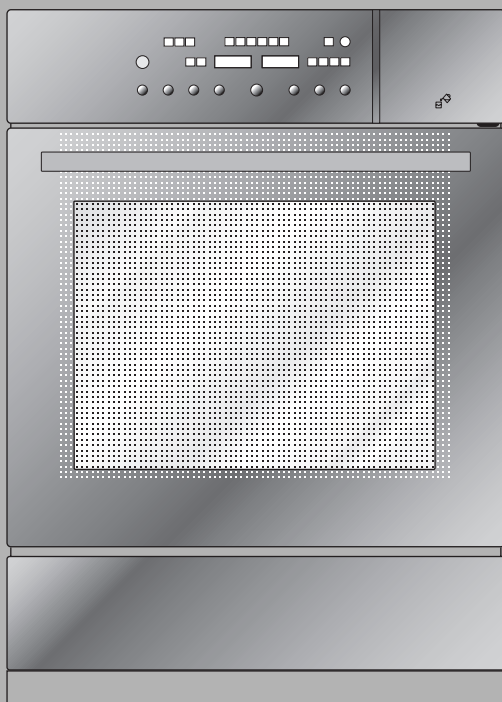


**Four à vapeur combiné**

# **Combair-Steam S**



**Mode d'emploi**

Chère cliente, cher client V-ZUG

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

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

**Veillez tenir compte des conseils de sécurité.**

## Modifications

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

## Symboles utilisés



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

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



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

## Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants:

| Type | N° de modèle | Système de mesure |
|------|--------------|-------------------|
| CS-S | 758          | 55-600 / 55-762   |
| CS-S | 858          | 60-600 / 60-762   |

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2006

# Table des matières

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b>                                         | <b>5</b>  |
| Avant la première mise en service . . . . .                          | 5         |
| Utilisation conforme à l'usage prévu . . . . .                       | 6         |
| Si vous avez des enfants . . . . .                                   | 6         |
| Utilisation . . . . .                                                | 7         |
| <b>Description de l'appareil</b>                                     | <b>10</b> |
| Structure . . . . .                                                  | 10        |
| Éléments de commande et d'affichage . . . . .                        | 11        |
| Première mise en service . . . . .                                   | 13        |
| Généralités sur l'utilisation . . . . .                              | 13        |
| <b>Réglages utilisateur</b>                                          | <b>14</b> |
| Sécurité enfants . . . . .                                           | 15        |
| Affichage de l'heure . . . . .                                       | 16        |
| Dureté de l'eau . . . . .                                            | 17        |
| <b>Cuire et rôtir</b>                                                | <b>19</b> |
| Modes de fonctionnement . . . . .                                    | 19        |
| Exemple de réglage . . . . .                                         | 26        |
| Sélectionner le mode de fonctionnement . . . . .                     | 27        |
| Préchauffage rapide . . . . .                                        | 28        |
| Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson . . . . . | 28        |
| Modifier le mode de fonctionnement . . . . .                         | 28        |
| Fin de la cuisson . . . . .                                          | 29        |
| Déclencher . . . . .                                                 | 29        |
| Utilisation optimale . . . . .                                       | 30        |
| <b>Sonde de température</b>                                          | <b>34</b> |
| Température de la sonde . . . . .                                    | 36        |
| Fin de cuisson . . . . .                                             | 37        |
| <b>Fonctions de l'horloge</b>                                        | <b>38</b> |
| Régler et modifier l'heure . . . . .                                 | 38        |
| Minuterie . . . . .                                                  | 39        |
| Durée de fonctionnement . . . . .                                    | 40        |
| Démarrage différé . . . . .                                          | 42        |

