

Mode d'emploi

Comhair SE | SEP

Four

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous 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

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

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de dimension
Comhair SE	21015	BCSE	55-762
Comhair SE 60	21016	BCSE60	60-600
Comhair SEP	21018	BCSEP	55-762
Comhair SEP 60	21019	BCSEP60	60-600

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	6	GourmetGuide	23
1.1	Symboles utilisés	5	6.1	Livre de recettes	23
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	6.2	Recettes personnelles	24
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 6		6.3	Rôtissage doux	27
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	6.4	Maintien au chaud *	29
2	Première mise en service	9	7	EasyCook	29
3	Description de l'appareil	10	7.1	Aperçu des groupes d'aliments.....	29
3.1	Structure	10	7.2	Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson. 29	
3.2	Éléments de commande et d'affichage	10	8	Favoris	30
3.3	Espace de cuisson.....	11	8.1	Créer des favoris	30
3.4	Accessoires	12	8.2	Sélectionner et lancer un favori.....	30
3.5	Tiroir chauffant de l'appareil.....	12	8.3	Modifier un favori.....	30
3.6	Chauffe-plat.....	13	8.4	Effacer un favori.....	31
4	Modes de cuisson	13	9	Trucs et astuces	31
4.1	Tableau des modes de cuisson	13	9.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	31
4.2	Chaleur voûte et sole.....	13	9.2	Economie d'énergie.....	31
4.3	Air chaud.....	14	10	Réglages utilisateur	32
4.4	PizzaPlus	14	10.1	Aperçu des réglages utilisateur.....	32
4.5	Gril	15	10.2	Ajuster les réglages utilisateur	32
4.6	Gril-chaleur tournante	15	10.3	Langue.....	32
4.7	Chaleur voûte et sole humide	15	10.4	Ecran.....	33
4.8	Air chaud humide.....	16	10.5	Date.....	33
4.9	Chaleur de sole.....	16	10.6	Horloge.....	33
4.10	Chauffage rapide	16	10.7	Indications.....	34
5	Utilisation	17	10.8	Nettoyage pyrolytique de l'appareil	34
5.1	Sélectionner et lancer un mode de cuisson ..	17	10.9	Volume.....	34
5.2	Contrôler et modifier les réglages.....	18	10.10	Fonctions d'assistance.....	34
5.3	Régler la durée	18	10.11	Température	35
5.4	Réglage du démarrage différé/de la fin.....	18	10.12	Sécurité enfants.....	35
5.5	Température de la sonde.....	19	10.13	Informations sur l'appareil	35
5.6	Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé.. 20		10.14	Mode démonstration	35
5.7	Modifier le mode de cuisson.....	20	10.15	Réglages d'usine.....	35
5.8	Minuterie.....	20	11	Entretien et maintenance	35
5.9	Fin du fonctionnement.....	21	11.1	Nettoyage extérieur	36
5.10	Arrêter l'appareil	22	11.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	36

11.3	Nettoyage de la porte de l'appareil	36
11.4	Nettoyage du joint de la porte	37
11.5	Remplacement du joint de la porte	37
11.6	Remplacement du joint de la porte d'appareils à pyrolyse.....	38
11.7	Remplacement de la lampe halogène	38
11.8	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	39
11.9	Autonettoyage pyrolytique	39
12	Remédier soi-même aux dérangements	41
12.1	Que faire lorsque	41
12.2	Après une panne de courant	43
13	Accessoires et pièces de rechange	44
13.1	Accessoires	44
13.2	Accessoires spéciaux.....	45
13.3	Pièces de rechange	45
14	Caractéristiques techniques	45
14.1	Note pour les instituts d'essai.....	45
14.2	Mesure de la température	46
14.3	Fiche technique du produit.....	46
14.4	EcoStandby.....	46
14.5	Note à propos de la licence «open source»..	47
15	Élimination	47
16	Index	48
17	Notes	50
18	Service et assistance	51

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet.

Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- Le tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- AVERTISSEMENT: ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des

conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

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

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil 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 dys-

fonctionnements. 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.

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.

Attention, risque de blessure!

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

- 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.

2 Première mise en service

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

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

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

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




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

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Régler l'heure (voir page 33).

Fin de la première mise en service

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



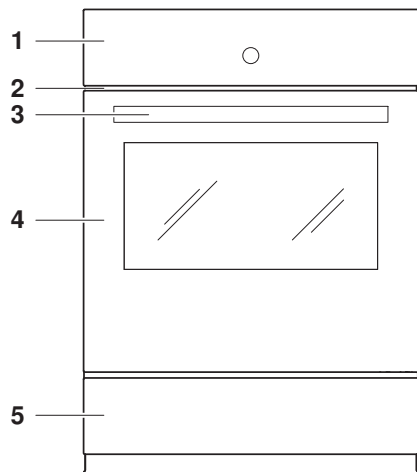
Aérez bien la pièce durant cette période car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur «Degrés Fahrenheit» (voir page 35).

