

Mode d'emploi

Miwell-Combi XSL

Micro-ondes

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 toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

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

Type	Famille de produits	Système de dimension
MWCXSL	24009	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Un mode d'emploi en couleur peut être téléchargé sur le site Internet www.vzug.com.

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	9
1.5	Accessoires.....	12
2	Elimination	15
3	Première mise en service	16
4	Description de l'appareil	17
4.1	Structure	17
4.2	Éléments de commande et d'affichage.....	17
4.3	Espace de cuisson	18
4.4	Accessoires.....	19
4.5	Ventilation	21
4.6	Encastrement.....	21
5	Modes de fonctionnement	22
5.1	Aperçu des modes de fonctionnement	22
5.2	Favoris.....	22
5.3	Micro-ondes	23
5.4	CombiCrunch.....	25
5.5	Air chaud	26
5.6	Mode combiné «Air chaud».....	26
5.7	Chauffage rapide	27
5.8	Gril	27
5.9	Mode combiné «Gril»	28
5.10	Gril-chaueur tournante.....	29
5.11	Mode combiné «Gril-chaueur tournante»	30
6	Utilisation	31
6.1	Sélectionner et lancer un mode de fonctionnement.....	31
6.2	Modifier le niveau de puissance micro-ondes/la température.....	33
6.3	Modifier le mode de fonctionnement	33
6.4	Modifier la durée	34
6.5	Minuterie	34
6.6	Interruption	35
6.7	Reprise.....	35

6.8	Arrêter le fonctionnement.....	35
6.9	Fin du fonctionnement	36
6.10	Arrêter l'appareil.....	37
7	AutomaticPlus	38
7.1	Aperçu.....	38
7.2	Sélectionner et lancer un programme automatique.....	42
8	Trucs et astuces	43
8.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	43
8.2	Economie d'énergie	44
9	Réglages utilisateur	45
9.1	Sélection des réglages utilisateur.....	45
9.2	Ajuster les réglages utilisateur	45
9.3	Langue	45
9.4	Sécurité enfants.....	46
9.5	Fonctions de l'horloge	46
9.6	Eclairage.....	47
9.7	Signal acoustique	47
9.8	Unité de température	47
9.9	Format de l'heure.....	48
9.10	Contraste	48
9.11	Réglages d'usine	48
10	Entretien et maintenance	49
10.1	Nettoyage extérieur	49
10.2	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	49
10.3	Nettoyage du joint de la porte.....	50
10.4	Nettoyage de l'espace de cuisson	50
10.5	Nettoyage des accessoires	51
10.6	Remplacer la lampe halogène	51
11	Eliminer soi-même des pannes	52
11.1	Que faire lorsque	52
11.2	Après une panne de courant.....	53
12	Accessoires et pièces de rechange	54
13	Caractéristiques techniques	56
13.1	Mesure de la température.....	56
13.2	Standby-réduction automatique de la consommation	56
14	Index	57
15	Service et assistance	59

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: si la porte de l'appareil, les joints de la porte ou l'intérieur sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne formée à cet effet.
- AVERTISSEMENT: les travaux d'entretien ou de réparation nécessitant de retirer un cache assurant une protection contre l'exposition au rayonnement produit par les micro-ondes ne doivent être réalisés que par des personnes formées à cet effet.
- AVERTISSEMENT: ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression. Ouvrez toujours les récipients contenant des aliments avant de les placer dans l'espace de cuisson.
- AVERTISSEMENT: lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures atteintes.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels ; dans des propriétés agricoles ; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers ; dans les chambres d'hôtes.
- L'appareil est destiné à réchauffer des plats et des boissons. Le séchage de plats ou de vêtements, le réchauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides et autres produits similaires peut entraîner des blessures ou causer une inflammation ou un incendie.

- Si vous remarquez de la fumée, arrêtez l'appareil ou débranchez-le du secteur et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au four à micro-ondes.
- Le réchauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition survenant de manière retardée (retard d'ébullition). Risque de brûlure! Soyez très prudents lorsque vous manipulez le récipient!
- Le contenu des biberons et petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.
- Les œufs avec leur coquille ou les œufs durs ne doivent pas être réchauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après le réchauffage.
- Maintenez l'appareil et les joints de la porte propres. Éliminez rapidement les salissures. L'appareil ou le joint de la porte pourrait se détériorer et la durée d'utilisation en serait influencée, ce qui peut conduire à des situations dangereuses. Vous trouverez plus d'indications sur le nettoyage des joints de la porte, de l'espace de cuisson et des parties attenantes dans le chapitre «Entretien et maintenance».
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif fort ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre et de détériorer le verre.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée 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 dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans 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'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.
- Mettre le micro-ondes en marche seulement en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.
- Retirer les emballages en papier ou en plastique non micro-ondables des aliments avant de les faire cuire ou de les décongeler. Risque d'inflammation!
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors du réchauffage de plats dans des récipients en plastique ou en papier. Risque d'inflammation!
- Toujours ouvrir les récipients clos avant de les placer dans l'espace de cuisson. Risque d'explosion en raison d'une surpression!

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Ne pas chauffer de boissons alcoolisées!
- Lors du réchauffage de liquides par micro-ondes, placer une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard d'ébullition. Lorsqu'un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. Ne pas utiliser de récipients avec bec étroit.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Il existe un risque de blessure si vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

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

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Vous ne devez apporter aucune modification à la structure de l'appareil. N'usez pas de la force et n'effectuez aucune manipulation sur la porte de l'appareil ou sur les installations de contrôle et de sécurité. L'éclairage doit uniquement être remplacé par notre service clientèle.
- Evitez les dommages sur la porte de l'appareil, son cadre et ses charnières.
- Ne coinciez rien entre la porte de l'appareil et le cadre.
- Ne mettez le micro-ondes en marche qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.

1.5 Accessoires



Risque de brûlure! Au cours du fonctionnement, les accessoires deviennent très chauds. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre

- Utilisez toujours et exclusivement l'appareil avec le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre livrés avec.
- Ne placez jamais de récipients autres que le plateau tournant en verre directement sur le support du plateau tournant.
- Avant de nettoyer ou de rincer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir.
- Ne faites pas cuire directement des aliments sur le plateau tournant en verre.

- Ne posez pas d'aliments ou de récipients brûlants sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est froid.
- Ne posez pas d'aliments ou de récipients congelés sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est chaud.

Plat CombiCrunch

- Utilisez le plat CombiCrunch uniquement en mode CombiCrunch et air chaud.
- N'utilisez jamais le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch en même temps que la grille.
- N'utilisez jamais le plat CombiCrunch comme support pour d'autres éléments de vaisselle ou récipients.

Grille

- Placez toujours la grille au milieu du plateau tournant en verre.
- En mode combiné, ne posez jamais de récipients en métal sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.
- N'utilisez jamais la grille en mode favoris, micro-ondes ou CombiCrunch. Sinon, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.

Couvercle

- Vous ne devez utiliser le couvercle que pour les modes micro-ondes et réchauffage automatique. Sinon, celui-ci risque de fondre.

Plaque à gâteaux

- Utilisez la plaque à gâteaux uniquement en mode air chaud. Sinon, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.