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Conseils de réglage</b>                    | <b>44</b> |
| Cuire à la vapeur . . . . .                   | 44        |
| Régénérer . . . . .                           | 47        |
| Cuisiner pro . . . . .                        | 48        |
| <b>Rôtissage doux</b>                         | <b>57</b> |
| <b>Options</b>                                | <b>61</b> |
| Tiroir chauffant . . . . .                    | 61        |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                 | <b>62</b> |
| Nettoyage extérieur . . . . .                 | 62        |
| Nettoyage des accessoires . . . . .           | 62        |
| Nettoyage de l'espace de cuisson . . . . .    | 63        |
| Retirer la porte de l'appareil . . . . .      | 64        |
| Remplacer la lampe . . . . .                  | 64        |
| Remplacer le joint de la porte . . . . .      | 64        |
| Détartrage . . . . .                          | 65        |
| <b>Comment éliminer soi-même des pannes</b>   | <b>68</b> |
| Que faire lorsque .... .                      | 68        |
| A la suite d'une coupure de courant . . . . . | 72        |
| <b>Trucs et astuces</b>                       | <b>73</b> |
| <b>Accessoires et pièces de rechange</b>      | <b>77</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b>            | <b>78</b> |
| <b>Elimination</b>                            | <b>79</b> |
| <b>Index</b>                                  | <b>80</b> |
| <b>Service de réparation</b>                  | <b>83</b> |
| <b>Brèves instructions</b>                    | <b>84</b> |

# Consignes de sécurité



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

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1 :

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

## Avant la première mise en service

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

## Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'en présence d'une température ambiante située entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci. Contacter notre service clientèle si ce risque est présent.
- Seule la sonde de température livrée avec cet appareil peut être utilisée.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

## Si vous avez des enfants

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

## Utilisation

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

## **Attention, risque de brûlures!**

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

## **Attention, risque de blessures!**

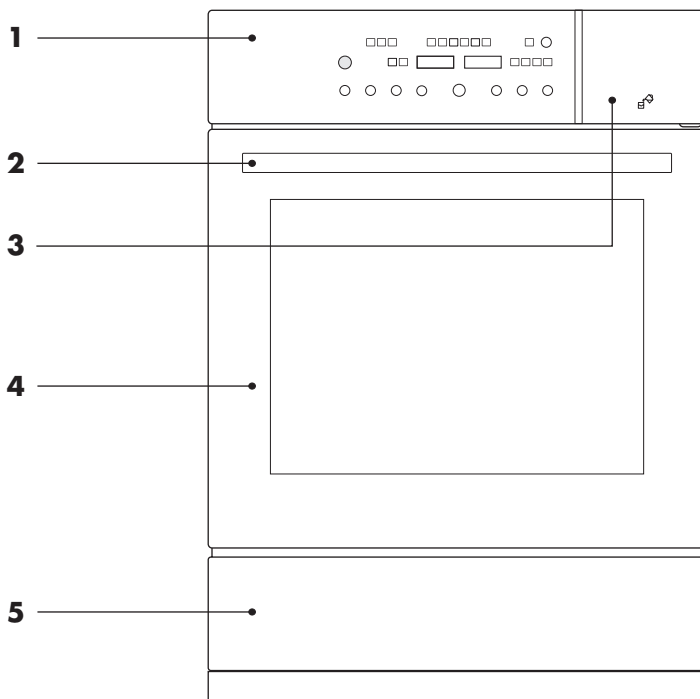
- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en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

## **Comment éviter des dommages sur l'appareil**

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas les plaques à gâteaux, les bacs de cuisson perforés, les tôles en acier inox, les plaques et plats en verre, la grille et autres objets directement sur le fond de l'espace de cuisson.
- Ne placez pas de film de protection ou de film aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage durablement l'appareil.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale, dans la tôle en acier inox ou dans le bac de cuisson perforé entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Lors de la cuisson à la vapeur, toujours introduire la tôle en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les éventuels morceaux d'aliments et la condensation.
- Ne pas utiliser la plaque à gâteaux originale pour la cuisson à la vapeur.
- Dans l'espace de cuisson, ne pas utiliser d'objets susceptibles de rouiller car cela pourrait engendrer la formation de rouille dans l'espace de cuisson.
- Après usage, laissez refroidir l'appareil pour éviter la corrosion. Laissez pour cela la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons modérément humides. N'aspersionnez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages.