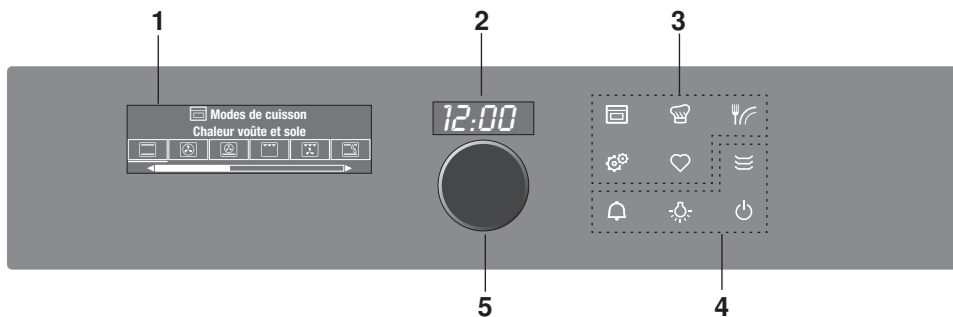
3 Description de l'appareil

3.1 Structure



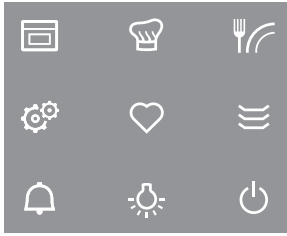
- 1 Éléments de commande et d'affichage
 - 2 Ouverture de ventilation
 - 3 Poignée de la porte
 - 4 Porte de l'appareil
 - 5 Tiroir chauffant de l'appareil *
- * en fonction du modèle










3.2 Éléments de commande et d'affichage



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

Aperçu des touches à effleurement

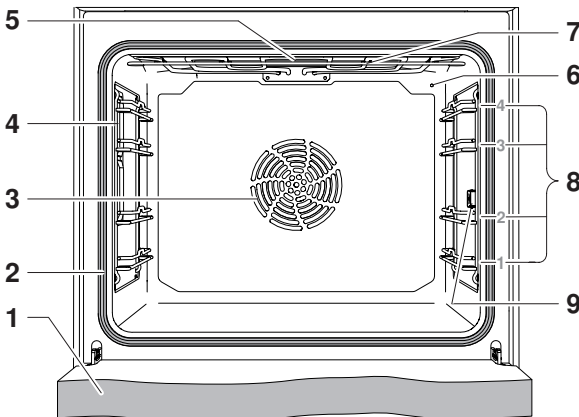


-  Modes de cuisson
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Réglages utilisateur
-  Favoris
-  tiroir chauffant de l'appareil/chauffe-plat *
* en fonction du modèle
-  Minuterie
-  Éclairage de l'espace de cuisson
-  Arrêt

3.3 Espace de cuisson

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

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



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



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

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

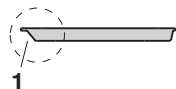
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

Veillez à utiliser correctement les éléments à insérer!

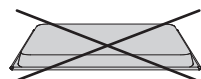
Plaque à gâteaux avec TopClean



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

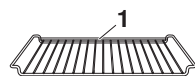


- ▶ Veillez à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.

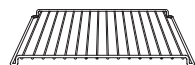


- ▶ Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



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



- Refroidissement de pâtisseries – plaque retournée – en dehors de l'espace de cuisson.

Sonde de température de l'aliment à cuire



- Mesure de la température au cœur des aliments



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



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

Accessoires spéciaux



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

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


3.5 Tiroir chauffant de l'appareil



Risque d'incendie en cas de stockage non autorisé de matériaux!

Ne placez jamais d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables dans le tiroir chauffant de l'appareil.


Le tiroir chauffant de l'appareil permet de chauffer de la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage..
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Régler la durée souhaitée.



Réglez une durée d'au moins 1 heure pour chauffer de la vaisselle.

Réglez une durée de 1 heure maximum pour le maintien au chaud de plats pour qu'ils conservent le degré de cuisson souhaité sans sécher.


- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le tiroir chauffant de l'appareil en marche en sélectionnant .
 - Après écoulement de la durée réglée, le tiroir chauffant de l'appareil s'arrête automatiquement.



