

Mode d'emploi

Comhair SG

Four • Cuisinière

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

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

Type	Famille de produits	Système de mesure
BCSG	21031	55-600/55-762
BCSG60	21032	60-600/60-762
ECSG	22013	55-762
ECSG60	22014	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	6.2	Chaleur voûte et sole.....	22
1.1	Symboles utilisés.....	5	6.3	Chaleur voûte et sole humide.....	22
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	6.4	Chaleur de sole.....	23
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 6	6	6.5	Air chaud.....	23
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	6.6	Air chaud humide.....	23
2	Description de l'appareil	10	6.7	PizzaPlus.....	24
2.1	Structure.....	10	6.8	Gril.....	24
2.2	Éléments de commande et d'affichage.....	11	6.9	Gril chaleur tournante.....	24
2.3	Espace de cuisson.....	12	6.10	Réchauffage rapide.....	25
2.4	Accessoires.....	12	7	Trucs et astuces	25
3	Utilisation	13	7.1	Pâtisseries et rôtis.....	25
3.1	Utilisation avec les touches.....	13	7.2	Gâteaux.....	25
3.2	Avant la première mise en service.....	13	7.3	Différence de brunissement.....	26
3.3	Sélection du mode de fonctionnement.....	14	7.4	Economie d'énergie.....	26
3.4	Sélection de la température de l'espace de cuisson.....	14	8	Option tiroir chauffant de l'appareil	26
3.5	Contrôle et modification de la température de l'espace de cuisson.....	14	9	Entretien et maintenance	27
3.6	Modification du mode de fonctionnement.....	15	9.1	Nettoyage extérieur.....	27
3.7	Arrêt.....	15	9.2	Nettoyage du joint de la porte.....	27
4	Réglages utilisateur	15	9.3	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	27
4.1	Ajuster es réglages utilisateur.....	15	9.4	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	28
4.2	Sécurité enfants.....	16	9.5	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	28
4.3	Affichage de l'heure.....	17	9.6	Remplacement de la lampe halogène.....	29
4.4	Format de l'heure.....	17	10	Remédier soi-même aux dérangements	29
4.5	Signal acoustique.....	17	10.1	Procédure.....	29
4.6	Unité de température.....	17	10.2	Que faire lorsque.....	30
4.7	Réglages d'usine.....	17	10.3	A la suite d'une panne de courant.....	31
5	Fonctions de l'horloge	18	11	Cuisinière	32
5.1	Fonctions de l'horloge disponibles.....	18	11.1	Éléments de commande et d'affichage.....	32
5.2	Réglage et modification de l'heure.....	18	11.2	Ustensiles de cuisson.....	33
5.3	Minuterie.....	18	11.3	Utilisation.....	33
5.4	Durée de fonctionnement.....	19	11.4	Nettoyage et entretien.....	34
5.5	Démarrage différé.....	20	12	Accessoires et pièces de rechange	34
6	Modes de fonctionnement	22	12.1	Accessoires.....	34
6.1	Tableau des modes de fonctionnement.....	22	12.2	Accessoires spéciaux.....	35

12.3	Pièces de rechange	35
13	Caractéristiques techniques	35
13.1	Note pour les instituts d'essai.....	35
13.2	Mesure de la température	35
13.3	Fiche technique du produit.....	36
13.4	Standby-réduction automatique de la consommation	36
14	Élimination	37
15	Index	38
16	Notes	40
17	Service et assistance	43

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



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



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

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

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

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



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

- sants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- 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 comme des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
 - L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».
 - **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
 - **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- 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!

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 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.
- 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.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson en fonte allumées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

Attention, risque de blessure!

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

Attention, danger de mort!

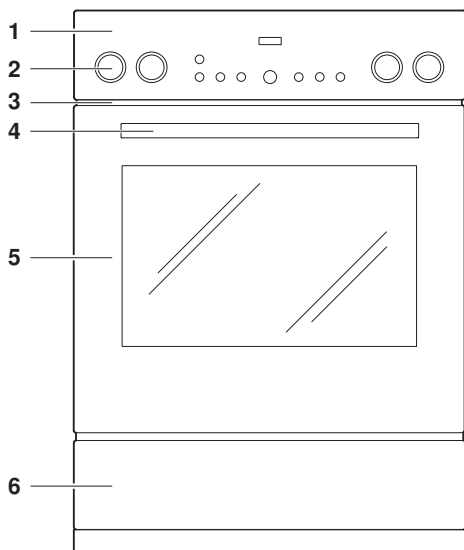
- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.