# Description de l'appareil

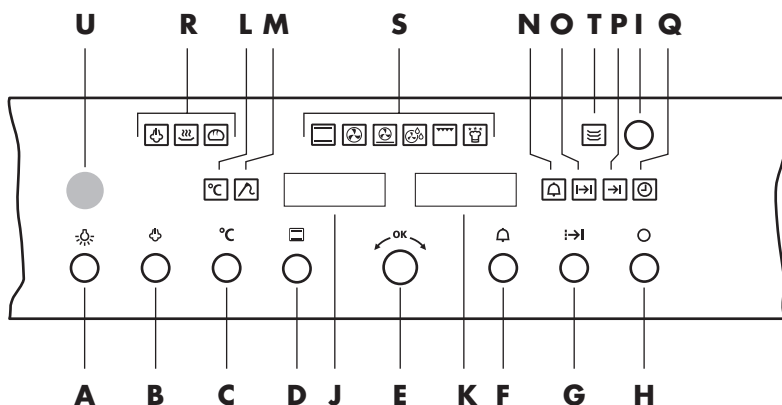
## Structure



- 1** Eléments de commande et d'affichage
- 2** Poignée de la porte
- 3** Compartiment pour le réservoir d'eau (avec brèves instructions)
- 4** Porte de l'appareil
- 5** Tiroir chauffant \*

\* en fonction du modèle

## Éléments de commande et d'affichage



### Touches

- |                                                                         |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Eclairage                                                      | <b>E</b> Bouton de réglage                           |
| <b>B</b> Mode de fonctionnement avec vapeur                             | <b>F</b> Minuterie                                   |
| <b>C</b> Température de l'espace de cuisson/<br>température de la sonde | <b>G</b> Durée de fonctionnement et heure<br>d'arrêt |
| <b>D</b> Mode de fonctionnement sans vapeur                             | <b>H</b> Déclencher                                  |
|                                                                         | <b>I</b> Tiroir chauffant*                           |

### Affichages

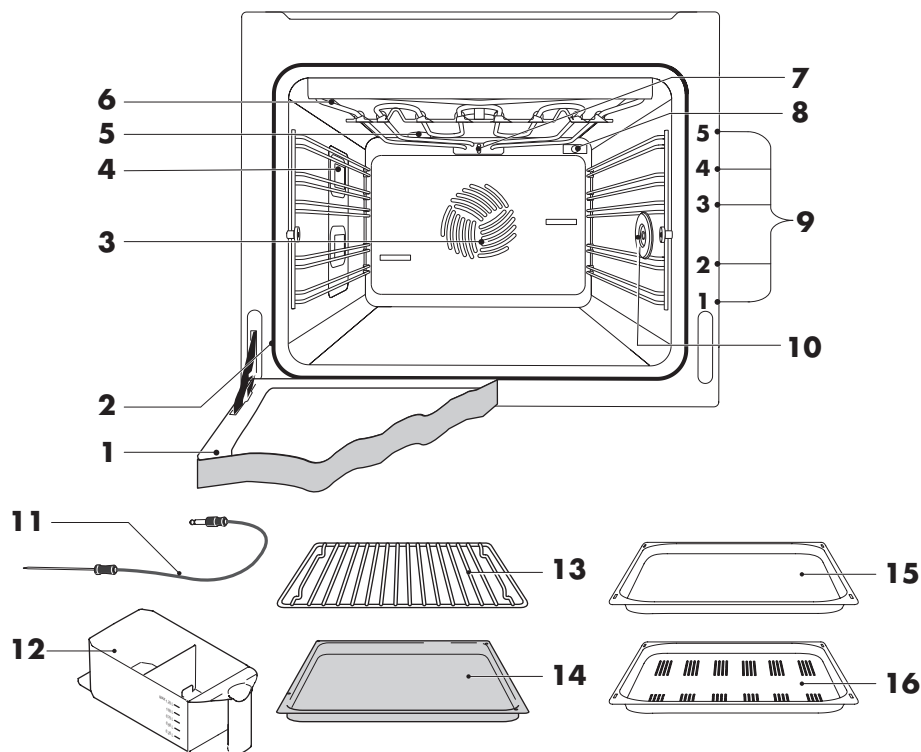
- |                      |                                    |
|----------------------|------------------------------------|
| <b>J</b> Température | <b>K</b> Heure, durée et minuterie |
|----------------------|------------------------------------|