Le tiroir chauffant de l'appareil ne peut pas être sélectionné pendant l'autonettoyage pyrolytique.


3.6 Chauffe-plat

Le «chauffe-plat» peut être sélectionné en l'absence de tiroir chauffant de l'appareil.

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



Choisissez une durée d'au moins 1 heure.

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

4 Modes de cuisson

4.1 Tableau des modes de cuisson

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

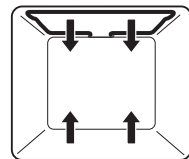


Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» (voir page 31) et «EasyCook».

4.2 Chaleur vôûte et sole



Plage de température	30–280 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30–300 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 (ou 1)



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

Utilisation

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



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

4.3 Air chaud



Plage de température	30–250 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30–280 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 3 + 2)




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

Utilisation

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

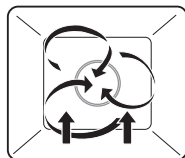


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.4 PizzaPlus



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



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

Utilisation

- Pizzas
- Tartes et quiches

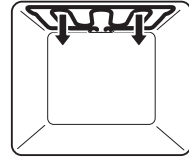


Pour un résultat particulièrement croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

4.5 Gril



Plage de température	5 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	3 ou 4



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

Utilisation

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

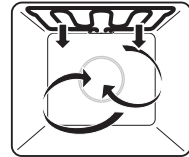


Pour un parfait résultat, préchauffez l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

4.6 Gril-chaaleur tournante



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



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

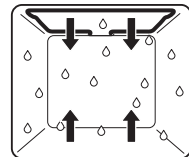
Utilisation

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

4.7 Chaleur voûte et sole humide



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



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

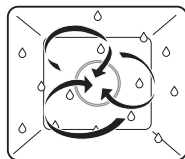
Utilisation

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

4.8 Air chaud humide



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




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

Utilisation

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

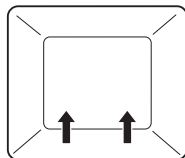


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.9 Chaleur de sole



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



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.




Utilisation



- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



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

4.10 Chauffage rapide

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

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

Dès qu'un signal acoustique retentit:

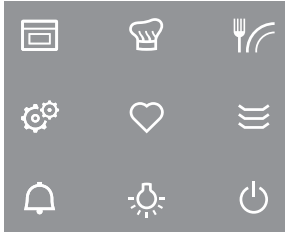
- L'aliment à cuire peut être enfourné.










5 Utilisation

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

Les fonctions et réglages qui ne peuvent pas être sélectionnés ou modifiés dans les différents menus sont grisés.

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




	Modes de cuisson
	GourmetGuide
	EasyCook
	Réglages utilisateur
	Favoris
	tiroir chauffant de l'appareil/chauffe-plat *
	* en fonction du modèle
	Minuterie
	Éclairage de l'espace de cuisson
	Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

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

5.1 Sélectionner et lancer un mode de cuisson

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

Tip and go

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



Il est possible d'adapter la durée de «Tip and go» dans les réglages utilisateur (voir page 34) ou de désactiver «Tip and go».

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



Une fois démarré, le mode de cuisson réglé ne peut plus être modifié.

Aperçu de l'écran



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

5.2 Contrôler et modifier les réglages

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



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

5.3 Régler la durée

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

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner **↔**.
- ▶ Régler la durée souhaitée (max. 9h 59min) et confirmer.
 - La durée et l'heure de fin de fonctionnement calculée sont indiquées dans les réglages du mode de cuisson.
 - Fin du fonctionnement/Durée écoulée (voir page 21)

5.4 Réglage du démarrage différé/de la fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et la fin sont définies pour le mode de cuisson sélectionné.

L'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement au moment souhaité.

En cas d'utilisation de la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Des valeurs indicatives sont disponibles dans «EasyCook». L'appareil démarre de façon différée et s'arrête lorsque la température cible réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être un peu plus tôt ou un peu plus tard que la fin réglée.




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


Avant de régler le démarrage différé

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

Régler le démarrage différé

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

Exemple

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

5.5 Température de la sonde



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

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



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

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

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

Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
- ▶ Sélectionner **Λ°C** dans les réglages du mode de cuisson.
- ▶ Régler la température cible souhaitée et confirmer.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ▶.



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

- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 18).
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.
 - La température cible réglée s'affiche au-dessus de $\Lambda^{\circ}\text{C}$.
 - Une fois la température cible atteinte, le fonctionnement s'arrête automatiquement, voir également Fin du fonctionnement (voir page 21).