Vaisselle

- Veillez à ce que la vaisselle, en tournant, ne vienne pas heurter les parois de l'espace de cuisson.
- Utilisez uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur et adaptée aux micro-ondes, comme la vaisselle en verre, en céramique, en porcelaine ou en plastique résistant à la chaleur. Les micro-ondes peuvent traverser ces matériaux. Avec de la vaisselle métallique, la pénétration des micro-ondes n'est pas possible ou ne l'est que partiellement. Les aliments resteraient donc froids. Si vous utilisez de la vaisselle métallique, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.
- Utilisez de la vaisselle comportant une décoration métallique telle qu'une bordure dorée ou des barquettes en aluminium uniquement si leur fabricant garantit leur adaptation aux micro-ondes. La même remarque vaut pour les produits en papier recyclé.
- N'utilisez pas de thermomètre à viande. En mode micro-ondes, celui-ci pourrait, de par sa conception, déclencher des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil.
- La vaisselle en porcelaine, céramique et terre cuite peut comporter des cavités susceptibles de se remplir d'eau. La vaisselle peut donc se fendre. Respectez les instructions du fabricant.

2 Élimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, film en plastique PE et polystyrène PSE) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

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


Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, 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.

Élimination

- L'appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.



- Le symbole  se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

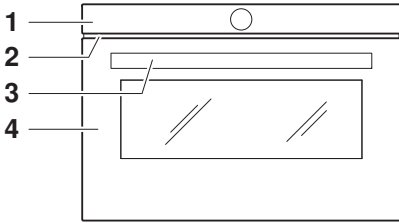
3 Première mise en service

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

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Régler l'heure (voir page 46).
- ▶ Activer s'il le faut la sécurité enfants.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires avec un produit nettoyant non agressif et de l'eau et les sécher avec un chiffon doux.

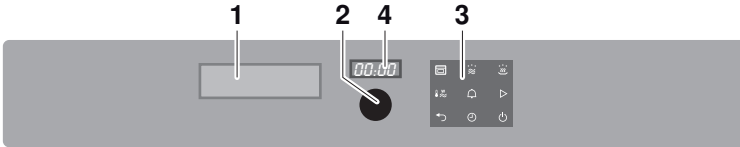
4 Description de l'appareil

4.1 Structure



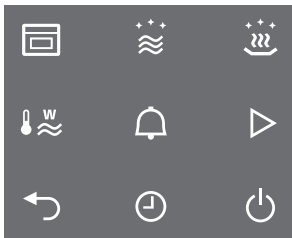
- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil










4.2 Éléments de commande et d'affichage



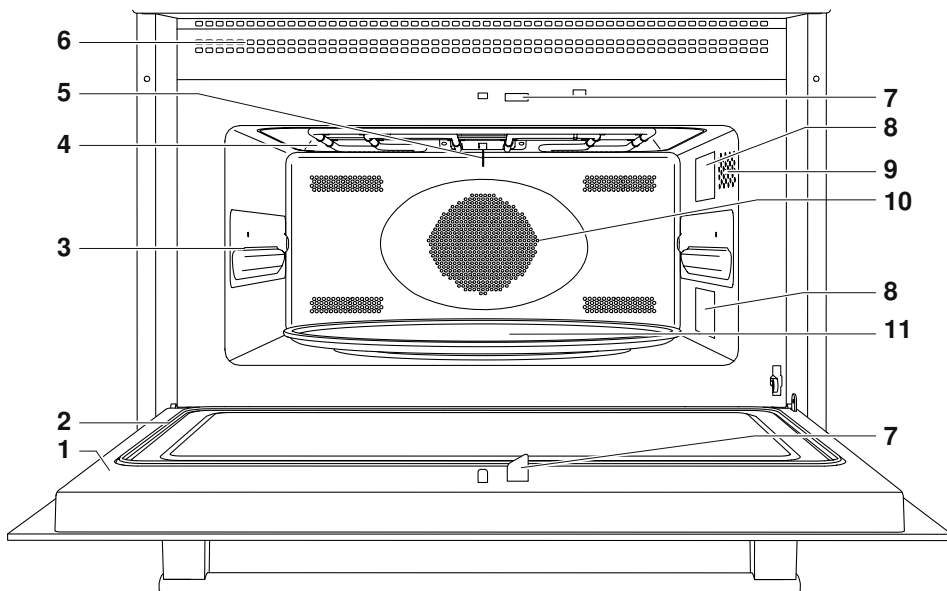
- 1 Écran
- 2 Bouton de réglage
- 3 Touches à effleurement
- 4 Afficheur numérique (heure/minuterie)

Touches à effleurement



-  Modes de fonctionnement
-  AutomaticPlus
-  Réchauffage automatique
-  Réglage de la température/de la puissance des micro-ondes
-  Minuterie
-  Démarrage
-  Retour
-  Heure
-  Arrêt

4.3 Espace de cuisson



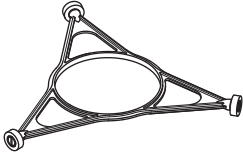
- | | | | |
|----------|---------------------------|-----------|--|
| 1 | Porte de l'appareil | 7 | Système de fermeture de la porte de l'appareil |
| 2 | Joint de la porte | 8 | Entrée des micro-ondes |
| 3 | Support de la plaque | 9 | Eclairage |
| 4 | Gril | 10 | Ventilateur d'air chaud |
| 5 | Sonde d'humidité | 11 | Plateau tournant en verre |
| 6 | Ouvertures de ventilation | | |

4.4 Accessoires

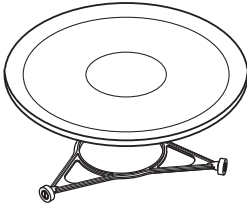
Support du plateau tournant et plateau tournant en verre



Utilisez toujours le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre, même en combinaison avec les autres accessoires.



- Poser le support du plateau tournant dans l'évidement prévu à cet effet dans le sol de l'espace de cuisson.

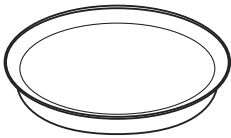


- Placer le plateau tournant en verre sur son support de façon à ce que les nervures situées à la base du plateau s'encastrent dans les encoches correspondantes du dispositif d'entraînement du plateau tournant situé sur le fond de l'espace de cuisson. Le plateau peut tourner vers la gauche et vers la droite.
- Le plateau tournant en verre doit être utilisé avec tous les modes de fonctionnement, même pour les accessoires. Il recueille le jus de viande qui goutte et les aliments qui coulent, évitant ainsi d'encrasser le fond de l'espace de cuisson.

Plat CombiCrunch

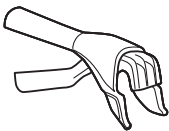


N'utilisez pas de plat CombiCrunch en mode micro-ondes ou gril. N'utilisez pas de couteau ni de molette pour couper sur le plat CombiCrunch. Cela laisserait des traces de dommages visibles.



- Donne aux aliments un aspect doré croustillant.
- Disposer les aliments directement sur le plat CombiCrunch.

Pince CombiCrunch

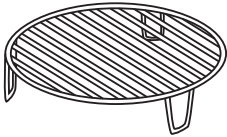


- Utilisez la pince CombiCrunch pour retirer le plat CombiCrunch chaud de l'espace de cuisson.