### Symboles

- |                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>L</b> Température de l'espace de cuisson | <b>Q</b> Heure                              |
| <b>M</b> Température de la sonde            | <b>R</b> Mode de fonctionnement avec vapeur |
| <b>N</b> Minuterie                          | <b>S</b> Mode de fonctionnement sans vapeur |
| <b>O</b> Durée de fonctionnement            | <b>T</b> Tiroir chauffant*                  |
| <b>P</b> Heure d'arrêt                      |                                             |

**U** Interface de communication

\* en fonction du modèle



- |                                                      |                                           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>1</b> Porte de l'appareil                         | <b>9</b> Niveaux                          |
| <b>2</b> Joint de la porte                           | <b>10</b> Prise pour sonde de température |
| <b>3</b> Ventilateur d'air chaud                     | <b>11</b> Sonde de température            |
| <b>4</b> Eclairage                                   | <b>12</b> Réservoir d'eau                 |
| <b>5</b> Ventilation de l'espace de cuisson          | <b>13</b> Grille                          |
| <b>6</b> Gril/chaueur de voûte                       | <b>14</b> Plaque à gâteaux originale      |
| <b>7</b> Sonde de température de l'espace de cuisson | <b>15</b> Plaque en acier inox            |
| <b>8</b> Entrée de la vapeur                         | <b>16</b> Bac de cuisson, perforé         |

## Première mise en service

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

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage de droite,  clignote, tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
  - Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.
- ▶ Faites chauffer l'appareil vide avec le mode de chauffage  et la température maximum de l'espace de cuisson pendant environ une heure. Etant donné qu'on assiste alors à un certain dégagement d'odeur et de fumée, nous recommandons de bien aérer la pièce durant cette période.

## Généralités sur l'utilisation

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

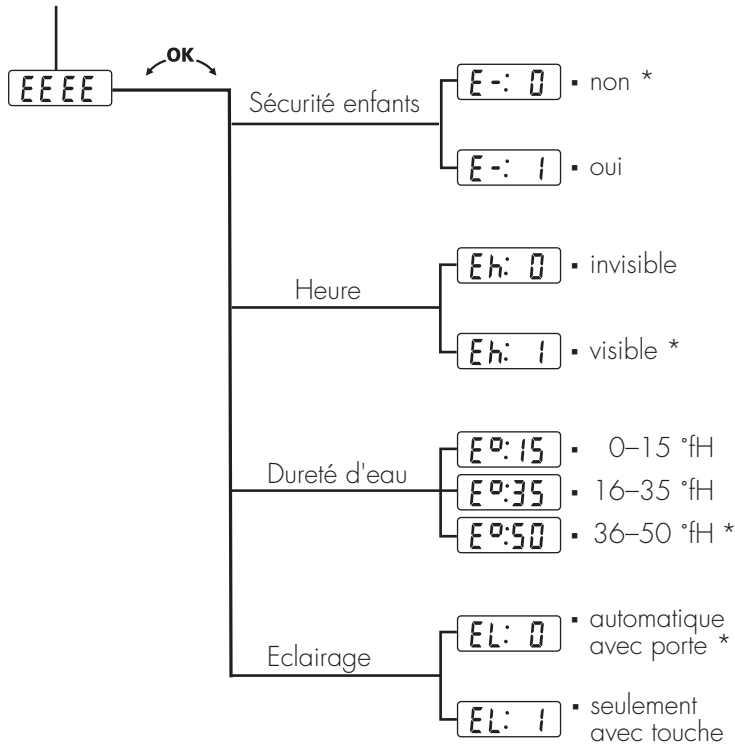
- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'affichage correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage , vous modifiez la valeur proposée.
- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
- Sans pression sur le bouton de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

# Réglages utilisateur

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

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

► Gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.



