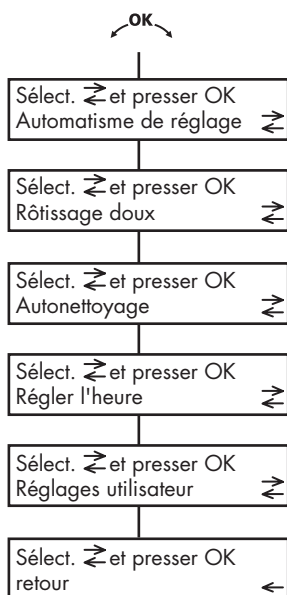
Utilisation avec l'affichage de texte en clair

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

- En pressant le bouton de réglage , vous activez l'affichage de texte en clair.
- En tournant le bouton de réglage , vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , vous confirmez la sélection.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.









En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage , vous pouvez revenir au niveau d'utilisation supérieur.

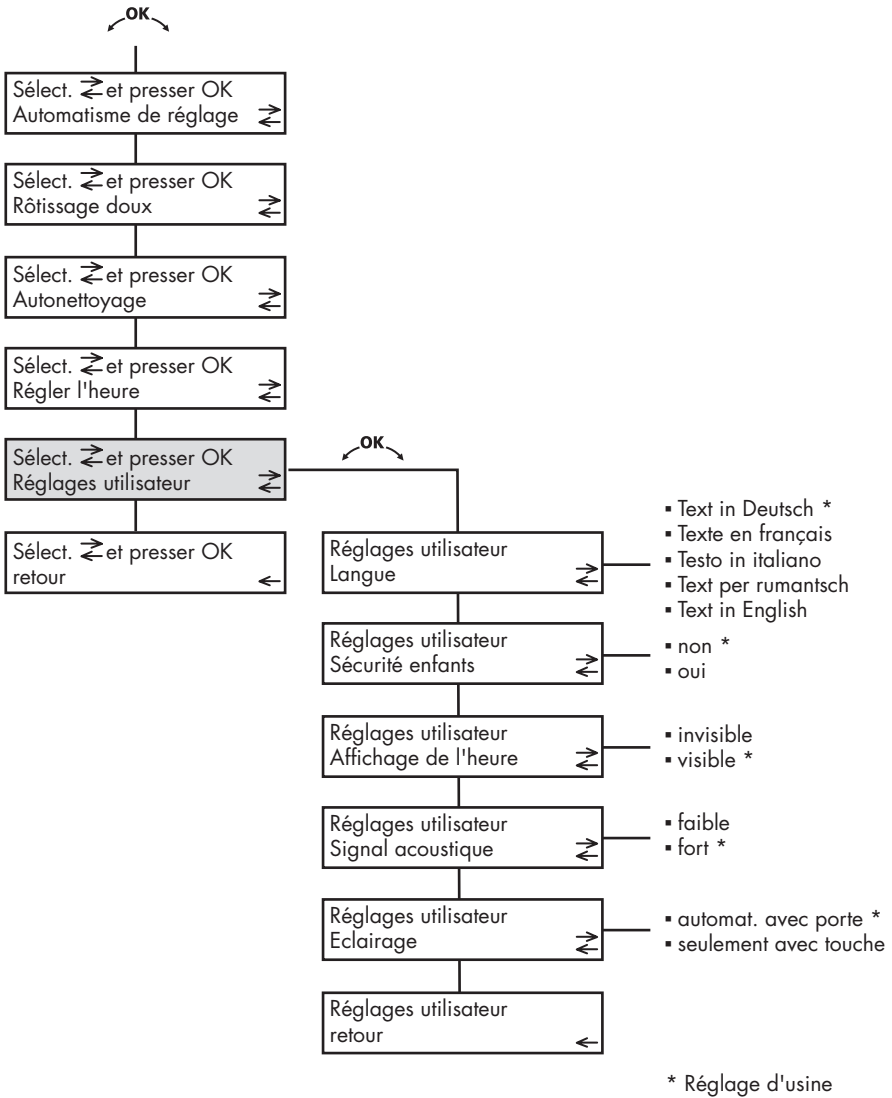


Réglages utilisateur

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

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

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



Langue





Avec la langue «rumantsch» ou «English», il est demandé de sélectionner une langue préférée pour le rôtissage doux et l'automatisme de réglage. Les langues «Deutsch», «français» et «italiano» sont disponibles.