Grille basse/haute




En mode combiné, ne posez jamais de récipients en métal sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui risquent de détériorer l'appareil.

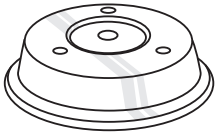


- ▶ En mode gril, placer les aliments directement sur la grille. Ne pas couvrir.

Couvercle



Utilisez le couvercle uniquement pour les modes micro-ondes et  «échauffage automatique». Sinon, celui-ci risque de fondre.



- Empêche que l'aliment à cuire ne sèche.
- Evite l'encrassement de l'espace de cuisson.
- Raccourcit la durée de cuisson.
- Réchauffer sur plusieurs niveaux:
 - ▶ Placer une assiette sur le plateau tournant en verre, puis la couvrir avec le couvercle.
 - ▶ Placer ensuite une deuxième assiette sur le couvercle et la couvrir avec un deuxième couvercle.

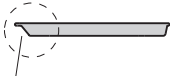
Plaque à gâteaux



Utilisez la plaque à gâteaux uniquement en mode air chaud. La plaque à gâteaux ne doit pas être utilisée en mode combiné et micro-ondes. Ne découpez pas d'aliments dans la plaque à gâteaux avec un couteau ou une molette. Cela entraîne des dommages visibles.



- Moule spécial pour petits gâteaux
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- ▶ Veillez à ce que le «côté en biais» **1** de la plaque à gâteaux soit tourné vers la porte de l'appareil. Cela augmente la sécurité lors de son retrait.



1



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

4.5 Ventilation

La ventilation s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil est en fonctionnement. Elle peut continuer à fonctionner une fois l'appareil arrêté pour faire refroidir les composants électroniques.

Pendant ce temps de ventilation, il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments. La ventilation s'arrête automatiquement.

4.6 Encastrement



Les ouvertures de ventilation ne doivent jamais être recouvertes.

Une circulation d'air suffisante est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil. Respectez les instructions de la notice d'installation et suivez les consignes détaillées d'encastrement.

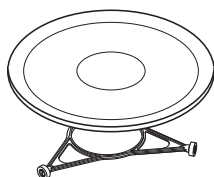
L'appareil doit uniquement être utilisé avec le kit de montage adapté et autorisé. Aucun autre type de montage ou d'encastrement n'est admis.

Un rail de montage spécial est disponible pour l'encastrement de l'appareil. L'appareil est utilisable à une température ambiante comprise entre +10 °C et +35 °C.

5 Modes de fonctionnement



Utilisez toujours le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre, même en combinaison avec les autres accessoires.



5.1 Aperçu des modes de fonctionnement

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





Veillez vous reporter aux indications données dans Trucs et astuces (voir page 43) et dans les «Conseils de réglage» séparés.




5.2 Favoris

En cas d'utilisation fréquente d'un mode de fonctionnement, d'un niveau de puissance micro-ondes et d'une durée spécifiques, p. ex. pour réchauffer du lait, il est possible de les mémoriser en favori.

Régler un favori

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
 - Le résumé du mode de fonctionnement s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressé le bouton de réglage pendant 2 secondes.
 - Les réglages sont enregistrés.
- ▶ Effleurer la touche .
- Le fonctionnement démarre.

Démarrer un favori

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- Le résumé du mode de fonctionnement s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer la touche .
- Le fonctionnement démarre.

5.3 Micro-ondes



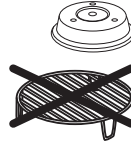
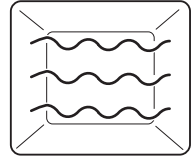
Plage de puissance

Valeur proposée

Accessoires

50–900 W

650 W/5 min



Les aliments et les liquides sont réchauffés par micro-ondes.

Utilisation

- Plats précuits
- Produits surgelés et plats préparés
- Liquides

Préparation des œufs:

- ▶ Battre et mélanger les œufs avant la cuisson.
- ▶ Pour les œufs sur le plat: piquer le jaune avant la cuisson.



- ▶ Retournez ou mélangez l'aliment à cuire si possible à mi-cuisson.



Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires.

Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.

Conseils d'utilisation



Tenez compte des conseils de sécurité.

La vaisselle en porcelaine, en céramique et en terre cuite présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau pourrait se fendre. Respecter les indications du fabricant.



Convient pour les modes micro-ondes et combiné



Ne convient pas pour les modes micro-ondes et combiné

Convient très bien pour les modes micro-ondes et combiné

- Verre
- Porcelaine
- Matière plastique spéciale micro-ondes
- Moules en silicone

Homologué pour le mode micro-ondes

- Emballages aluminium de plats préparés
- ▶ Respecter les indications du fabricant

Interdit en mode micro-ondes

- Casseroles en fonte
- Moules en tôle
- Feuilles d'aluminium
- Plaques à gâteaux
- Vaisselle avec dorures ou décor métallique
- Sonde de température de l'aliment à cuire

Conseils pour le mode micro-ondes



N'enclenchez le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.

- ▶ En mode micro-ondes, couvrez les aliments afin qu'ils ne se dessèchent pas. Pour ce faire, utilisez une cloche micro-ondes, un couvercle en verre ou porcelaine ou un film transparent micro-ondable.

L'espace de cuisson peut devenir humide en mode micro-ondes. Afin d'éviter les odeurs désagréables et la corrosion dans l'espace de cuisson, veuillez respecter les points suivants:

- ▶ Couvrez les aliments liquides et dégageant de la vapeur.
- ▶ Essuyez l'espace de cuisson avec un chiffon humide après usage.
- ▶ A la fin de la cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.

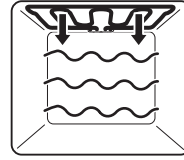
5.4 CombiCrunch



Durée proposée

2 min

Accessoires



Utilisez exclusivement le plat CombiCrunch.

Risque de brûlure! L'espace de cuisson et le plat CombiCrunch deviennent brûlants.

Pour retirer le plat CombiCrunch, utilisez toujours la pince CombiCrunch fournie ou une manique.

Ne déposez pas le plat CombiCrunch brûlant sur une surface sensible à la chaleur.

En mode CombiCrunch, l'espace de cuisson est chauffé par la combinaison du gril et du micro-onde selon un niveau de puissance micro-ondes défini. Grâce au plat CombiCrunch, les aliments prennent un aspect doré croustillant.

- Disposer les aliments directement sur le plat CombiCrunch.

Utilisation

- Produits surgelés, p. ex. pizza, frites, bâtonnets de poisson panés, chicken nuggets



- Préchauffer le plat CombiCrunch pendant 3 minutes. Cela rendra les aliments plus croustillants.



Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires.

Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.

5.5 Air chaud



Plage de température 50–250 °C
Valeur proposée 180 °C/15 min



Accessoires



ou



avec



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur «Degrés Fahrenheit» (voir page 47).

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

Utilisation

- Gâteaux, petits gâteaux et pain

5.6 Mode combiné «Air chaud»

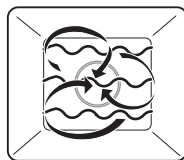


Risque d'endommagement de l'appareil par des étincelles!

Utilisez uniquement un moule en verre, en porcelaine ou en silicone, surtout pas de moule en métal.