2 Description de l'appareil

2.1 Structure



- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Commutateur rotatif
- 3 Ouverture de ventilation
- 4 Poignée de la porte
- 5 Porte de l'appareil
- 6 Tiroir de l'appareil/tiroir chauffant de l'appareil*

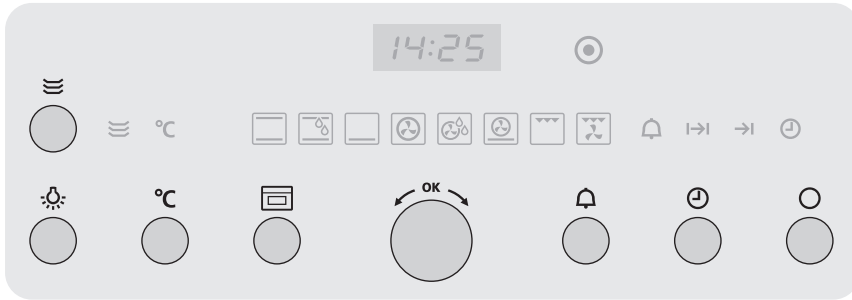
* en fonction du modèle



Les commutateurs rotatifs sont escamotables. L'escamotage n'est possible que lorsque le commutateur rotatif est en position «0».

- Pour faire sortir le commutateur rotatif et l'escamoter, appuyer au centre du commutateur rotatif.

2.2 Éléments de commande et d'affichage



Afficheurs numériques

200°C

Température

14:25

Heure / Durée de fonctionnement /
Heure d'arrêt / Minuterie

Symboles des modes de fonctionnement



Chaleur voûte et sole



Chaleur voûte et sole humide



Chaleur de sole



Air chaud



Air chaud humide



PizzaPlus



Gril



Gril-chaaleur tournante

Symboles



tiroir chauffant de l'appareil *



Température de l'espace de cuisson



Minuterie



Durée de fonctionnement



Heure d'arrêt



Heure



Lampe témoin de fonctionnement

Touches



tiroir chauffant de l'appareil *



Eclairage



température de l'espace de cuisson



Mode de fonctionnement



Bouton de réglage



Minuterie

Heure
durée de fonctionnement
heure d'arrêt

Arrêt

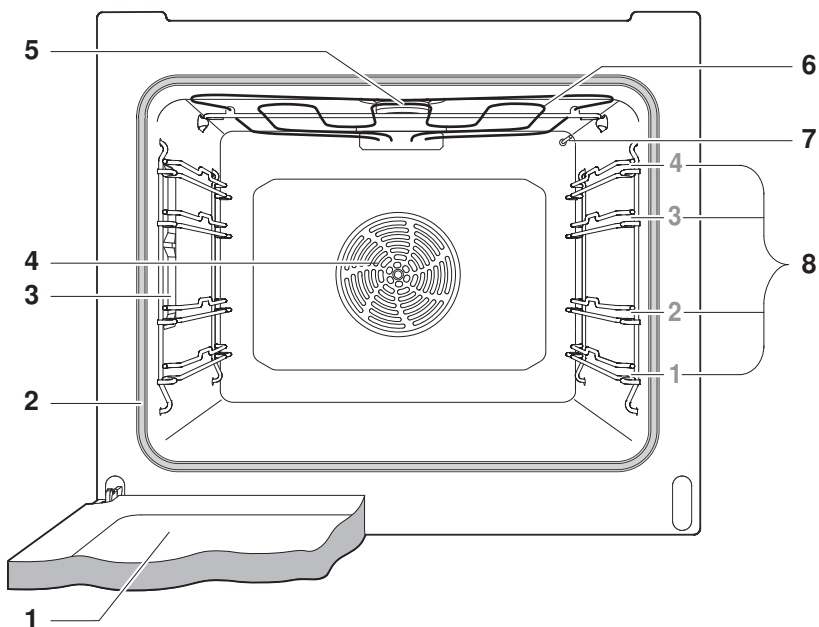
* en fonction du modèle

2.3 Espace de cuisson



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

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



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



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

2.4 Accessoires



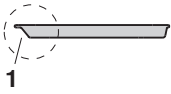
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

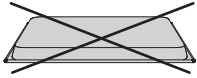
Plaque à gâteaux



- 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.