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  / °C /  ou  est effleurée,

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

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



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

Affichage de l'heure

Sélectionnez entre

- «invisible»
- «visible»



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


Eclairage


Sélectionnez entre

- «automat. avec porte»
- «seulement avec touche»

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



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

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


Cuire et rôtir

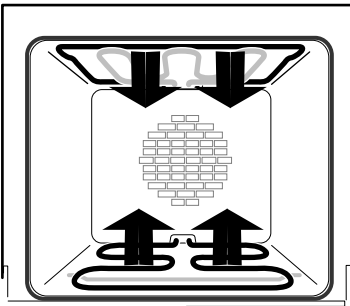
Modes de chauffage

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

Chaleur voûte et sole



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



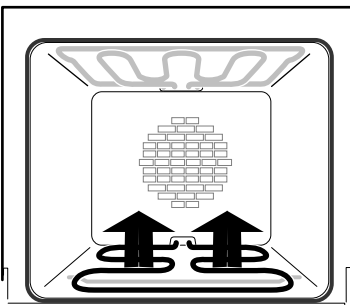
La chaleur voûte et sole est le mode de chauffage conventionnel. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas dans l'espace de cuisson. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles que sur un seul niveau. Selon le niveau employé, la chaleur voûte et sole est plus ou moins efficace.

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

Chaleur de sole




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

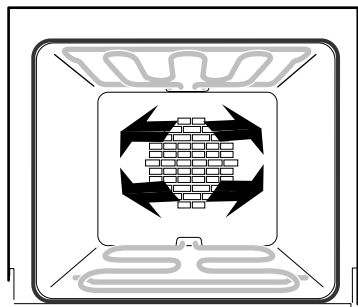


La chaleur de sole peut être utilisée pour la stérilisation ou lorsque vous souhaitez cuire plus fortement votre fond de gâteau.

Air chaud



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




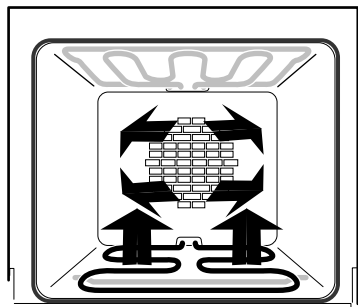
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi de l'espace de cuisson et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Les aliments reçoivent alors la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur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

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

PizzaPlus



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



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

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


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

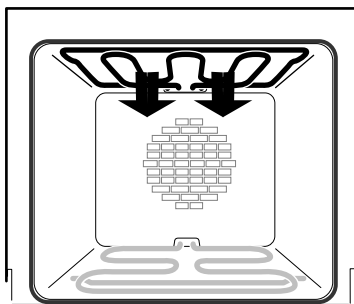
Gril grande surface



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



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




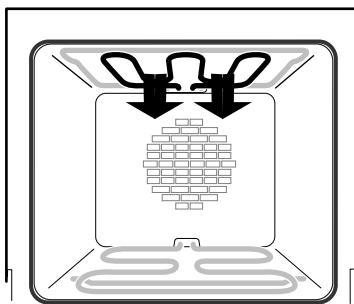
Le gril grande surface convient pour griller des quantités importantes d'aliments peu épais, pour griller à l'aide de la broche tournante ou dans le panier porte rôti et pour gratiner dans de grands moules.

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

Gril petite surface



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



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

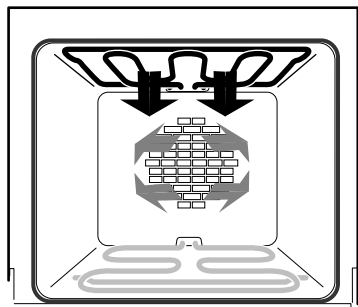



Avec le gril, la transmission de la chaleur se fait par rayonnement infrarouge à partir du corps de chauffe incandescent.

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

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

Gril-chaaleur tournante



- ▶ Effleurez 7 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

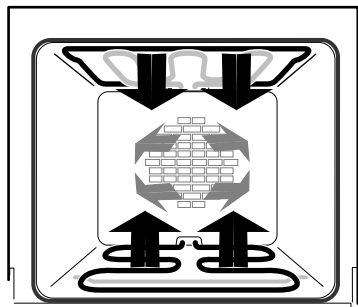
Avec ce mode de chauffage, le gril grande surface et le ventilateur à air chaud fonctionnent simultanément.


Pour éviter un encrassement trop important de l'espace de cuisson, placer l'aliment à griller dans un récipient réfractaire plat.

Pour griller les aliments sur la grille, nous vous recommandons de sélectionner des températures situées entre 150 °C et 190 °C. Placer au niveau inférieur une plaque recouverte d'aluminium servant de réceptacle.

Convient pour le rôissage de poulet et de viande et pour gratiner.

Chaleur tournante



- ▶ Effleurez 8 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C

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

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



Sélectionner le mode de chauffage










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



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

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

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



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

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

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



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

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
 - L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Appareil chauffe».
 - Tant que la température de l'espace de cuisson est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .











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

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

Préchauffage rapide

Enclencher

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

- ▶ Sélectionnez le mode de chauffage souhaité – dans cet exemple .
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson sur .
- ▶ Gardez le bouton de réglage  enfoncé pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique unique retentit.
 - L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Préchauffage rapide».
 - Dans l'affichage de la température, «» clignote.