\* Réglage d'usine

## Sécurité enfants

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

### Enclencher ou déclencher la sécurité enfants

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.
  - L'affichage indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - L'affichage indique  pour sécurité enfants inactive.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - Dans l'affichage,  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous faites passer l'affichage sur  pour sécurité enfants active.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche .
- Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

### Commande avec sécurité enfants active

Lorsque la sécurité enfants est activée, la touche  est effleurée,

- un double signal acoustique retentit
  - l'effleurement de la touche reste sans effet
  - l'affichage indique .
- ▶ Alors que la sécurité enfants est active, effleurez simultanément la touche  et la touche .
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
  - 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



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

## Affichage de l'heure

Sélectionnez entre

-  (invisible)
-  (visible)



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

## Enclencher/déclencher l'affichage de l'heure

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.
  - L'affichage indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - L'affichage indique .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage indique  pour heure visible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - Dans l'affichage,  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage .
- L'affichage indique  pour heure invisible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche .
- Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

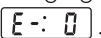
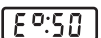
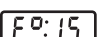
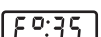
## Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau très douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau de dureté moyenne en réglant la plage correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe trois plages de réglage pour la dureté de l'eau

| Plage                 | Dureté de l'eau [°fH] |
|-----------------------|-----------------------|
| eau très douce        | 0,5 à 15              |
| eau de dureté moyenne | 16 à 35               |
| eau très dure         | 36 à 50               |

En usine, la plage est réglée sur une eau très dure.

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.
  - L'affichage indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - L'affichage indique .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage indique  pour une eau très dure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - Dans l'affichage,  clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que la dureté de l'eau souhaitée s'affiche.
  - L'affichage indique  pour une eau très douce ou  pour une dureté d'eau moyenne.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche .
  - Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

## Eclairage

Sélectionnez entre

-  (automatique avec porte)
-  (seulement avec touche)

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



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

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

# Cuire et rôtir

## Modes de fonctionnement

### Cuire à la vapeur



- Effleurez une fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 100 °C  
(correspond à la température d'ébullition maximum possible)  
Domaine d'utilisation: 30 °C à 100 °C

Avec le mode Cuire à la vapeur, de la vapeur afflue dans l'espace de cuisson depuis le générateur de vapeur. L'appareil est simultanément chauffé avec l'air chaud. La vapeur permet de réchauffer ou de cuire l'aliment.

- Cuisson de légumes à 100 °C
  - Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez le bac de cuisson perforé.
  - Il est conseillé de ne saler les légumes qu'après la cuisson.
- Cuisson de riz, de produits céréaliers et de fruits secs, avec ajout de liquide, à 100 °C
  - Pour la préparation, versez le liquide avec l'aliment dans un récipient en verre ou en porcelaine adapté ou une poêle adaptée que vous placerez sur la grille.
- Pochage de viande et de poisson, température de 80 °C à 100 °C
  - Pour le pochage, utilisez le bac de cuisson perforé légèrement graissé.
- Extraction à la vapeur du jus de fruits ou de baies à 100 °C
- Préparation de desserts sensibles tels que flans au caramel à 90 °C
  - Pour la préparation, placez les moules préparés dans le bac de cuisson perforé.
- Confection de yaourts à 40 °C
  - Pour la préparation, placez les pots ou les récipients dans le bac de cuisson perforé.



Lors de la cuisson à la vapeur, toujours introduire la tôle en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les éventuels morceaux d'aliments et la condensation.