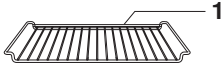


- ▶ Veillez à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



- ▶ 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** soit à l'arrière de l'espace de cuisson. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisseries

Accessoires spéciaux






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

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

3 Utilisation



3.1 Utilisation avec les touches

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

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage correspondantes.
- Pour modifier le réglage, tourner le bouton de réglage .
- Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage . Sinon, l'appareil adoptera automatiquement le réglage au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- Effleurer la touche  pour arrêter l'appareil.

3.2 Avant la 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 de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Si  clignote sur l'affichage, tourner le bouton de réglage  et régler l'heure.



Tourner pour régler les heures ou les minutes.

Presser le bouton de réglage  pour passer des heures aux minutes.

Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage .


- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson à vide (sans grille, plaques à gâteaux, etc.) avec le mode de fonctionnement  à la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.
- ▶ Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensiles de cuisson) à puissance maximale.












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

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.



3.3 Sélection du mode de fonctionnement

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

Modes de fonctionnement

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

3.4 Sélection de la température de l'espace de cuisson

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



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


3.5 Contrôle et modification de la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurer la touche **°C**.
 - La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'affichage.
 - Le symbole **°C** clignote.


- ▶ Modifier la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage



3.6 Modification du mode de fonctionnement

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

3.7 Arrêt

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique bref retentit.
 - Le symbole du mode de fonctionnement et °C s'éteignent.



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

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

A l'ouverture de la porte de l'appareil, de l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson.









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

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

4 Réglages utilisateur

4.1 Ajuster es réglages utilisateur

Vous pouvez ajuster tous les réglages utilisateur selon l'exemple suivant.

- ▶ L'appareil étant éteint, garder le bouton de réglage  enfoncé jusqu'à ce que
 - l'affichage indique **EEEE**.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .
 - L'affichage indique **E-: 0** pour «Sécurité enfants désactivée».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , sélectionner le réglage à modifier.
- ▶ Confirmer le réglage souhaité en pressant le bouton de réglage .
 - Sur l'afficheur, **E5: 2** clignote p. ex. pour «Signal acoustique fort».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , l'afficheur passe à **E5: 0** pour «Signal acoustique désactivé».
- ▶ Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous arrivez au réglage suivant, si vous souhaitez encore modifier d'autres réglages.
- ▶ En pressant la touche , vous quittez le menu réglage utilisateur.



Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles

Sécurité enfants	E-: 0	non *
	E-: 1	oui
Affichage de l'heure	Eh: 1	visible *
	Eh: 0	invisible
Signal acoustique	ES: 2	fort *
	ES: 1	faible
	ES: 0	non
Unité de température	Et: C	°C *
	Et: F	°F
Format de l'heure	EH:24	24 h *
	EH:12	12 h
Réglages d'usine	Er: 0	aucun changement
	Er: 1	restaurer

* Réglages d'usine




4.2 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.




Si la touche  ou  est effleurée alors que la sécurité enfants est activée,

- un double signal acoustique retentit
- l'effleurement de la touche reste sans effet
- l'affichage indique .

Commande avec sécurité enfants active

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




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

4.3 Affichage de l'heure

Avec le réglage «Invisible», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est arrêté. Lorsque l'appareil est allumé, l'heure est affichée.



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

4.4 Format de l'heure

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

4.5 Signal acoustique

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

- fort: volume maximum
- faible: volume réduit
- éteint: Le signal acoustique est désactivé



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).

4.6 Unité de température

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

4.7 Réglages d'usine

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

5 Fonctions de l'horloge

5.1 Fonctions de l'horloge disponibles

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie
- Durée de fonctionnement: arrêt contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé: mise en marche et arrêt contrôlés de l'appareil











Lorsque l'appareil est arrêté, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite la nuit de minuit à 6 h.

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

5.2 Réglage et modification de l'heure





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

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

5.3 Minuterie

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


Réglage

- ▶ Effleurer la touche .
 - **0'00** clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  et régler la durée.



Le réglage se fait

- par pas de 10 secondes jusqu'à 10 minutes , p. ex. **9'50** = 9 min 50 s.
 - par pas de 1 minute à partir de 10 minutes , p. ex. **1h 12** = 1 heure 12 min.
- La durée maximum est de 9 heures 59 min.