Plage de puissance 50–350 W
Plage de température 50–250 °C
Valeur proposée 180 °C/350 W/15 min



Accessoires




En mode combiné, les aliments sont également cuits au micro-ondes, ce qui raccourcit le temps de cuisson.


Utilisation

- Cuisson rapide de gâteaux, lasagnes, gratins, etc.

5.7 Chauffage rapide



Le chauffage rapide ne doit être utilisé que pour un espace de cuisson vide et uniquement en mode de fonctionnement  «Air chaud»!

Avec le  chauffage rapide, l'espace de cuisson est chauffé avec de l'air chaud et le gril, ce qui raccourcit le préchauffage.

- Dès que la température réglée est atteinte, un signal acoustique retentit et le mode de chauffage rapide s'arrête.

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement .

5.8 Gril



Risque d'endommagements de l'appareil!

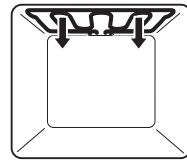
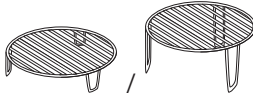
N'utilisez pas de moules en silicone.



Durée proposée

15 min

Accessoires



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

L'aliment à cuire obtient rapidement une croûte dorée et croustillante.

Puissances du gril

Les puissances suivantes sont disponibles:

1	Faible	Si aucun autre réglage n'est effectué, l'aliment est grillé à la puissance maximale.
2	Moyen	
3	Fort	

Utilisation

- Gratinage
- Toasts
- ▶ Placer l'aliment directement sur la grille.
- ▶ Poser une assiette sous la grille pour recueillir les débordements et l'eau de condensation.



Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires.

Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.

5.9 Mode combiné «Gril»



Risque d'endommagements de l'appareil!

Utilisez uniquement un moule en porcelaine, surtout pas de moule en métal ou en silicone.



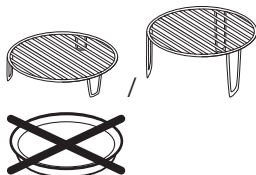
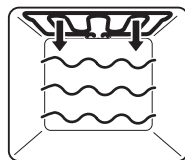
Plage de puissance

50–650 W

Valeur proposée

350 W/15 min

Accessoires



En mode combiné, les aliments sont également cuits au micro-ondes, ce qui raccourcit le temps de cuisson. Contrairement au mode CombiCrunch, il est possible de régler le niveau de puissance du micro-ondes ainsi que celui du gril.

Puissances du gril

Les puissances suivantes sont disponibles:

1	Faible	Si aucun autre réglage n'est effectué, l'aliment est grillé à la puissance maximale.
2	Moyen	
3	Fort	

Utilisation

- Pour brunir et gratiner rapidement, p. ex. les pommes de terre au four ou les légumes.



Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires.

Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.

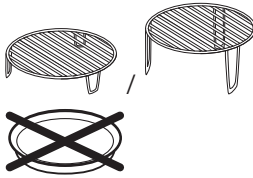
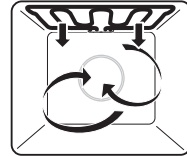
5.10 Gril-chaaleur tournante



Durée proposée

15 min

Accessoires



Puissances du gril

Les puissances suivantes sont disponibles:

1	Faible	Si aucun autre réglage n'est effectué, l'aliment est grillé à la puissance maximale.
2	Moyen	
3	Fort	

L'air chauffé est réparti uniformément dans l'espace de cuisson par le ventilateur et l'aliment est grillé régulièrement sur toute sa surface.

Utilisation

- Gratinage et cuisson
- ▶ Placez l'aliment directement sur la grille.
- ▶ Posez une assiette sous la grille pour recueillir les débordements et l'eau de condensation.



5.11 Mode combiné «Gril-chaaleur tournante»

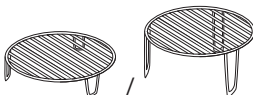
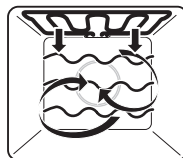


Risque d'endommagement de l'appareil!

Utilisez uniquement un moule en verre ou en porcelaine, surtout pas de moule en métal ou en silicone.



Plage de puissance 50–650 W
Valeur proposée 350 W/15 min
Accessoires



En mode combiné, les aliments sont également cuits au micro-ondes, ce qui raccourcit le temps de cuisson. L'air chauffé est réparti uniformément dans l'espace de cuisson par le ventilateur et l'aliment est grillé régulièrement sur toute sa surface.

Puissances du gril

Les puissances suivantes sont disponibles:

1	Faible	Si aucun autre réglage n'est effectué, l'aliment est grillé à la puissance maximale.
2	Moyen	
3	Fort	

Utilisation

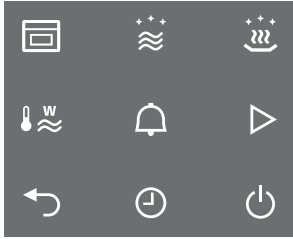
- Pour cuire et brunir rapidement, p. ex. du poisson ou du blanc de poulet.
- ▶ Placer l'aliment directement sur la grille.
- ▶ Poser une assiette sous la grille pour recueillir les débordements et l'eau de condensation.



6 Utilisation

Les différents menus se sélectionnent en effleurant la touche correspondante. Les touches à effleurement et les fonctions sélectionnées sont allumées en blanc tandis que les autres touches sont allumées en orange.

Les touches à effleurement suivantes proposent les menus ci-après:



	Modes de fonctionnement
	AutomaticPlus
	Réchauffage automatique
	Réglage de la température/de la puissance des micro-ondes
	Minuterie
	Démarrage
	Retour
	Heure
	Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

- Presser
- Mettre l'appareil en marche
 - Sélectionner/ouvrir un sous-menu, un réglage, etc.
 - Confirmer/fermer un message
 - Activer/désactiver un réglage utilisateur
- Tourner
- Naviguer dans les sous-menus
 - Modifier/régler une valeur, un réglage utilisateur



Effleurer la touche à tout moment pour revenir au niveau d'utilisation immédiatement supérieur.


6.1 Sélectionner et lancer un mode de fonctionnement




Risque de brûlure lors du réchauffage de liquides au micro-ondes!

Des liquides comme le lait peuvent être sujets à un retard d'ébullition lorsqu'ils sont réchauffés au micro-ondes. La moindre secousse du récipient peut alors provoquer des projections de liquide.

- ▶ Afin d'éviter tout retard d'ébullition, toujours mettre une cuillère à café dans le récipient contenant le liquide avant de le réchauffer. Mélanger le liquide à mi-cuisson.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
 - Toutes les touches à effleurement s'allument.
- ▶ Effleurer la touche .
- Les modes de fonctionnement s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.
 - Le réglage du niveau de puissance micro-ondes (en watt), la température et/ou le niveau de puissance du gril s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler le niveau de puissance micro-ondes, la température et/ou le niveau de puissance du gril en tournant le bouton de réglage et confirmer en pressant le bouton.
 - La durée \rightarrow s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler la durée souhaitée et confirmer.




Ne s'applique pas au mode de fonctionnement  «Air chaud», où il est toujours possible de régler un démarrage différé.






En cas de démarrage différé, l'appareil démarre de façon retardée.