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

Déclenchement anticipé

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


Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson

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

- ▶ Effleurez la touche **°C**.
 - Pendant env. 15 secondes, le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Temp. espace de cuisson».
 - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier le mode de chauffage




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

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

Fin de la cuisson

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

Déclencher l'appareil

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



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

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

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

Utilisation optimale

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

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

Remarques concernant l'air chaud

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode air chaud est interrompu. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le mode air chaud reprend.



Avec des températures de l'espace de cuisson inférieures à 100 °C, le mode air chaud peut également être utilisé avec la porte ouverte, pour la dessiccation d'aliments par exemple.

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

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



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

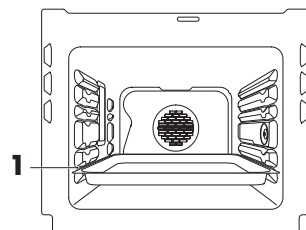
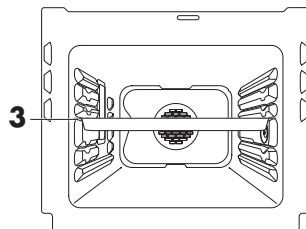
Cuire avec l'air chaud

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

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

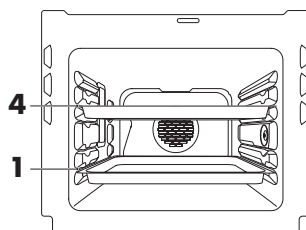
Sur un niveau

- Plaque à gâteaux originale ainsi que moules plats sur la grille au niveau **3**
- Moules hauts tels que moules démontables ou à kouglof sur la grille, aliments hauts tels que du pain ou une tresse sur la plaque à gâteaux originale au niveau **1**



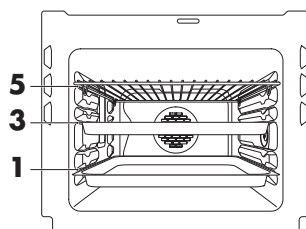
Sur deux niveaux

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



Sur trois niveaux

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



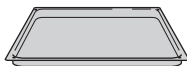
Economiser de l'énergie

- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, déclenchez le mode de chauffage sélectionné 5 à 10 minutes plus tôt. Exceptions: soufflé, biscuit, pâte à choux et pâte feuilletée.

Préchauffage

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

Utilisation des accessoires



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



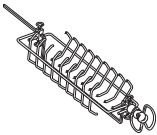
Sonde de température



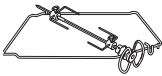
**Seule la sonde de température fournie doit être utilisée.
Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle.**



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



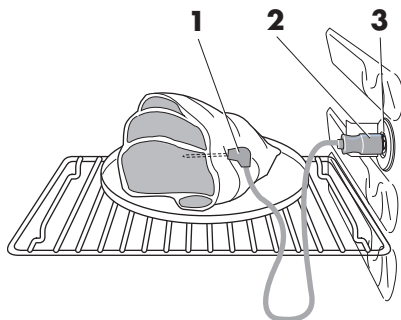
- Si vous placez directement la sonde de température dans l'aliment, la position ne doit pas être modifiée lorsque vous retournez l'aliment.



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

Positionner la sonde de température

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





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

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

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

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




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

Température de la sonde






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

Réglage




- ▶ Effleurez 2 fois la touche °C.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
 - La température de la sonde proposée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde souhaitée. La température de la sonde dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Voir les conseils de réglage.




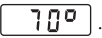

Si vous souhaitez seulement mesurer la température de la sonde, réinitialisez celle-ci jusqu'à ce que  s'affiche.

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

Contrôler / modifier

- ▶ Effleurez 2 fois la touche °C.
 - Pendant 15 secondes env., le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
 - Dans l'affichage de la température, la température de la sonde réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de la sonde.

Fin de cuisson

- Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.
 - Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde» «atteinte».
 - L'affichage de la température indique la température de la sonde actuelle, p.ex. .
- En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Fonctions de l'horloge










Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles

- heure
- minuterie (vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions)
- durée de fonctionnement (déclenchement contrôlé de l'appareil)
- démarrage différé (enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil)

Régler et modifier l'heure

Vous disposez de deux possibilités – à l'aide de l'affichage de texte en clair ou d'une combinaison de touches – pour régler ou modifier l'heure. Exemple: il est à présent 10 h 15 et l'horloge doit être avancée d'une heure.

Par l'affichage de texte en clair

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Automatisme de réglage».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Régler l'heure».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de droite indique l'heure actuelle 10:15.
 - L'affichage de texte en clair indique «Régler l'heure» «10:15».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure sur «11:15».
 - L'affichage de texte en clair indique sur la deuxième ligne l'heure modifiée.
 - Dans l'affichage de droite, l'heure reste sur 10:15.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez la nouvelle heure réglée.
 - L'affichage de droite indique 11:15.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Régler l'heure».
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .

Par la combinaison de touches

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

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







L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Heure» «annuler démarr. différé».



Minuterie

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



Régler

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - Dans l'affichage de droite, clignote .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.



Le réglage se fait

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





La durée maximale est de 9 heures 59 min.

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






Au terme de la durée réglée,

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
 - le symbole  clignote
 - l'affichage de texte en clair indique «Minuterie» «Temps écoulé».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.









Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée sur .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Durée de fonctionnement

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

Régler




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

Exemple: Vous sélectionnez le mode de chauffage  et .

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

L'appareil se déclenche à 10 h 15.



Contrôler et modifier

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

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

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

Démarrage différé

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


Si vous utilisez la sonde de température, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les conseils de réglage. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Veuillez noter qu'en fonction de la durée estimée, cela peut avoir lieu un peu avant ou après l'heure d'arrêt réglée.



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




Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson, sélectionnez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez la touche **⏸**.
 - Le symbole **⏸** clignote.
 - Le symbole **°C** et le mode de chauffage sélectionné sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
 - Dans l'affichage de droite, **0h 10** clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).
- ▶ En tournant le bouton de réglage **OK**, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche **⏸**.
 - Le symbole **⏸** clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
 - Dans l'affichage de droite, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée en plus clignent.

- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.



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

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Démarrage différé».
 - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de chauffage  et .





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

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

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

Contrôler et modifier



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

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
- Le symbole  clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
- Dans l'affichage de droite, l'heure d'arrêt clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Heure d'arrêt atteinte








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

Conseils de réglage

Gâteaux Cake




















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

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

Petits gâteaux



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














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

Tarte Pizza



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









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

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






Pain Tresse













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

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min
Pain		220–230	5 min	2	45–50
		200–220		1 + 4	
Tresse		200–210	5 min	2	35–45
		220–230		1 + 4	20–25
Gâteau-rose		190–200	oui	2	35–40
Couronne en pâte levée		170–190	5 min	1 + 4	
Tresse russe		170–190	5 min	1 + 4	

Soufflés Gratins



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

Viande

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



Rôtissage doux de viande déjà saisie

► Voir également le chapitre «Rôtissage doux».

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

Rôtissage doux au grill







► Voir également le chapitre «Rôtissage doux».

	Degré de rôtissage	Donnée préalable durée de grill	Valeur proposée		Plage de réglage → heures	Niveau
			 °C	 heures		
Poitrine de veau roulée	moyen	35	78	4	3½–4½	Broche tournante Panier porte rôti
Epaule de veau		45	80			
Collier de veau		45	80			
Entrecôte parisienne		40	70			
Epaule de bœuf		40	80			
Collier de porc		50	85			
Collier de porc fumé		35	85			
Epaule de porc		35	80			
Gigot d'agneau		40	65			







Si le degré de rôtissage est modifié sur «fort» ou «faible», la durée de grill augmente ou réduit de 5 minutes.




Volaille Poisson

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




Gratiner

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

Cuire à basse température

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

Cuire dans une cocotte en terre

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

Dessiccation et séchage



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

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



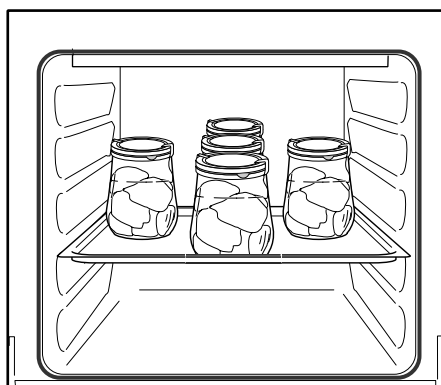
Coincer une cuillère en bois entre le bas du panneau de commande et le bord de la porte de l'appareil afin de conserver une fente d'environ 2 cm.