Effleurer 1× la touche  pour réinitialiser la durée sur **0'00**.

Démarrage




- ▶ Démarrer la minuterie en pressant le bouton de réglage .
 - La durée restante est visible sur l'affichage.
 - Le symbole  s'allume.

Durée réglée écoulee





Au terme de la durée réglée

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

Contrôle et modification

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







Arrêt anticipé

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




5.4 Durée de fonctionnement

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

Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité et la température de l'espace de cuisson .
- ▶ Préchauffer l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  pour régler la durée de fonctionnement (max. 9 heures 59 min).
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .
 - La durée restante est visible sur l'affichage.
 - Le symbole  s'allume.

Contrôle et modification



- ▶ Effleurer la touche .
 - La durée restante clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage .

Arrêt anticipé


- ▶ Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulee


Au terme de la durée réglée,

- le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement
- un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 1 minute
- la mention suivante clignote sur l'affichage: 
- le symbole suivant clignote: 
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolongation de la durée de fonctionnement

- ▶ Sélectionner la nouvelle durée dans un délai de 3 minutes en tournant le bouton de réglage .

Arrêt

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

5.5 Démarrage différé


Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies.

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






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

Avant le réglage de la durée de fonctionnement et de l'heure d'arrêt



- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité et la température de l'espace de cuisson.
- ▶ Ne pas confirmer en appuyant sur le bouton de réglage , sinon l'appareil démarre sans démarrage différé.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt comme indiqué ci-après.

Réglage de la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
 - Le symbole  clignote.
- ▶ Tourner le bouton de réglage  pour régler la durée de fonctionnement (maximum 9 heures 59 min).

- ▶ Ne pas confirmer en appuyant sur le bouton de réglage , mais régler l'heure d'arrêt comme indiqué ci-après.


Réglage de l'heure d'arrêt

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




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



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

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .
 - L'heure est indiquée sur l'affichage.
 - Le symbole $\rightarrow|$ s'allume.
 - Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement  et 180 °C.
- ▶ Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler l'heure d'arrêt sur 11 heures 30.
 - L'appareil se met automatiquement en marche à 10 heures 15 et s'arrête à 11 heures 30.


Contrôle et modification des paramètres

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



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

Arrêt anticipé


- ▶ Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulée


Au terme de la durée de fonctionnement,

- le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement
- un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 1 minute
- l'affichage suivant clignote: **0'00**
- le symbole suivant clignote: $| \rightarrow |$
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolongation de la durée de fonctionnement

- ▶ Sélectionner la nouvelle durée dans un délai de 3 minutes au terme de la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage .


Arrêt

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

6 Modes de fonctionnement

6.1 Tableau des modes de fonctionnement

Voici une description de l'ensemble des modes de fonctionnement et du réchauffage rapide.

- ▶ Placer les moules sur la grille.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement en effleurant la touche  une ou plusieurs fois.

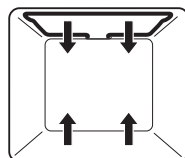


Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

6.2 Chaleur vôte et sole



Plage de température	30–280 °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

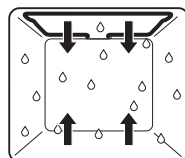


Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

6.3 Chaleur vôte et sole humide



Plage de température	30–280 °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.

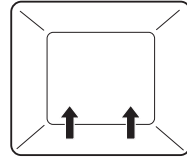
Utilisation

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

6.4 Chaleur de sole



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



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

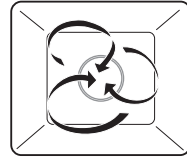


Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

6.5 Air chaud



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.

Utilisation

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

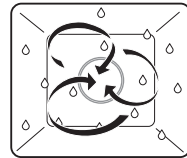


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

6.6 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.

6.7 PizzaPlus



Plage de température

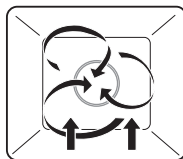
30–250 °C

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 fait l'objet d'une cuisson plus intense.

Utilisation

- Pizza
- Tartes et quiches



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

6.8 Gril



Plage de température

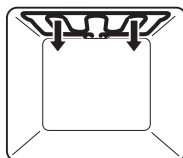
30–280 °C

Valeur proposée

250 °C

Niveau

3 ou 4



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

Application

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

6.9 Gril chaleur tournante



Plage de température

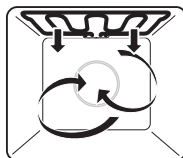
30–250 °C

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

6.10 Réchauffage rapide

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



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

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

7 Trucs et astuces





7.1 Pâtisseries et rôtis


Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. ▶ Comparer les réglages à ceux indiqués dans les «Conseils de réglage».