## Régénérer



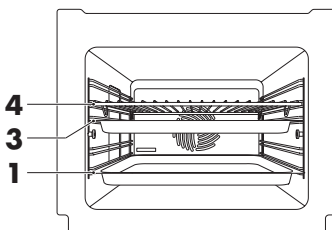
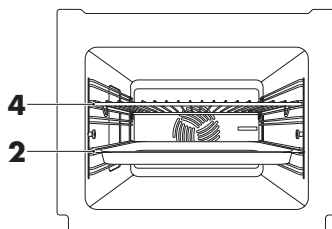
- Effleurez 2 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 120 °C  
Domaine d'utilisation: 100 °C à 150 °C

Avec le mode Régénérer, l'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. Ce mode permet ainsi d'obtenir un réchauffage rapide et homogène de l'aliment sans dessèchement.

- Réchauffage de plats précuits de 110 °C à 130 °C
  - Pour le réchauffage, divisez en portions la quantité souhaitée sur une vaisselle adaptée (pas de plastique) et introduisez celle-ci sur la grille au niveau **2**. L'aliment ne doit pas être couvert.
- Préparation de plats semi/tout préparés, de plats surgelés, température de 110 °C à 130 °C
  - Pour le réchauffage, divisez en portions la quantité souhaitée sur une vaisselle appropriée (pas de plastique) et placez cette dernière sur la grille.

Il est possible de régénérer simultanément trois niveaux au maximum:

- Pour le réchauffage simultané de deux portions
  - Introduisez la tôle en acier inox au niveau **2** et la grille au niveau **4**
- Pour le réchauffage simultané de trois portions
  - Introduisez la tôle en acier inox au niveau **1**, le bac de cuisson perforé au niveau **3** et la grille au niveau **4**



## Cuisiner pro



► Effleurez 3 fois la touche .

- Température de l'espace de cuisson proposée: 210 °C  
Domaine d'utilisation: 100 °C à 230 °C

Avec le mode Cuisiner pro, l'aliment doit être introduit dans l'espace de cuisson froid non préchauffé. Suite au démarrage, l'aliment est cuit à la vapeur dans une première phase puis, après une durée de cuisson dépendant de la quantité de remplissage, l'appareil passe automatiquement à la deuxième phase – la phase air chaud.

- Cuisson de gros pains à base de farine blanche, bise ou complète avec de la levure ou du levain, température de 190 °C à 210 °C
  - Placez la pâte à pain sur la plaque à gâteaux originale ou dans un moule inoxydable adapté (en verre, céramique, silicone, etc.).
- Cuisson de petits pains à base de farine blanche, bise ou complète avec de la levure ou du levain, température de 190 °C à 210 °C
  - Placez les petits pains sur la plaque à gâteaux originale. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé comme habituellement.
- Cuisson de kouglof et de couronne en pâte levée, etc., temp. de 190 °C–210 °C
  - Placez la pâte préparée sur la plaque à gâteaux originale ou dans un moule inoxydable adapté (en verre, céramique, silicone, etc.).
- Cuisson d'une pâtisserie en pâte feuilletée fourrée ou non – fraîche ou surgelée – température de 190 °C à 210 °C
  - Placez la pâtisserie sur la plaque à gâteaux originale – ne pas enduire la surface.



En cas d'utilisations consécutives du mode Cuisiner pro, il n'est pas possible d'obtenir le même bon résultat. Entre deux mode Cuisiner pro, laissez refroidir l'espace de cuisson. Une nouvelle phase vapeur ne peut fonctionner correctement qu'à cette condition.

Pour un refroidissement plus rapide de l'espace de cuisson:

- Laisser la porte de l'appareil ouverte.
- Sélectionner le mode de fonctionnement  30 °C.
- Ne démarrer le second mode Cuisiner pro que lorsque l'affichage de température indique  (au bout de 30 minutes environ).

## Air chaud et vapeur



...



► Effleurez 4 fois la touche .

- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C  
Domaine d'utilisation 30 °C à 230 °C

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par un corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Un apport supplémentaire de vapeur peut être réglé à tout moment en pressant le bouton de réglage  ou la touche . L'amenée de vapeur peut alors être arrêtée individuellement par une nouvelle pression du bouton de réglage  ou la touche .