- ▶ Si besoin, régler l'heure d'arrêt souhaitée et confirmer.
 - L'écran affiche le récapitulatif des réglages, p. ex.:



- ▶ Pour démarrer le mode de fonctionnement sélectionné, effleurer la touche .
- Le mode de fonctionnement démarre.
- Si un démarrage différé est réglé, l'appareil reste arrêté jusqu'au démarrage automatique.





Après un démarrage différé, le récapitulatif des réglages reste visible pendant 3 minutes, puis l'écran s'éteint. Les touches  et  sont allumées en blanc et la touche  en orange.

6.2 Modifier le niveau de puissance micro-ondes/la température



Il est impossible de modifier le niveau de puissance micro-ondes et la température pendant un programme automatique.

Pour modifier le niveau de puissance micro-ondes et/ou la température en cours de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche  .
 - Selon le mode de fonctionnement, l'écran indique en premier soit le niveau de puissance du gril, soit la température et/ou le niveau de puissance micro-ondes.
- ▶ Régler la valeur souhaitée à l'aide du bouton de réglage et confirmer.
 - En modes combinés, la température et/ou le niveau de puissance micro-ondes s'affichent. Modifier et/ou confirmer la valeur si besoin.
 - Le résumé du mode de fonctionnement s'affiche à l'écran.

6.3 Modifier le mode de fonctionnement




Il est impossible de modifier le mode réglé en cours de fonctionnement.

Si aucun mode de fonctionnement n'est actif:

- ▶ Effleurer la touche  ou .
 - Le menu des modes de fonctionnement s'affiche.

Si un mode de fonctionnement est déjà actif:


- ▶ Effleurer la touche .
 - Le mode de fonctionnement réglé est interrompu et l'appareil s'arrête.
- ▶ Presser le bouton de réglage et sélectionner un autre mode de fonctionnement.

6.4 Modifier la durée



Il est impossible de modifier la durée pendant les programmes automatiques.

Pour modifier la durée pendant le fonctionnement d'un mode:

- ▶ Effleurer la touche 
 - La durée restante est affichée.
- ▶ Modifier la durée en tournant le bouton de réglage et confirmer en pressant le bouton.
 - L'écran affiche le récapitulatif du mode de fonctionnement en cours.

Ou:

- ▶ Effleurer la touche 
 - A chaque effleurement de la touche, la durée augmente de 30 secondes.

Ou:

- ▶ Tourner le bouton de réglage.
 - La durée affichée à l'écran s'allonge.



Après 5 secondes sans autre réglage, la valeur affichée est confirmée et l'écran affiche à nouveau le récapitulatif du mode de fonctionnement en cours.

6.5 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier. Lorsque l'appareil est en marche, elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.


Régler et démarrer la minuterie

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Tourner le bouton de réglage et régler la durée souhaitée.

Le réglage se fait:

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

La durée maximum est de 9 h 59 min.


- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - La minuterie démarre.
 - La durée restante est visible sur l'afficheur numérique.
 - La touche à effleurement  est allumée en blanc.

Temps écoulé



Lorsque la durée réglée est écoulée:

- Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
- «Temps écoulé» s'affiche à l'écran.
- ▶ Confirmer le message et désactiver le signal acoustique en pressant le bouton de réglage ou en effleurant une touche.

Contrôler et modifier la durée

- ▶ Effleurer la touche .
 - L'afficheur numérique indique la durée restante.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie en tournant le bouton de réglage.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.


Désactiver avant terme

- ▶ Effleurer la touche .
 - L'afficheur numérique indique la durée restante.
- ▶ Effleurer à nouveau la touche  ou tourner le bouton de réglage pour régler la durée restante sur 0.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.

6.6 Interruption


Quel que soit le mode de fonctionnement, il est possible de l'interrompre en ouvrant la porte de l'appareil. Les réglages sont conservés pendant 3 minutes environ. Vous pouvez ainsi contrôler, retourner ou remuer les aliments.

6.7 Reprise


- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
- ▶ Effleurer 1× la touche .

Le fonctionnement se poursuit.



Si vous effleurez plusieurs fois la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois (ne s'applique pas aux programmes automatiques).

6.8 Arrêter le fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche .
 - Le mode de fonctionnement est interrompu et tous les réglages sont effacés.

- Un signal acoustique retentit.
 - L'appareil s'arrête.
- Ouvrir la porte de l'appareil et retirer les aliments.

6.9 Fin du fonctionnement

- Lorsque la durée réglée est écoulée:
 - Le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'écran indique p. ex.:

Fin du fonctionnement

🕒 180 °C
→ 0'00

- Confirmer le message et désactiver le signal acoustique en pressant le bouton de réglage ou en effleurant une touche.
- Ouvrir la porte de l'appareil et retirer les aliments cuits.



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

- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter tout dommage sur l'appareil.



Les accessoires sont brûlants. Utiliser des gants de protection ou la pince CombiCrunch.



Risque de brûlure lors du réchauffage de liquides au micro-ondes!

- Laissez reposer brièvement les liquides et mélangez-les avant de les consommer.

Tant que la température résiduelle est supérieure à 80 °C, l'écran indique p. ex.:

Chaleur résiduelle

150 °C




Pendant cette durée, les plats peuvent être maintenus au chaud avec la chaleur résiduelle pendant un certain temps.

Dès que la température baisse en dessous de 80 °C, l'écran s'éteint.





La ventilation peut continuer à fonctionner pendant quelques instants.



Prolonger le fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche  une ou plusieurs fois dans les 3 minutes après la fin du fonctionnement.
 - La durée du mode de fonctionnement est prolongée de 30 secondes à chaque fois.


Ou:

- ▶ Effleurer la touche .
 - La durée s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler la durée souhaitée et confirmer.
- ▶ Effleurer la touche .

Ou:

- ▶ Effleurer la touche .
 - Selon le mode de fonctionnement, l'écran indique en premier soit le niveau de puissance du gril, soit la température et/ou le niveau de puissance micro-ondes.
- ▶ Régler la valeur souhaitée à l'aide du bouton de réglage et confirmer.
 - En modes combinés, la température et/ou le niveau de puissance micro-ondes s'affichent. Modifier et/ou confirmer la valeur si besoin.
- ▶ Régler la valeur souhaitée et confirmer.
- ▶ Régler la durée et confirmer.
- ▶ Effleurer la touche .

6.10 Arrêter l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'écran et toutes les touches à effleurement s'éteignent.

Pour les modes de fonctionnement à air chaud:

- L'écran indique la température résiduelle tant qu'elle reste supérieure à 80 °C.



Pendant cette période, les mets peuvent être maintenus au chaud quelque temps par la chaleur résiduelle.



L'appareil est arrêté lorsqu'aucune touche à effleurement n'est allumée et que l'écran est éteint.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner.

7 AutomaticPlus

☰ «AutomaticPlus» permet de préparer rapidement et facilement des aliments et des plats. La durée, le mode de préparation et les éventuels accessoires sont proposés automatiquement en fonction de la préparation souhaitée.



Il est impossible de régler la durée ou un démarrage différé.
Aucun réglage ne peut être effectué pendant le fonctionnement.
Reportez-vous aux indications figurant dans les conseils de réglage.