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

Stérilisation

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

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



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

Automatisme de réglage

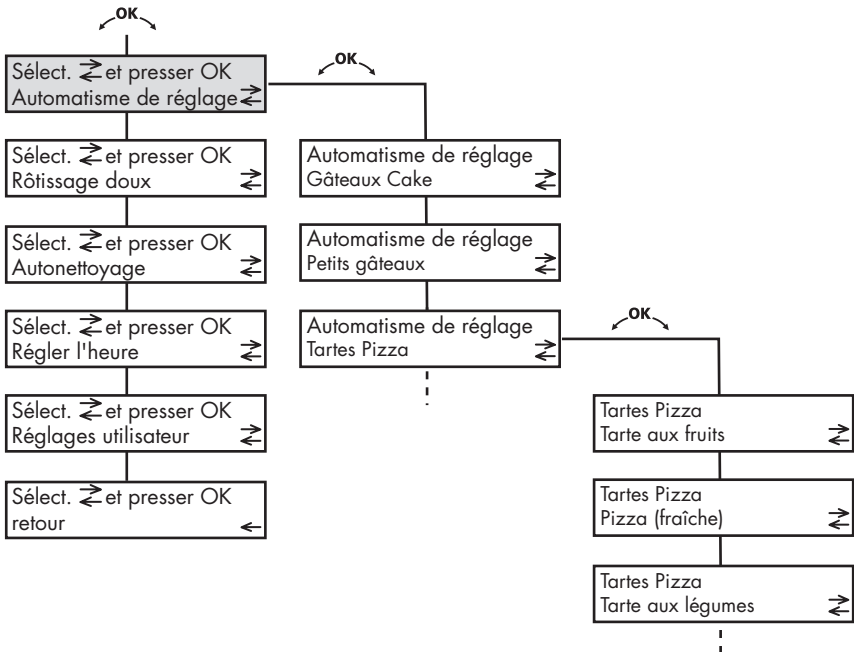
L'appareil donne la possibilité d'appeler directement les conseils de réglage. A l'aide de l'affichage de texte en clair, l'aliment souhaité est sélectionné. Les conseils de réglage sont affichés sur l'affichage de texte en clair en tournant le bouton de réglage



- Avec ou sans préchauffage
- Utilisation d'accessoires
- Conseils de préparation
- Niveau(x)
- Température de l'espace de cuisson
- Durée de cuisson
- Température de la sonde













- Au besoin, les réglages peuvent être modifiés avant ou après le démarrage.
- Avec certains plats, la sonde de température peut être utilisée.



Le graphique suivant donne une vue d'ensemble



Appeler et démarrer l'automatisme de réglage

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide d'un exemple. Vous voulez cuire deux pizzas fraîches sur deux niveaux.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Automatisme de réglage».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Automatisme de réglage» «Gâteaux Cake».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Automatisme de réglage» «Tartes Pizza».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Tartes Pizza» «Tarte aux fruits».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Tartes Pizza» «Pizza (fraîche)».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Pizza (fraîche)» «1 plaque à gâteaux».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Pizza (fraîche)» «2 plaques à gâteaux».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Pizza (fraîche)» «Conseils de réglage».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Conseils de réglage» «préchauffer».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  pour voir s'afficher d'autres conseils de réglage.
- ▶ Si vous le souhaitez, modifiez les valeurs pré-réglées comme à l'accoutumée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Pizza (fraîche)» «démarrer».

- ▶ En pressant le bouton de réglage  vous démarrez l'appareil.
 - L'affichage de texte en clair indique «Pizza (fraîche)» «Appareil chauffe».
- ▶ Lorsque le signal acoustique retentit, introduisez les plaques à gâteaux au niveau indiqué.
- ▶ Déclenchez l'appareil au terme de la durée de cuisson souhaitée en effleurant la touche .



Pour un déclenchement automatique, la durée de fonctionnement peut – peu avant ou après l'enfournement des plaques – être réglée.

- ▶ Effleurez la touche , une durée adaptée est proposée.

Contrôler les réglages et les modifier temporairement

Avant et après le démarrage, tous les réglages – à l'exception du mode de chauffage – peuvent être contrôlés et modifiés comme à l'accoutumée. Après l'effleurement de la touche correspondante, l'affichage de texte en clair indique la plage recommandée. Les données préalables ne sont modifiées que temporairement – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine.



Suite au démarrage, les conseils de réglage peuvent être affichés en tournant le bouton de réglage .

Rôtissage doux

Remarques générales

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

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

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

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

Préparatifs pour le rôtissage doux d'une viande déjà saisie
















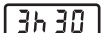
- ▶ Dans une poêle, réchauffez un peu de graisse.
- ▶ Saisissez rapidement la viande à feu vif (la durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes).
- ▶ Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- ▶ Enfoncez la sonde de température à l'endroit le plus épais de la viande de sorte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

Préparatifs pour le rôtissage doux au grill

- ▶ Marinez ou assaisonnez la viande. Ficelez les morceaux de viande peu compacts tels qu'un gigot d'agneau sans os de sorte qu'ils soient le plus ronds possibles afin d'obtenir un brunissage homogène sous le grill.
- ▶ Positionnez la viande sur la broche tournante ou dans le panier porte rôti conformément aux instructions du chapitre «Broche tournante et panier porte rôti» et mettez-la en place dans l'espace de cuisson.
- ▶ Fixez la sonde de température conformément aux instructions du chapitre «Broche tournante et panier porte rôti» sur le cadre de support et branchez la fiche dans la prise femelle.

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide de l'exemple «Collier de porc» «Rôtissage doux au gril».

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Automatisme de réglage».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Rôtissage doux».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Rôt. doux viande saisie».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Rôtissage doux au gril».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux au gril» «Poitrine de veau roulée».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux au gril» «Collier de porc».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «brunissage moyen».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que le degré de brunissage souhaité s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles ,  et  sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «démarrer».
 - La température de la sonde préenregistrée  s'affiche.
 - L'affichage de droite indique  pour une durée de fonctionnement de 3½ heures.