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

Mesure de la température de la sonde uniquement



Si vous souhaitez uniquement mesurer la température de la sonde, sans que le fonctionnement soit automatiquement arrêté une fois la température cible atteinte, procédez comme suit:

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

5.6 Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé


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

* Selon la version de logiciel




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

5.7 Modifier le mode de cuisson

Si aucun mode de cuisson n'est actif:

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson activé, sélectionner .
 - Le menu des modes de cuisson s'affiche.


Si un mode de cuisson est déjà actif:

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

5.8 Minuterie

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


Régler et démarrer la minuterie

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


Le réglage se fait:

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

La durée maximale de la minuterie est de 99h.


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

Contrôler et modifier la durée

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

Temps écoulé

Une fois la durée réglée écoulée:

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


Arrêter la minuterie avant terme

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

Ou, si la minuterie est la seule fonction active:



- ▶ Effleurer la touche .


Ou, si l'appareil doit être éteint:

- ▶ Effleurer 2x la touche .

5.9 Fin du fonctionnement


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

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement;
- un signal acoustique retentit;
- trois options s'affichent à l'écran:
 - sélectionner  pour choisir un nouveau mode de cuisson
 - sélectionner  pour prolonger le fonctionnement

- sélectionner  pour arrêter l'appareil
 - l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes sans aucune interaction.



Il est possible d'adapter (voir page 33) le délai d'arrêt de l'appareil selon les besoins individuels.

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



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

* Selon la version de logiciel

Retirer l'aliment à cuire





Risque de brûlure!

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


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

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



5.10 Arrêter l'appareil

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

* Selon la version de logiciel


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

Ou, à la fin du fonctionnement:

- ▶ Sélectionner l'option  sur l'écran.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson, le tiroir chauffant de l'appareil ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle».

- Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel


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



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

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

6 GourmetGuide

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



Recettes



Maintien au chaud *



Rôtissage doux

* Selon la version de logiciel

6.1 Livre de recettes

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




Pour utiliser la fonction «Livre de recettes», qui vous permet de cuisiner des recettes, vous devez d'abord commander le livre de recettes (payant) afin d'activer cette fonction dans l'appareil.

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour votre appareil:

-  Cuissons variées

Activer un livre de recettes





Lorsque vous achetez un livre de recettes, vous recevez un mot de passe qui vous permet de l'activer dans l'appareil. Les recettes s'affichent dans l'appareil après l'activation.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes à activer.
 - L'écran indique: «Activer le livre de recettes?»
- ▶ Sélectionner «Oui».
- ▶ Saisir le mot de passe à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer avec .
- Le livre de recettes est activé.

Démarrer une recette



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

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou  «Mes recettes».
- ▶ Pour accéder à la sélection des recettes, sélectionner .

- ▶ Sélectionner une recette.
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Si souhaité, régler la fin ou un démarrage différé.



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

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

Pendant le déroulement de la recette

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

Pour poursuivre la recette, procéder comme suit:

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

Interruption de la recette

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

6.2 Recettes personnelles

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

Créer une recette personnelle

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



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

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



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

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

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

Durée d'une étape

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

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

Interruption de la saisie/modification d'une recette

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

Arrêter l'étape avant terme



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

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner le symbole de la température cible, de la durée, de la température ou du niveau de température. Respecter les priorités concernant la durée des étapes, comme indiqué sous «Durée d'une étape».


- ▶ Régler la valeur affichée sur 0 ou la réduire jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à la valeur actuellement mesurée.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - L'étape est terminée.
 - Si cette étape était la dernière de la recette, celle-ci est également terminée.
 - Si cette étape n'était pas la dernière de la recette, l'étape suivante commence.

Modifier une recette



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

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


Modifier une étape

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



Ajouter une étape

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

Effacer une étape


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

Enregistrer une recette modifiée

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





Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

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

Effacer une recette personnelle

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

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

6.3 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le $\ddot{\Lambda}$ «Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement.

Conseils pour un résultat optimal

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

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

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

«Rôtissage doux de viande déjà saisie»

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



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

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




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

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





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

- ▶ Introduire la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer  «Rôtissage doux de viande déjà saisie» (voir page 28).


Sélectionner et lancer le rôtissage doux





Plus la durée de cuisson est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Cela vaut en particulier pour les morceaux épais. Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

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



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

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





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

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







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

Interruption par mégarde


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

Interrompre le rôtissage doux/arrêt anticipé

- ▶ Dans les réglages du rôtissage doux, sélectionner  ou effleurer la touche .
- L'écran indique: «Interrompre ?».

- ▶ Sélectionner «Oui».
 - Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche .



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

6.4 Maintien au chaud *

* Selon la version de logiciel


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



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes, porte de l'appareil ouverte, avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», pour que les plats ne soient pas trop cuits.

Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

7 EasyCook

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



La brochure du même nom, qui accompagne le mode d'emploi, contient les mêmes aides au réglage en version papier.

Les valeurs de température ou de niveau de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif. En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

7.1 Aperçu des groupes d'aliments

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

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




- | | |
|--|---|
|  Fruits |  Poissons et fruits de mer |
|  Champignons |  Tartes et pizzas |
|  Pommes de terre |  Pâtisseries |
|  Viande |  Soufflés et gratins |
|  Volaille | |

7.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson



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

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

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




Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.



8 Favoris

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


8.1 Créer des favoris

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



8.2 Sélectionner et lancer un favori

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

8.3 Modifier un favori

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

8.4 Effacer un favori




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

9 Trucs et astuces

9.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... pour des pâtisseries et des rôtis





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

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



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

9.2 Economie d'énergie

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

- ▶ Éviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.

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




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

10 Réglages utilisateur



10.1 Aperçu des réglages utilisateur

	Langue		Fonctions d'assistance
	Écran		Température
	Date		Sécurité enfants
	Horloge		Informations sur l'appareil
	Notifications		Mode démonstration
	Autonettoyage pyrolytique (en fonction du modèle)		Réglages d'usine
	Volume		

10.2 Ajuster les réglages utilisateur

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



- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité ou le sous-menu.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité et confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - Le menu principal des réglages utilisateur ou le sous-menu correspondant s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner  pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.
- ▶ Effleurer une autre touche ou la touche  pour quitter les réglages utilisateur.



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

10.3 Langue

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

10.4 Ecran

Contraste

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

Luminosité

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

Ecran d'accueil *

* Selon la version de logiciel

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

- Modes de cuisson (réglés en usine)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favoris

Délai d'arrêt de l'appareil

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




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

10.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

10.6 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles:

-  Heure
- **12/24** Format de l'heure
-  Affichage de l'heure
-  Synchronisation réseau

Format de l'heure

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



Si la fonction «heure d'été/d'hiver» est activée, le réglage «12 h» ne peut pas être sélectionné.

Affichage de l'heure

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

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



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

Synchronisation réseau

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

10.7 Indications

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

10.8 Nettoyage pyrolytique de l'appareil

Cette fonction permet de nettoyer l'espace de cuisson par pyrolyse. Voir Autonettoyage pyrolytique (voir page 39).

10.9 Volume

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



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

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

10.10 Fonctions d'assistance

Eclairage

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

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

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



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

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

Chauffage rapide

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

«Tip and go»

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

☺ «Tip and go» peut être activé ou désactivé.

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

10.11 Température

Unité de température

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

Valeur prescrite pour le rôtissage doux

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

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

10.12 Sécurité enfants

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

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



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

10.13 Informations sur l'appareil

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

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

10.14 Mode démonstration

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

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

10.15 Réglages d'usine

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

11 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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

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

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

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

11.1 Nettoyage extérieur

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

Tiroir chauffant de l'appareil

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

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

11.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez ni la sonde de température de l'espace de cuisson, ni les éléments de chauffage.

Ne grattez pas la surface. Cela endommagerait l'émail.

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

Pour les appareils sans pyrolyse:

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



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

Cela endommagerait les surfaces.

- ▶ Pour les salissures tenaces, effectuez un nettoyage par pyrolyse (voir page 39).

11.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

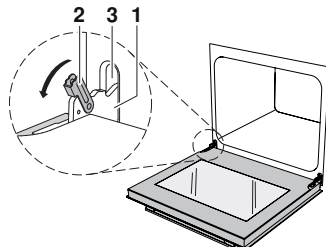
Retirer la porte de l'appareil



Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

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

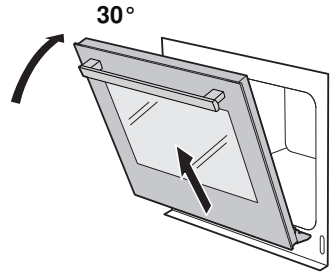
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.



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

Insérer la porte de l'appareil

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



11.4 Nettoyage du joint de la porte

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

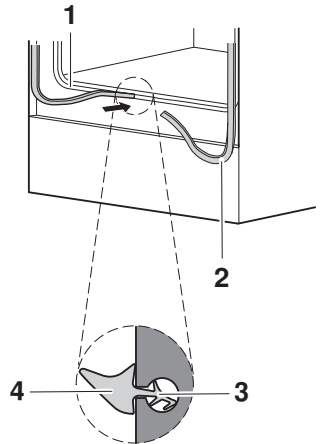
11.5 Remplacement du joint de la porte

- ▶ Retirer le joint de la porte détérioré.
- ▶ Nettoyer la rainure **1** avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Enfoncer les extrémités du nouveau joint de porte **2** dans la rainure en bas au milieu du cadre.