7.1 Aperçu

Programmes automatiques

☰	PerfectDefrost	☰	Cuire au four
☰	Réchauffage automatique	☰	Fondre
☰	Maintien au chaud	☰	Ramollir
☰	Griller	☰	Chauffe-plat
☰	Cuire		

Accessoires

L'accessoire éventuellement nécessaire s'affiche à l'écran dans le récapitulatif des réglages avant le démarrage du programme automatique.






☰	Couvercle
☰	Plat CombiCrunch
☰	Plaque à gâteaux

Hauteur de l'aliment à cuire


- ☰ Poser l'aliment à cuire ou le récipient de l'aliment sur le plateau tournant en verre ou la grille basse.
- ☰ Poser l'aliment à cuire ou le récipient de l'aliment sur la grille haute ou la plaque à gâteaux.





PerfectDefrost

** «PerfectDefrost» permet de décongeler des aliments. Il est possible de sélectionner les groupes d'aliments suivants:

Symbole	Groupe d'aliments	Poids	Accessoires
	Viande	100–2000 g	-
	Poulet	100–2500 g	
	Poisson	100–2000 g	
	Légumes	100–2000 g	
	Pain	100–1000 g	

Réchauffage automatique

Avec la fonction  «Réchauffage automatique», les aliments sont réchauffés au micro-ondes. Il est possible de sélectionner les types d'aliments suivants:

Symbole	Type d'aliment	Poids	Accessoires
	Assiette	250–600 g	
	Soupe	200–800 g	
	Boisson	100–500 g	-



En ce qui concerne les assiettes, il est possible de réchauffer des plats surgelés, mais également des plats "normaux". Une sonde mesure l'humidité de l'espace de cuisson pour que l'appareil puisse calculer la durée de réchauffage optimale - il n'est pas nécessaire d'indiquer le poids.

L'espace de cuisson doit être refroidi et sec, sinon la durée de réchauffage n'est pas calculée correctement. La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant le


 «Réchauffage automatique».

Si aucun réglage n'est effectué, le réchauffage s'effectue à chaleur moyenne.

Pour modifier le niveau de réchauffage:

- ▶ Tourner le bouton de réglage vers la gauche ou la droite et confirmer.

Maintient au chaud

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

- ▶ Couvrir les aliments avec une feuille d'aluminium ou un couvercle résistant à la chaleur.
- ▶ Ne pas utiliser de film plastique étirable ni le couvercle.









Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes,

porte de l'appareil ouverte, avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud» pour que les plats ne soient pas trop cuits.


Sélectionnez une durée inférieure à 1 heure afin que les plats conservent le degré de cuisson souhaité et ne se dessèchent pas.








Croustillant

Le programme automatique  «Griller» permet de préparer les mets suivants:

Symbole	Type d'aliment	Poids	Accessoires
	Frites	200–500 g	
	Potatoes	200–500 g	
	Pizza	300–800 g	
	Ailes de poulet/ Chicken nuggets	200–600 g	
	Quiche	200–800 g	

Cuisson

Le programme automatique  «Cuire» permet de faire cuire des aliments automatiquement et de préparer du pop-corn. Il est possible de sélectionner les types d'aliments suivants:


Symbole	Type d'aliment	Poids	Accessoires
	Baked potatoes	200–1000 g	
	Légumes frais	200–800 g	
	Légumes surgelés	200–800 g	
	Légumes en conserve	200–600 g	-
	Pop-corn	90–100 g	













Risque d'endommagement de l'appareil par des étincelles! Ne placez pas de boîtes de conserve dans l'espace de cuisson!




Dressez toujours les légumes de boîtes de conserve sur une assiette ou dans un saladier avant de les mettre dans l'espace de cuisson.

Cuisson au four

Le programme automatique  «Cuire au four» permet de préparer les pains et pâtisseries suivants:




Symbole	Type de pâtisserie	Poids	Accessoire
	Croissants	–	
	Pain	400–800 g	
	Cake	500–1000 g	
	Soufflé	–	
	Muffins	–	
	Petits gâteaux	–	
	Meringues	–	

Faire fondre

 «Fondre» permet de faire fondre 50–250 g de beurre/margarine  ou de chocolat .


- ▶ Couper le beurre en petits morceaux et les poser sur une assiette. Retourner ou mélanger à mi-cuisson.
- ▶ Casser le chocolat en petits morceaux et les poser sur une assiette. Retourner ou mélanger à mi-cuisson.

Ramollir

 «Ramollir» permet de faire ramollir 50–250 g de beurre/margarine  ou 250–1000 g de glace , p. ex. pour la préparation de gâteaux ou desserts.

- ▶ Retourner ou mélanger à mi-cuisson.

Chauffe-plat



La fonction  «Chauffe-plat» permet de réchauffer 2 à 8 assiettes plates. Les aliments refroidissent moins vite lorsqu'ils sont servis dans des assiettes chaudes.

- ▶ Poser la grille basse dans l'espace de cuisson et placer les assiettes dessus.


7.2 Sélectionner et lancer un programme automatique



L'espace de cuisson doit être refroidi, sinon la durée de cuisson nécessaire ne sera pas calculée correctement.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner le programme automatique souhaité.
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments si nécessaire.
- ▶ Indiquer le poids ou la quantité si nécessaire.
 - L'écran affiche le récapitulatif du mode de fonctionnement ainsi que l'accessoire qui doit être utilisé.
- ▶ Effleurer la touche .

Avec certains programmes automatiques, un signal acoustique retentit pendant le fonctionnement et l'appareil demande de mélanger ou retourner l'aliment à cuire. La durée du programme s'interrompt.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil, retirer l'aliment à cuire et mélanger ou retourner.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
- ▶ Effleurer la touche .



Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes suivant l'affichage du message, le fonctionnement est interrompu et l'appareil s'arrête.

8 Trucs et astuces

8.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...




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">La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.Comparer les réglages à ceux indiqués dans les «Conseils de réglage».

Gâteaux

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none">Le gâteau s'effondre.	<ul style="list-style-type: none">Comparer les réglages avec les valeurs indiquées dans les «Conseils de réglage» fournis séparément.La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête.Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, incorporer soigneusement le mélange à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête.Respecter la quantité de levure chimique.

Différence de brunissement

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'aliment à cuire ou la pâtisserie présente une différence de brunissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. ▶ Pour ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés et l'accessoire correspondent à ceux indiqués dans les «Conseils de réglage» séparés. ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries/aliments à cuire élevés juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie est très claire. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparer vos réglages à ceux indiqués dans les «Conseils de réglage» séparés.



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

8.2 Economie d'énergie

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










Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.

9 Réglages utilisateur



9.1 Sélection des réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être modifiés:

	Langue	°C/°F	Unité de température
	Sécurité enfants	12/24	Format de l'heure
	Affichage de l'heure		Contraste
	Eclairage		Réglages d'usine
	Signal acoustique		

9.2 Ajuster les réglages utilisateur

Il est possible d'adapter les réglages utilisateur:

- ▶ Appareil arrêté, maintenir pressé le bouton de réglage pendant 5 secondes.
Ou:
- ▶ Appareil en marche, effleurer la touche  jusqu'à ce que l'écran s'éteigne. Maintenir pressé le bouton de réglage pendant 5 secondes.
 - Le menu des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité, effectuer le réglage et confirmer.
 - Le menu des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurer la touche .
 - L'appareil s'arrête.