Si vous souhaitez modifier la température de la sonde préenregistrée:




- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la température de la sonde.

Si vous souhaitez modifier la durée préenregistrée:



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

Si vous souhaitez régler un démarrage différé:

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt.

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

Interrompre

- ▶ Si, pendant le fonctionnement, vous effleurez la touche , le rôtissage doux sera seulement interrompu.
 - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .

Fin

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

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


Options


Tiroir chauffant





Ne conservez aucun matériau inflammable dans le tiroir!

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

- ▶ Effleurez la touche .

 - Le symbole  est allumé.
 - Le tiroir chauffant est enclenché.

- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .

 - Le symbole  s'éteint.
 - Le tiroir chauffant est déclenché.




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

Il ne peut pas être utilisé durant l'autonettoyage de l'espace de cuisson.

Un préchauffage suffisant de vaisselle prend environ 1 heure.

Broche tournante et panier porte rôti

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

Utilisation de la broche tournante

► Assaisonnez et ficelez la viande.
Ficelez le poulet de sorte que les ailes et les cuisses soient collées.

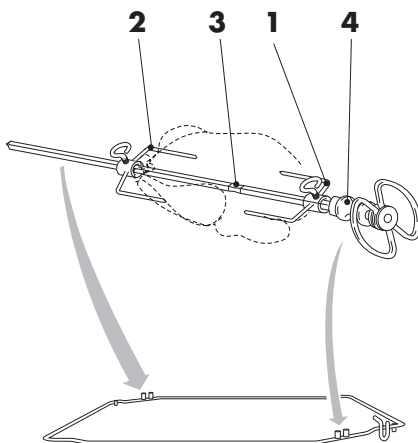
► Avec les rôtis, placez l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3** – c'est là qu'est mesurée la température de la sonde.

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

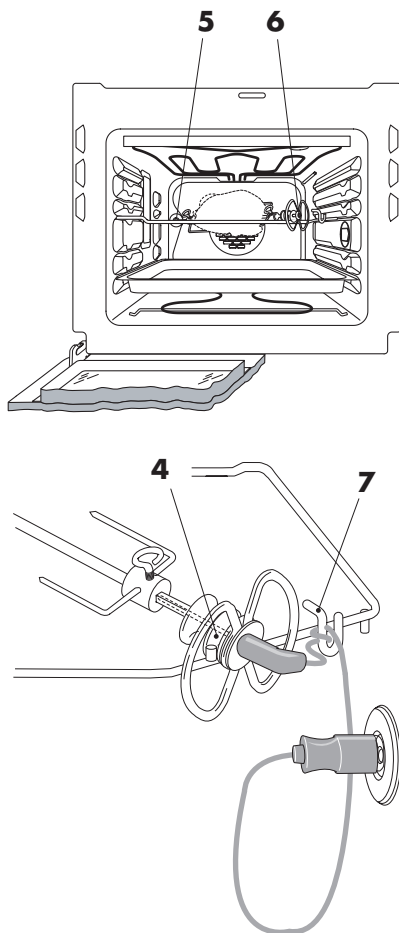
► Pressez l'aliment à griller avec la deuxième agrafe **2** et vissez celle-ci.

► Introduisez une plaque à gâteaux recouverte de papier aluminium au niveau **1**.

► Posez la broche tournante en travers entre les guides du cadre de support de sorte que la rainure de positionnement **4** soit sur le cadre.

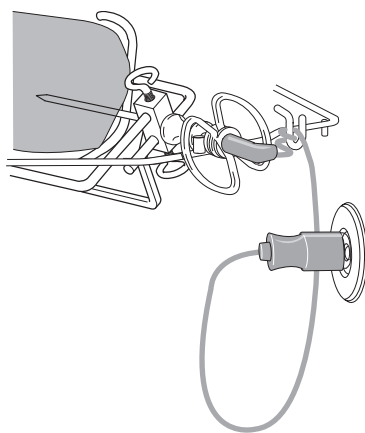
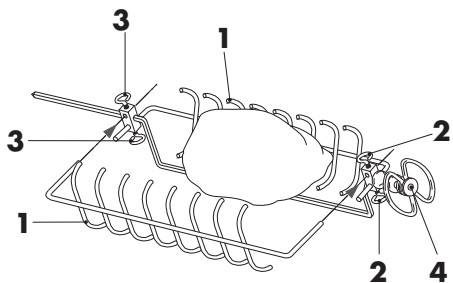


- ▶ Enfoncez le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- ▶ Soulevez légèrement la poignée de la broche tournante. Introduisez l'extrémité de la broche dans l'entraînement **5** et placez la rainure de positionnement **4** au niveau de la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



Utilisation du panier porterôti

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



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

Nettoyage et entretien

Nettoyage extérieur

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

Tiroir pour ustensiles / tiroir chauffant

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

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

Nettoyage des accessoires



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

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

Nettoyage de l'espace de cuisson



N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques. Des résidus de ces derniers peuvent engendrer des réactions chimiques lors de l'autonettoyage de l'appareil et entraîner une destruction de l'émail.