7.2 Gâteaux





Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le gâteau s'effondre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparer les réglages avec les 'Conseils de réglage' fournis séparément. ▶ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte assez 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, incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

7.3 Différence de brunissement


Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et adapter la durée. Pour ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage' donnés séparément. Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner . 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"> Sur une plaque à gâteaux, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> Comparer les réglages avec les 'Conseils de réglage' fournis séparément.

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

7.4 Economie d'énergie

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

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

 Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur **Eh: 0** «Affichage de l'heure invisible». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.


8 Option tiroir chauffant de l'appareil



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

N'entrez pas d'aliments ou de matériaux sensibles aux températures ou inflammables dans le tiroir chauffant de l'appareil.

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

- ▶ Mettre en marche ou arrêter le tiroir chauffant de l'appareil en pressant la touche .
- ▶ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.



Le tiroir chauffant de l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 12 heures.

9 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.

Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

N'utilisez que des chiffons doux. 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 surface en verre rayées peuvent se fendre.

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

9.1 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 système/chaleur

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.

9.2 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.

Retirer le joint de la porte

- ▶ Tirer légèrement le joint par les coins vers l'extérieur et défaire le crochet.

9.3 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

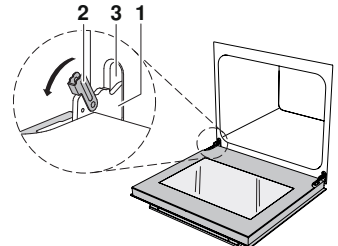


Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

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.

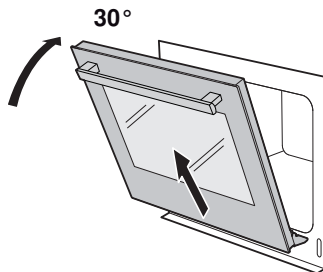
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.



- ▶ 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.

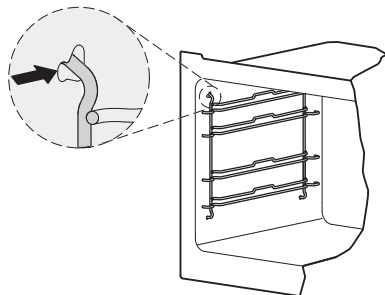


9.4 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

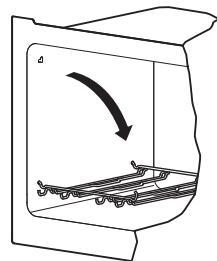
- La grille et la grille de guidage peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

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.



Retirer la protection contre le contact avec le gril et la chaleur de voûte

- ▶ La prendre des deux côtés et la retirer par l'avant.

9.5 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez ni la sonde de température, ni les éléments de chauffage.
Ne grattez pas la surface. Sinon, vous risquez de l'endommager.

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

9.6 Remplacement de la lampe halogène



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique.

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

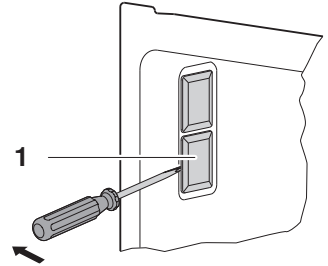
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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.

10 Remédier soi-même aux dérangements

10.1 Procédure

Vous trouverez ci-dessous la liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s'affiche ou si vous ne parvenez pas à éliminer le dérangement, veuillez appeler le service clientèle.

Avant d'appeler le service clientèle:

- ▶ Notez le numéro FN (voir plaque signalétique sous 'Caractéristiques Techniques') et le message de dérangement complet, p. ex. **F xx**.

10.2 Que faire lorsque ...

... 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"> ▶ Placer sur «0» tous les commutateurs rotatifs. ▶ 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.

...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 et mettre sur «0» tous les commutateurs rotatifs. ▶ Débrancher l'appareil du réseau. ▶ Remplacer la lampe halogène.

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'Conseils de réglage'.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de l'espace de cuisson est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

... différents bruits de ventilateur peuvent être entendus


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

... l'affichage indique

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité enfants est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre 'Réglages utilisateur'. ▶ Désactiver la sécurité enfants.