Après une panne de courant, les réglages utilisateur sont conservés.

9.3 Langue

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

9.4 Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche le démarrage intempestif d'un mode de fonctionnement. Si quelqu'un tente de démarrer un mode de fonctionnement, un signal acoustique retentit et l'écran affiche le message «Sécurité enfants».

La sécurité enfants est activée:

- à la mise en marche de l'appareil,
- 1 minute après la fermeture de la porte de l'appareil, si aucun mode de fonctionnement n'est démarré ou si aucune touche n'est effleurée ou si le bouton de réglage n'est pas actionné.
- 4 minutes après la fin du fonctionnement.

Il reste possible d'actionner toutes les touches à effleurement sauf ▷.

Annuler la sécurité enfants

- ▶ Ouvrir puis refermer la porte de l'appareil.

Acquitter le message «Sécurité enfants».

- ▶ Effleurer une touche ou presser le bouton de réglage.

9.5 Fonctions de l'horloge



Il est impossible de modifier l'heure lorsqu'un mode de fonctionnement est activé ou qu'un démarrage différé est programmé.

L'heure n'est pas affichée quand la minuterie est programmée ou si le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» est sur «Invisible».

Régler l'heure

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche ⊖.
 - L'écran affiche l'heure actuelle. Les heures clignotent.
- ▶ Régler et/ou confirmer les heures.
 - Les minutes clignotent à l'écran.
- ▶ Régler et/ou confirmer les minutes.
 - L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique.
 - Le menu des modes de fonctionnement s'affiche à l'écran.




Les réglages ne sont pas enregistrés si les touches ⏻ ou ↶ sont effleurées pendant l'ajustement.

Après une panne de courant



Après une panne de courant, il faut d'abord régler l'heure avant de pouvoir utiliser de nouveau l'appareil.

- La touche à effleurement  est allumée en blanc.
- **12:00** clignote sur l'afficheur numérique.

► Régler l'heure et confirmer.

Affichage de l'heure

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

L'heure ne s'affiche jamais avec le réglage «Invisible».



Pour consommer le moins de courant possible, il faut choisir le réglage utilisateur «Invisible». Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode standby-réduction automatique de la consommation.

9.6 Eclairage

Il y a 3 réglages possibles:

A	«Avec la porte de l'appareil»	L'ouverture ou la fermeture de la porte de l'appareil active ou désactive l'éclairage.
B	«Avec la porte de l'appareil et en fonctionnement»	L'éclairage s'allume pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'ouverture de la porte de l'appareil. La lumière s'éteint automatiquement 3 minutes après la fin du mode de fonctionnement ou la dernière ouverture de la porte de l'appareil.
C	«Pas d'éclairage»	L'éclairage est toujours éteint.

9.7 Signal acoustique

Le signal acoustique peut être activé ou désactivé.



Même si la fonction est désactivée, un signal acoustique retentit en cas de dérangement, ainsi qu'à l'arrêt de l'appareil (fonction de sécurité).

9.8 Unité de température

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

9.9 Format de l'heure

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

9.10 Contraste

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

9.11 Réglages d'usine

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

10 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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

Danger lié au dégagement de micro-ondes!

Vérifiez régulièrement la porte de l'appareil, son joint, ainsi que son verrouillage. Si ces pièces sont endommagées, vous ne devez plus utiliser l'appareil.

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

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

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

10.1 Nettoyage extérieur

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

10.2 Nettoyage de la porte de l'appareil



La porte de l'appareil ne doit en aucun cas être retirée! Sinon, la protection contre le dégagement de micro-ondes n'est plus garantie. Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que la laine d'acier, les couteaux, les racloirs à verre, les lames de rasoir, etc. ne doivent en aucun cas être utilisés pour nettoyer la porte en verre. Des rayures sur la porte en verre pourraient amener la vitre à se briser.

- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Séchez en essuyant avec un chiffon doux.



Éliminez immédiatement les produits nettoyants sur le joint de la porte et le protège-arête.

Risque d'endommagement du plastique. La protection contre les micro-ondes n'est plus garantie si les joints sont endommagés.

10.3 Nettoyage du joint de la porte

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

10.4 Nettoyage de l'espace de cuisson



Après le nettoyage, il est impératif de remettre en place le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage de four ou de produits abrasifs. Ne pas utiliser d'éponges à récurer abrasives, de paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

- ▶ Pour le nettoyage, retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des aliments ont débordé. Essuyer immédiatement les projections de graisse ou résidus d'aliments.
- ▶ Nettoyer les salissures avec un chiffon humide, si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle, puis essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ Pour les salissures tenaces, faire chauffer un verre d'eau pendant 2 à 3 minutes au niveau de puissance maximal du micro-ondes. Les souillures sont ramollies par la vapeur ainsi dégagée.
- ▶ Pour éliminer les odeurs désagréables, faire chauffer un verre d'eau avec du jus de citron pendant 2 à 3 minutes au niveau de puissance maximal du micro-ondes.

10.5 Nettoyage des accessoires



Avant le nettoyage, laissez refroidir le plateau tournant en verre et le plat CombiCrunch. Ne plongez jamais le plat CombiCrunch chaud dans l'eau de vaisselle et ne le faites jamais refroidir sous le robinet. Un refroidissement rapide aura pour effet de détériorer le plat. N'utilisez pas de la laine d'acier et des éponges abrasives, car ils endommagent la surface.

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle:

- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Couvercle
- Pince CombiCrunch
- Grille



Le plat CombiCrunch ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle. Cela pourrait endommager son revêtement.

- ▶ Nettoyer le plat CombiCrunch avec un produit de nettoyage doux, de l'eau et une éponge.



La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais la propriété anti-adhérente de son revêtement s'en trouve amoindrie.

- ▶ Nettoyer la plaque à gâteaux avec un produit de nettoyage doux, de l'eau et une éponge.

10.6 Remplacer la lampe halogène

Pour des raisons de sécurité, la lampe halogène doit être remplacée par notre service clientèle.

11 Éliminer soi-même des pannes

11.1 Que faire lorsque ...

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



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le message de dérangement complet ainsi que le numéro de fabrication FN de votre appareil.

Le numéro de fabrication se trouve sur la plaque signalétique.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
▪ L'appareil est défectueux.	▶ Appeler le service clientèle.

... l'appareil a été mis en marche sans contenir d'aliments

Cause possible	Remède
	L'appareil ne sera pas endommagé s'il n'a fonctionné que très peu de temps. ▶ Toutefois, il est recommandé de ne pas mettre l'appareil en marche si celui-ci ne contient pas d'aliments.

... un craquement se fait entendre à la mise en marche

Cause possible	Remède
▪ Le fond de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant sont sales.	▶ Nettoyez régulièrement le fond de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant.

... l'appareil crée des perturbations au niveau de la télévision ou de la radio

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aucun défaut de l'appareil. Des perturbations dans le fonctionnement de la télévision ou de la radio peuvent survenir pendant que l'appareil est en marche. Il s'agit de perturbations analogues à celles que peuvent causer de petits appareils électroménagers (mixers, les aspirateurs, etc.). 	