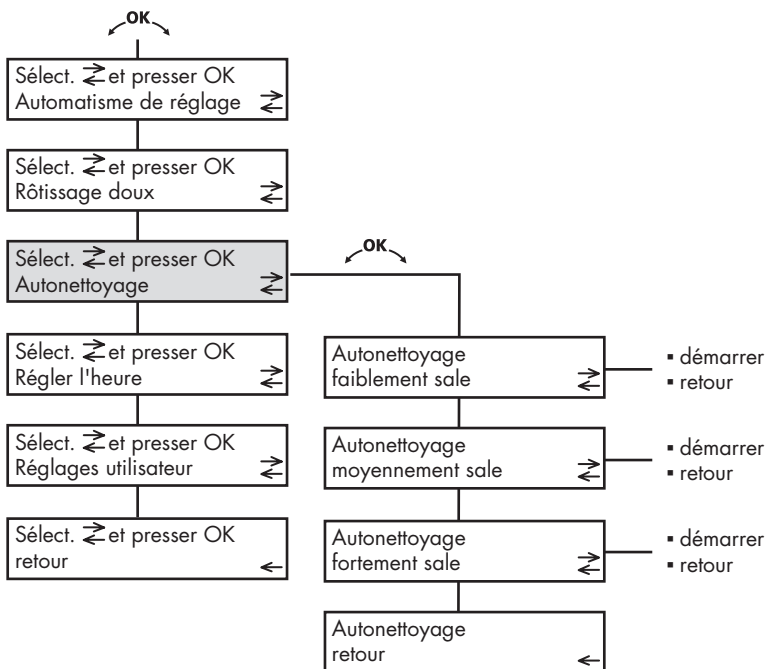
La sonde de température et les corps de chauffe situés dans l'espace de cuisson peuvent être légèrement endommagés.

Ne les tordez pas lors de travaux de nettoyage.









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

- ▶ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Enlevez la saleté en frottant si possible dans l'espace de cuisson encore tiède. A cet effet, la chaleur de sole peut être relevée. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

Le graphique suivant donne une vue d'ensemble pour le réglage de l'autonettoyage.








Enclencher



- ▶ Retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Fermez totalement la porte de l'appareil.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Automatisme de réglage».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Autonettoyage».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «faiblement sale».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , sélectionnez le degré d'encrassement.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «démarrer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez l'appareil.
 - La porte de l'appareil est verrouillée.
 - L'affichage de texte en clair indique «Attention brûlant».

Démarrage différé

Si l'autonettoyage doit être différé dans le temps (p.ex. pour du courant à prix réduit), vous devez régler en plus la fin (heure de démarrage souhaitée + durée) avant de démarrer l'appareil.

- ▶ Avant le démarrage, effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «Démarrage différé».
 - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Interrompre

- ▶ Effleurez la touche .
 - L'autonettoyage est interrompu.
 - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .

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

Fin

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

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

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



Pour un meilleur nettoyage, la chaleur de sole peut être relevée.

Comment éliminer des dérangements soi-même

Que faire lorsque ...

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">▶ Changez le fusible.▶ Enclenchez le coupe-circuit automatique.
<ul style="list-style-type: none">■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contactez le service après-vente.
<ul style="list-style-type: none">■ Interruption de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contrôlez l'alimentation électrique.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ La lampe halogène est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">▶ Appeler le service après-vente, car il s'agit d'une lampe halogène spéciale.

... lors 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.


... au démarrage, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Lors du rôtissage, de la graisse peut se déposer sur les corps de chauffe non enclenchés. Si un autre mode de chauffage est enclenché ultérieurement, le corps de chauffe s'active et la graisse brûle. Dès que la graisse est brûlée entièrement, le dégagement de fumée cesse.	<ul style="list-style-type: none">► Nettoyer les corps de chauffe refroidis. N'utiliser en aucun cas d'outils de nettoyage pointus ou d'éponges abrasives. Ils pourraient endommager les corps de chauffe.


... différents bruits de ventilateur peuvent être entendus

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ La ventilation de l'espace de cuisson et le refroidissement de l'appareil sont réglés en fonction des besoins.	Cela est normal et permet de baisser la consommation d'énergie de l'appareil.





... l'affichage de texte en clair indique «F.. voir mode d'emploi»

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F».	<ul style="list-style-type: none">▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche .▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute.▶ Rétablir l'alimentation électrique.▶ Si le message s'affiche à nouveau, noter le numéro d'erreur, puis interrompre l'alimentation électrique.▶ Appeler le service après-vente.