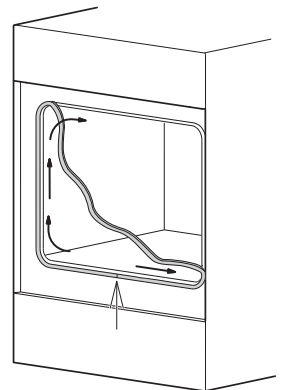


Les extrémités doivent entrer en contact sans se chevaucher

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

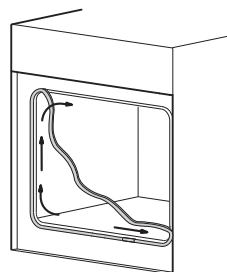
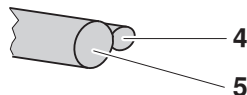
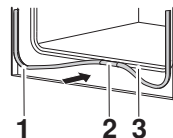


- ▶ Presser le joint depuis l'arrière dans la rainure de sorte qu'il soit réparti uniformément dans la rainure.



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

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



11.7 Remplacement de la lampe halogène



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique.

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

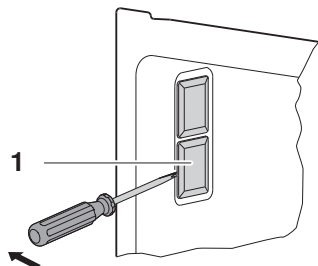
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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



Il est conseillé de remplacer les deux lampes halogènes en même temps, même si l'une des deux fonctionne encore.

- ▶ Retirer la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de lampe **1** de son support avec précaution.
- ▶ Retirer la lampe halogène défectueuse.
- ▶ Enficher avec prudence la nouvelle ampoule halogène.



Ne touchez pas la lampe halogène neuve avec les mains nues. A la place, utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

- ▶ Introduire le verre de lampe **1** dans le support.
- ▶ Répéter la même procédure pour le remplacement de la deuxième lampe halogène.
- ▶ Refixer la grille de guidage.

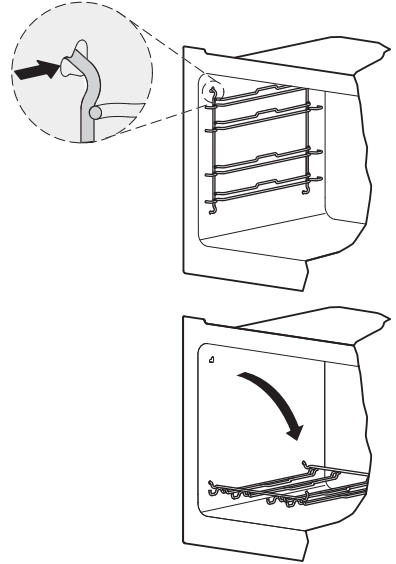
- ▶ Rétablir l'alimentation électrique.

11.8 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

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

Retirer et replacer la grille de guidage

- ▶ Poussez le haut de la grille de guidage vers l'arrière et dégagez-la de son logement.
- ▶ Faites pivoter la grille de guidage vers le milieu de l'espace de cuisson et soulevez-la pour la dégager de son logement inférieur.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



11.9 Autonettoyage pyrolytique



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

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

Restez à proximité de l'appareil.

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

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

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

Réglages possibles

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



L'autonettoyage pyrolytique – refroidissement compris – dure env. 4 à 5 heures. Tant que la température est supérieure à 300 °C, l'éclairage est éteint et ne peut pas être allumé.





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

Sélectionner et lancer l'autonettoyage pyrolytique





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

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


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

Démarrage différé

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

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

Interrompre

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

Fin

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

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

12 Remédier soi-même aux dérangements

12.1 Que faire lorsque ...

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



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

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

... l'appareil ne fonctionne pas

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

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La température de l'espace de cuisson est supérieure à 300 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre le refroidissement. <p>La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.</p>
<ul style="list-style-type: none"> L'autonettoyage pyrolytique est en cours. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre la fin de l'autonettoyage pyrolytique.