... les affichages suivants clignotent en alternance:

F xx et E xx

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

... les affichages suivants clignotent en alternance:

U xx et E xx

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  ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si un dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro FN (voir la plaque signalétique). ▶ Interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

...l'afficheur reste sombre



Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Le réglage utilisateur «Affichage d'heure non visible» a été sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Affichage d'heure visible» (voir 'Réglages utilisateur').





10.3 A la suite d'une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

A la suite d'une panne de courant

- la mention suivante clignote sur l'affichage: 
- le symbole  clignote.

- ▶ Tourner le bouton de réglage  et régler les heures.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Tourner le bouton de réglage  pour régler les minutes.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage .

11 Cuisinière



Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson en fonte - surtout en cas de puissance élevée - sans ustensile de cuisson, sinon les plaques de cuisson peuvent être détériorées par la surchauffe.

Ne jamais placer d'ustensiles de cuisson froids sur des plaques de cuisson en fonte chaudes, sinon elles seront détériorées par la différence de température importante.

Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.

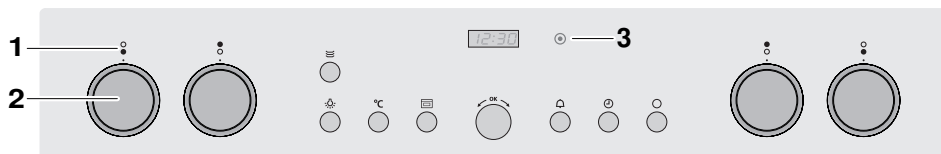


Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

11.1 Éléments de commande et d'affichage

Panneau de commande

Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l'équipement.



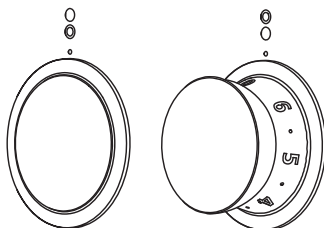
1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière

2 Commutateur rotatif escamotable

3 Lampe témoin de fonctionnement allumée: au moins une zone de cuisson en marche

Commutateur rotatif

Les chiffres des différents niveaux de puissance sont inscrits sur les commutateurs rotatifs escamotables et sont visibles une fois que les commutateurs sont sortis.



- ▶ Pour le faire sortir, appuyer au centre du commutateur rotatif.
- ▶ Pour l'escamoter, placer le commutateur rotatif sur «0» et appuyer au centre du commutateur rotatif.

11.2 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson. Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal. Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenir compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

11.3 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

Régler une zone de cuisson

- ▶ Si les commutateurs rotatifs sont rentrés, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le commutateur rotatif ressort.
- ▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
 - La lampe témoin de fonctionnement est allumée.



Pour les zones normales de cuisson, le commutateur rotatif peut être tourné dans les deux sens en passant par le niveau de puissance «0».

Pour les zones de cuisson à deux circuits/de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

- ▶ Pour enclencher la zone de cuisson supérieure à deux circuits/de rôtissage, tourner d'abord le commutateur rotatif jusqu'à la butée, puis le mettre sur le niveau de puissance souhaité.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Faire gonfler	Riz
3	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
4	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
5	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
6	Rôtir, faire frire, faire chauffer rapidement	Viande, frites, faire bouillir de l'eau

Arrêter la zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
 - La lampe témoin de fonctionnement s'éteint si les autres zones de cuisson sont déclenchées.
 - Le commutateur rotatif peut maintenant être rentré.

11.4 Nettoyage et entretien

Risque de brûlure! Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l'incrustation de restes d'aliments. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau.
- ▶ Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.



L'utilisation de produits d'entretien protecteurs est recommandée.

L'anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

12 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

12.1 Accessoires

Plaque à gâteaux



Grille



Conseils de réglage

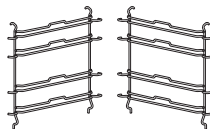


12.2 Accessoires spéciaux

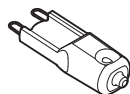
Informations sur: www.vzug.com

12.3 Pièces de rechange

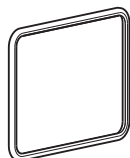
Grille de guidage
gauche/droite



Lampe halogène



Joint de porte



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

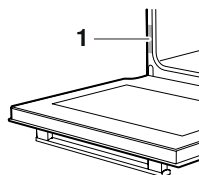
13 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures


► Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique 1



13.1 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.