A la suite d'une coupure de courant

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

Régler l'heure

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



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

Trucs et astuces

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

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

Le gâteau s'effondre

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

La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme

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

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

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

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

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

Accessoires

	N° d'article
Plaque à gâteaux originale	K0.4946
Grille	K2.3477
Sonde de température	P59.061
Cadre de support pour broche tournante et panier porte rôti	K2.3463
Broche tournante complète	K2.0559
Agrafes	K2.2510
Rouleau d'appui	K2.3480
Broche tournante	K2.3468
Panier porte rôti complet	K2.3621
Rouleau d'appui	K2.3480
Vis à boucle	31.2352.07
Vis à tête goutte de suif	21.2646.75

Élimination

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

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

Sécurité

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

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Assurez-vous que l'appareil est éliminé conformément aux législations locales et actuelles.
- Les commerçants spécialisés, les points de vente et les points d'élimination officiels de la Fondation pour la gestion et la récupération des déchets en Suisse (S.EN.S) reprennent l'appareil gratuitement.

Index

A

- Accessoires 77
 - Utilisation 30
- Affichage de texte en clair 14
- Air chaud 20
 - Cuire 27
 - Niveaux 28
 - Remarques 26
- Automatisme de réglage 55
 - Réglages 57
- Autonettoyage 68
- Avant la première mise en service 5

B

- Bouton de réglage 13, 14
- Broche tournante 63
- Brunissage non uniforme 75

C

- Cake 44
- Centre de service 83
- Chaleur de sole 19
- Chaleur tournante 22
- Chaleur voûte et sole 19
- Cocotte en terre 52
- Commandes 83
- Conseils de réglage 44
- Consignes de sécurité
 - Avant la première mise en service 5
 - Si vous avez des enfants 6
 - Utilisation 7
 - Utilisation conforme à l'usage prévu 6
- Contrat d'entretien 83
- Coupure de courant 74
- Cuire 19
- Cuire à basse température 52
- Cuire avec l'air chaud 27, 28
- Cuire dans une cocote en terre 52

D

- Déclencher l'appareil 26
- Démarrage différé 41
 - Autonettoyage 70
 - Rôtissage doux 61
- Dérangements 72, 83
- Description de l'appareil 10
- Désinstallation 78
- Dessiccation 53
- Durée de fonctionnement
 - Mode de chauffage 39

E

- Eclairage 18
- Economiser de l'énergie 29
- Éléments d'affichage 11
- Éléments de commande 11
- Élimination 78
- Emballage 78
- Enclenchement
 - Mode de chauffage 23
- Enfants 6
- Entretien 66

F

- Fin de la cuisson 25

G

- Gâteaux 44
- Gratiner 51
- Gratins 47
- Gril 21
- Gril grande surface 21
- Gril petite surface 21
- Gril-chaaleur tournante 22

H

- Heure 35
 - Affichage 18
- Heure d'arrêt 41

L

- Langue 17

M

- Message d'erreur 74
- Minuterie 37
- Mise en service 5, 13
- Mode d'emploi résumé 84
- Modes de chauffage 19
 - Modifier 25

N

- Nettoyage 66
- Nettoyage de l'espace de cuisson 67
- Nettoyage extérieur 66
- Niveaux 12
 - Air chaud 28

O

- Options 62

P

- Pain 47
- Panier porte rôti 63
- Petits gâteaux 45
- Pizza 46
- PizzaPlus 20
- Plaques rondes 20, 27
- Poisson 51
- Préchauffage 29
- Préchauffage rapide 24
- Première mise en service 13

Q

Questions 83

R

Réglages utilisateur 15

Régler l'heure 35

Rôtir 19

Rôtissage doux 58

 Au gril 50

 Sélectionner et démarrer 60

 Viande déjà saisie 49

S

Séchage 53

Sécurité 78

Sécurité enfants 17

Sélectionner

 Mode de chauffage 23

Service après-vente 83

Sonde de température 31

 Positionner 32

Soufflés 47

Stérilisation 54

Symboles 2, 11

T

Tarte 46

Température de l'espace de cuisson 25

Température de la sonde 33

Tiroir chauffant 62, 66

Tiroir pour ustensiles 66

Touches 11

Tresse 47

Trucs et astuces 75

U

Utilisation 13

V

Viande 48

Volaille 51

Notes

Service après-vente



Le chapitre «Que faire lorsque ...» vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

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

FN

Appareil

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

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

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





Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. 041 767 67 67.




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

Mode d'emploi résumé

Régler l'heure

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

Sélectionner le mode de chauffage

- ▶ Effleurez la touche  jusqu'à ce que le mode de chauffage souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , démarrez l'appareil.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

Régler la minuterie

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

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

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Centre de service: Tél. 0800 850 850