...seul l'éclairage ne fonctionne pas

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


... la durée de cuisson vous semble exceptionnellement longue

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

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

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

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

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



La température de la sonde n'est jamais affichée durant la mise à température.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

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


... l'horloge ne fonctionne pas correctement

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

... l'écran indique

FX/EXX voir le mode d'emploi


SN XXX XXXXXX

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

... l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi

SN XXX XXXXXX

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

12.2 Après une panne de courant

Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

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

Coupure de courant prolongée**Variante 1 ***

* Selon la version de logiciel

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

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

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

- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Régler l'heure.»
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - Le menu «Horloge» des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner ⌚, régler l'heure et confirmer.
 - Le menu «Horloge» s'affiche de nouveau à l'écran.
- ▶ Sélectionner ↶.
 - L'écran indique: «Poursuivre la mise en service?»
- ▶ Si d'autres réglages utilisateur doivent être modifiés, sélectionner «Oui».
 - Le menu correspondant des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Si aucun autre réglage utilisateur ne doit être modifié, sélectionner «Non».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

13 Accessoires et pièces de rechange

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

13.1 Accessoires



Plaque à gâteaux avec TopClean



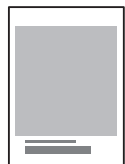
Grille



Sonde de température avec poignée droite



Brochure EasyCook

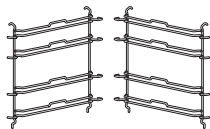


Livre de recettes

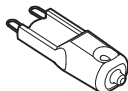
13.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

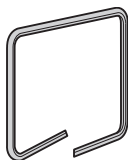
13.3 Pièces de rechange



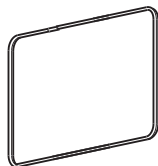
Grille de guidage gauche/droite



Lampe halogène



Joint de porte



Joint de porte pour appareils à pyrolyse



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

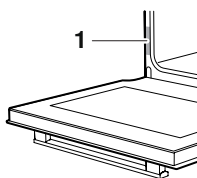
14 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures



- ▶ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



14.1 Note pour les instituts d'essai

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

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

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

14.2 Mesure de la température

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

14.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014





Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four
Désignation du modèle	–	BCSE BCSE DV BCSEP BCSEP DV
Poids de l'appareil SMS 55	kg	48 48 52 54
Poids de l'appareil EURO 60	kg	48 48 52 54
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	68
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,93 0,93 0,96 0,96
Consommation d'énergie en mode air chaud/recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,79 0,79 0,79 0,79
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	94,5
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	IEC 60350

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

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

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

Économiser de l'énergie en cuisinant

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

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

14.4 EcoStandby

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



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

14.5 Note à propos de la licence «open source»

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

15 Élimination

15.1 Emballage



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

15.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

15.3 Élimination



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

16 Index

A	
Accessoires	12, 44
Nettoyer	39
Accessoires spéciaux.....	12, 45
Affichage de l'heure	33
Air chaud	14
Air chaud avec chaleur de sole	14
Air chaud humide	16
Arrêt anticipé	20
Arrêt automatique	33
Autonettoyage	39
Démarrer	40
Interrompre	40
Autonettoyage pyrolytique.....	39
Démarrer	40
Interrompre	40
Avant la première mise en service.....	7
B	
Brèves instructions	52
C	
Caractéristiques techniques	45
Chaleur de sole.....	11, 16
Chaleur voûte et sole.....	13
Chaleur voûte et sole humide	15
chauffage rapide.....	16, 34
Activation automatique	34
Chauffe-plat.....	13
Consignes d'utilisation.....	7
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Conditions de fonctionnement.....	5
Consignes de sécurité spécifiques	
.....	6
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Contraste	33
Contrat d'entretien.....	51
Coupage de courant	43
D	
Délai d'arrêt de l'appareil.....	33
Démarrage différé.....	18
Autonettoyage pyrolytique	40
Désignation du modèle	2
Différence de brunissement.....	31
Dimensions extérieures	45
Domaine de validité.....	2
Durée.....	18
Etape de recette	25
E	
EasyCook	29, 44
Groupes d'aliments	29
Eclairage.....	34, 41
Economie d'énergie	31, 46
EcoStandby.....	46
Ecran d'accueil.....	33
Effacer	
Favoris	31
Recette personnelle	26
Éléments de commande et d'affichage.....	10
Élimination	47
Éliminer l'appareil	47
Espace de cuisson	
Mesure de la température	46
Nettoyage.....	36
F	
Favoris	30
Créer	30
Effacer.....	31
Lancer	30
Modifier.....	30
Fin	18
Format de l'heure	33
G	
Gril	15
Gril-chaleur tournante.....	15
Grille.....	12
Grille de guidage	
Nettoyer	39
Retirer	39
H	
Horloge	33
I	
Informations sur l'appareil.....	35
Instituts d'essai.....	45
Interrompre	
Créer une recette personnelle	25
Mode de cuisson	20
Modifier une recette	25
Recettes	24
Intervalle	25
J	
Joint de la porte	
Remplacement dans le cas d'un appareil à	
pyrolyse	38
Remplacer.....	37