13.2 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.

13.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014		
Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four cuisinière
Désignation du modèle	–	BCSG ECSG
Poids de l'appareil SMS 55	kg	47
Poids de l'appareil EURO 60	kg	47
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	55
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,93
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,79
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	105,5
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

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

13.4 Standby-réduction automatique de la consommation

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



Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur **Eh: 0** «Affichage de l'heure invisible». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.

14 Élimination

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

15 Index

A	
Accessoires	12, 34
Nettoyer	28
Accessoires spéciaux.....	13, 35
Affichage.....	31, 32
Affichage de l'heure	16, 17
Afficheurs numériques.....	11
Air chaud	23
Air chaud humide	23
Arrêt.....	13, 15, 20
Arrêt de l'appareil	13, 15
Arrêter la zone de cuisson.....	34
Avant la première mise en service.....	7, 13
C	
Caractéristiques techniques	35
Chaleur de sole.....	12, 23
Chaleur voûte et sole.....	22
Chaleur voûte et sole humide	22
Commutateur rotatif.....	32
Conseils de réglage	34
Consignes d'utilisation	7
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Conditions de fonctionnement.....	5
Spécifiques à l'appareil	6
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Contrat d'entretien	43
Cuisinière.....	32
Éléments de commande et d'affichage	
.....	32
Nettoyage et entretien	34
Ustensiles de cuisson.....	33
Utilisation.....	33
D	
Démarrage différé.....	20
Différence de brunissement.....	26
Dimensions extérieures	35
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	19
E	
Eclairage.....	16, 30
Economie d'énergie	26, 36
Éléments d'affichage.....	11
Éléments de commande	11
Élimination.....	37
Éliminer l'appareil	37
Entretien.....	27
Espace de cuisson	
Mesure de la température	35
Nettoyer	28
F	
Famille de produits.....	2
Fonctions de l'horloge	18
Format de l'heure	16, 17
G	
Gril	24
Gril-chaaleur tournante.....	24
Grille.....	13
Grille de guidage	
Nettoyer	28
Retirer	28
H	
Heure d'arrêt.....	20
Régler	21
I	
Instituts d'essai.....	35
J	
Joint de la porte	
Retirer	27
L	
Lampe halogène.....	29
M	
Messages F et E.....	31
Messages U et E.....	31
Minuterie	18
Mise en service	7, 13
Modes de fonctionnement	11, 22
Modifier.....	15
Sélectionner	14
N	
Nettoyage	27
Accessoires	28
Espace de cuisson.....	28
Grille de guidage.....	28
Nettoyage extérieur	27
Nettoyer	
Joint de la porte.....	27
Niveaux	12
Notes	40
Numéro de modèle	2

O		Unité de température	16, 17
Options	26	Ustensiles de cuisson	33
		Utilisation	13
P			
Panne de courant	31		
Pièces de rechange	35		
PizzaPlus	24		
Plaque à gâteaux.....	12		
Plaque signalétique	35		
Porte de l'appareil			
Nettoyage.....	27		
Retirer	27		
Préchauffage.....	26, 36		
Protection contre le contact.....	28		
Q			
Questions	43		
R			
Raccordement électrique.....	35		
Réchauffage rapide.....	25		
Réglage de l'heure.....	18		
Réglages d'usine	16, 17		
Réglages utilisateur.....	15		
Régler une zone de cuisson.....	33		
Remédier soi-même aux dérangements	29		
Retirer l'aliment à cuire.....	15		
S			
Sécurité enfants	16		
Affichage	30		
Service et assistance	43		
Signal acoustique	16, 17		
Sonde de température.....	12		
Standby.....	36		
Symboles.....	5, 11		
T			
Température de l'espace de cuisson			
Contrôle et modification	14		
Sélectionner.....	14		
Tiroir chauffant			
Nettoyer	27		
Tiroir chauffant de l'appareil			
Nettoyer	27		
Tiroir chauffant de l'appareil	26		
Tiroir système			
Nettoyer	27		
Touches	11		
Trucs et astuces.....	25		
Type.....	2		
U			
Une cuisson économique	33		

16 Notes

17 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 fabrication (FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil:** _____

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

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

Votre demande de réparation

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

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Réglage de l'heure

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



Sélection du mode de fonctionnement

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

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .

Réglage de la minuterie

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



J21031011-R03