... en mode micro-ondes, de l'air chaud s'échappe de l'appareil

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etat normal inhérent au fonctionnement. La chaleur qui sort de l'aliment réchauffe l'air situé dans l'espace de cuisson, qui est alors évacué vers l'extérieur. Il n'y a pas de micro-ondes dans cet air réchauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne jamais couvrir les ouvertures de ventilation.

... l'appareil s'arrête prématurément

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil est en surchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler les ouvertures de ventilation. Elles doivent être accessibles.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les ouvertures de ventilation sont recouvertes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dégager les ouvertures de ventilation d'éventuels objets.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre que l'appareil refroidisse. ▶ Redémarrer l'appareil.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si l'appareil continue de s'arrêter avant terme, appeler le service après-vente.

11.2 Après une panne de courant

Après une panne de courant, la touche à effleurement  est allumée en blanc et **12:00** clignote sur l'afficheur numérique.

- ▶ Régler l'heure (voir page 46).

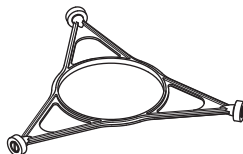


Les réglages utilisateur sont conservés.

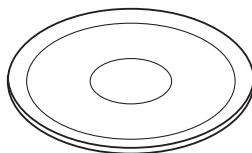
12 Accessoires et pièces de rechange

Lors de la commande, veuillez indiquer le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation exacte de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

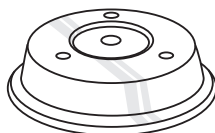
Support du plateau tournant



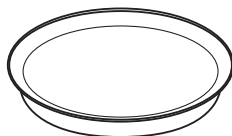
Plateau tournant en verre



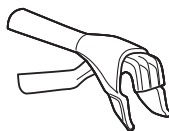
Couvercle



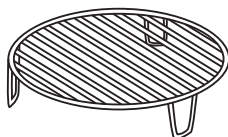
Plat CombiCrunch



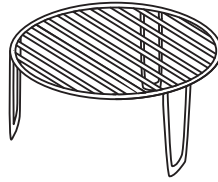
Pince CombiCrunch



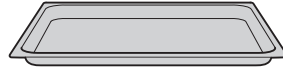
Grille



Grille haute



Plaque à gâteaux



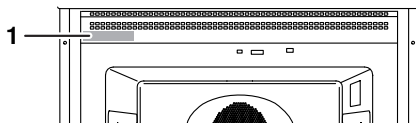
13 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation.

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique **1**.



13.1 Mesure de la température

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

13.2 Standby-réduction automatique de la consommation

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



Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «Invisible». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.

14 Index

A

Accessoires	12, 19, 54
Affichage de l'heure	47
Air chaud	26
AutomaticPlus.....	38
Avant la première mise en service.....	9

C

Caractéristiques techniques	56
Chauffage rapide	27
Chauffe-plat.....	41
CombiCrunch	
Pince.....	20, 54
Plat.....	13, 19, 54
Consignes d'utilisation.....	9
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	9
Conditions de fonctionnement.....	6
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	9
Contraste	48
Contrat d'entretien	59
Couvercle	13, 20, 54
Craquement	52
Cuire	40
Cuire au four.....	41

D

Décongélation	39
Démarrage différé.....	32
Dérangements	52
Désinstallation	15
Différence de brunissement.....	44
Dimensions extérieures	56
Domaine de validité.....	2
Durée.....	32

E

Éclairage.....	47
Économie d'énergie	44
Éléments de commande et d'affichage....	17
Élimination	15
Emballage	15
Entretien.....	49
Espace de cuisson	
Mesure de la température	56

F

Famille de produits.....	2
Favori.....	22
Démarrer.....	22
Enregistrer	22
Régler	22
Fin du fonctionnement.....	36
Fondre.....	41
Format de l'heure	48

G

Gril	27
Mode combiné.....	28
Gril-chaaleur tournante.....	29
Mode combiné.....	30
Grille	13, 20, 54
Griller.....	40

H

Heure	
Régler	46

I

Interrompre le fonctionnement	35
-------------------------------------	----

L

Lampe halogène	51
Langue	45

M

Maintenance	49
Maintien au chaud	40
Micro-ondes	23
Conseils	24
Conseils d'utilisation	23
Vaisselle.....	23
Minuterie	34
Mise en service	9, 16
Mode combiné	
Air chaud	26
Au gril	28
Gril-chaaleur tournante	30
Modes de fonctionnement	
Air chaud	26
Chauffage rapide.....	27
CombiCrunch	25
Gril.....	27

Gril-chaaleur tournante.....	29
Modifier	33
Modifier	
Durée.....	34
Mode de fonctionnement.....	33
Niveau de puissance micro-ondes	33
Réglage de température.....	33
Modifier la durée.....	34
Montage.....	21

N

Nettoyage	
Accessoires.....	51
Espace de cuisson	50
Porte de l'appareil.....	49
Nettoyage extérieur	49
Nettoyer	
Joint de la porte	50
Numéro de modèle	2

P

Panne de courant	53
PerfectDefrost.....	39
Perturbations du fonctionnement de la radio	53
Perturbations du fonctionnement de la télévision.....	53
Pièces de rechange	54
Plaque à gâteaux.....	13, 21, 55
Plaque signalétique	56
Plateau tournant en verre.....	12, 19, 54
Porte de l'appareil	
Nettoyer.....	49
Poursuivre le fonctionnement.....	35
Préchauffage.....	44
Première mise en service.....	16
Programme automatique	
Démarrer.....	42
Programmes automatiques.....	38
Prolonger le fonctionnement	37

Q

Questions	59
-----------------	----

R

Raccordement électrique.....	56
Ramollir.....	41
Réchauffage automatique	39
Réglages d'usine	48
Réglages utilisateur	45
Adapter.....	45
Sélection	45

S

Sécurité	15
Sécurité enfants	46
Sélectionner le mode de fonctionnement.	32
Service et assistance	59
Signal acoustique	47
spécifiques à l'appareil	
Consignes de sécurité	7
Standby.....	56
Support du plateau tournant.....	12, 19, 54
Symboles.....	5

T

Température ambiante.....	21
Touches à effleurement.....	17
Type.....	2

U

Unité de température	47
Utilisation	31

V

Vaisselle.....	14
Ventilation.....	21

15 Service et assistance



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

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

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com → Service → Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil:** _____

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

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
 - La plaque signalétique se trouve à gauche au dessus de l'espace de cuisson.

Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au + 41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Mode d'emploi résumé


Lisez d'abord les consignes de sécurité du mode d'emploi!

- ▶ Si l'appareil est à l'arrêt: presser d'abord le bouton de réglage.

Régler l'heure

- ▶ Effleurer la touche ⌚.
- ▶ Régler les heures en tournant le bouton de réglage et confirmer en pressant le bouton.
- ▶ Régler les minutes à l'aide du bouton de réglage et confirmer.

Sélectionner et lancer un mode de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité et effectuer les réglages.
- ▶ Effleurer la touche ▶.

Arrêter l'appareil

- ▶ Effleurer la touche ⏻.

Régler la minuterie

- ▶ Effleurer la touche ⌚.
- ▶ Régler les heures et les minutes à l'aide du bouton de réglage et confirmer.

J24009011-R04



400011043614