L		Action nécessaire	24
Lampe halogène	38	Arrêt anticipé de l'étape	25
Langue	32	Copier	26
Livre de recettes	23, 44	Créer une recette personnelle	24
Activer	23	Durée d'une étape	25
Longue durée de cuisson	41	Interrompre	24
Luminosité	33	Modifier	26
M		Recettes personnelles	24
Maintenance	35	Créer	24
Maintien au chaud	29	Effacer	26
Message d'avertissement	34	Réglage de l'heure	32
Messages F et E	43	Réglages d'usine	35
Messages U et E	43	Réglages du mode de cuisson	18
Minuterie	20	Contrôler	18
Mise en service	7, 9	Modifier	18
Mode de cuisson		Réglages utilisateur	32
Interrompre	20	Ajuster	32
Modification	20	Aperçu	32
Sélectionner	17	Rôtissage doux	27
Mode démo	35	Arrêter avant terme	28
N		Déjà saisie	27
Nettoyage	36	Démarrer	28
Accessoires	39	Placement de la sonde de température	
Espace de cuisson	36	28
Grille de guidage	39	Valeur prescrite	35
Nettoyage extérieur	36	S	
Nettoyer		Service et assistance	51
Joint de la porte	37	Signaux acoustiques	34
Niveaux	11	SN	35
Notes	50	Sonde de température	11
Numéro de modèle	2, 35	Sonde de température de l'aliment à cuire	
P		12, 19
Panne de courant	43	Structure	10
Pause	25	Symboles	5
Pièces de rechange	44, 45	Synchronisation réseau	34
Plaque à gâteaux	12	T	
Plaque signalétique	45	Température cible	19
Porte de l'appareil		Température de la sonde	19
Nettoyage	36	Mesurage uniquement	20
Retirer	36	Tip and go	18, 34
Préchauffage	32, 46	Tiroir chauffant de l'appareil	12
Première mise en service	9	Nettoyer	36
Prise	11	Touches à effleurement	11
Prolonger le fonctionnement	21	Trucs et astuces	31
Q		Type	2
Questions	51	U	
R		Unité de température	35
Raccordement électrique	45	Utilisation	17
Recettes	23	V	
		Versions de logiciel	35
		Volume	34

17 Notes

18 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil 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 série (SN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

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

► Ouvrir la porte de l'appareil.

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

Votre demande de réparation

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

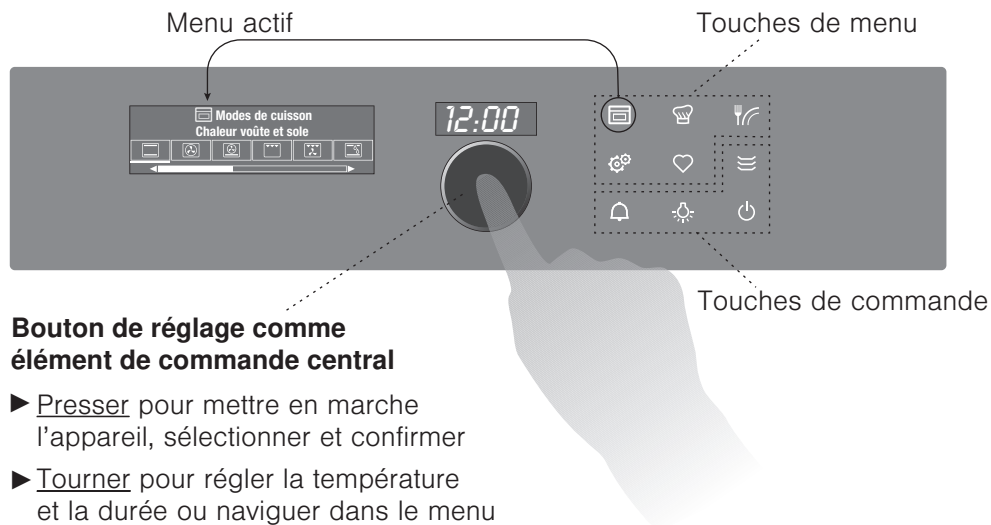
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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.

Brèves instructions

Vous y trouverez en un bref aperçu les principales informations sur la commande.





Bouton de réglage comme élément de commande central

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

Touches de menu et de commande

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

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



J21015011-R10