- Lorsque l'amenée de vapeur n'est pas activée, le symbole  clignote, lorsque l'amenée de vapeur est activée, le voyant est allumé.
- Préparation individuelle d'aliments avec une chaleur sèche et humide (p.ex. viande)
  - Avec de la viande, cuire à la vapeur pendant le premier tiers environ de la durée de cuisson.

## Chaleur voûte et sole



**Ne pas placer de film de protection ou de film aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage durablement l'appareil.**

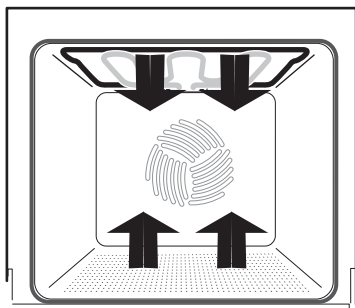


► Effleurez une fois la touche .

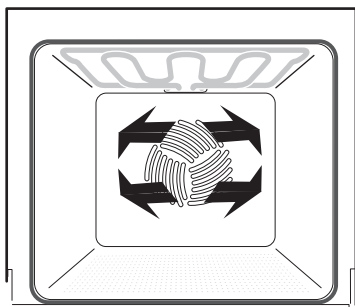
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

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

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



## Air chaud



- Effleurez 2 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C

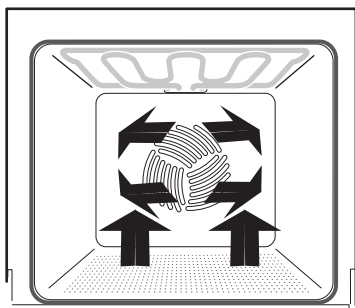
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi de l'espace de cuisson et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Les aliments reçoivent alors la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur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

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

## PizzaPlus



**Ne pas placer de film de protection ou de film aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage durablement l'appareil.**



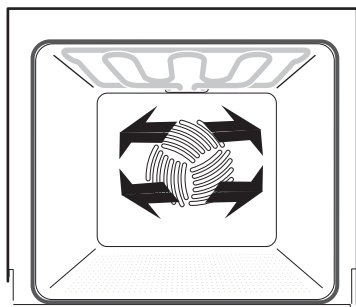
- Effleurez 3 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

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

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

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

## Air chaud humide



- Effleurez 4 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. La vapeur se dégageant lors de la cuisson n'est que faiblement évacuée de l'espace de cuisson, l'humidité propre de la pâtisserie est conservée. Il est possible de cuire simultanément sur un ou deux niveaux.

Cuisson de gratins, soufflés et pâtes levées.

Cuire la pâte ou la pâtisserie dans le mode habituel ou sur la plaque à gâteaux originale.

## Gril grande surface



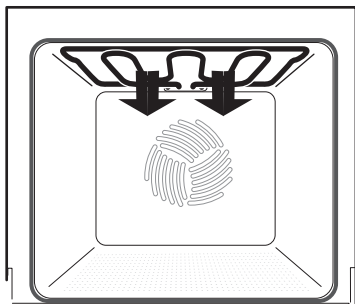
**Utilisez toujours le gril en laissant la porte de l'appareil fermée.**



- Effleurez 5 fois la touche .
- Température de l'espace de cuisson proposée: 230 °C

Le gril grande surface convient pour griller des aliments peu épais et pour gratiner.

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



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

## Rôtissage doux

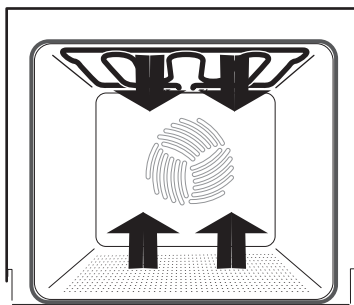


**Ne pas placer de film de protection ou de film aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage durablement l'appareil.**



- Effleurez 6 fois la touche .

Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle la viande est cuite le plus doucement possible à basse température pour le moment souhaité. Pour des indications plus détaillées, voir le chapitre «Rôtissage doux».



## Exemple de réglage

La procédure est expliquée pour cuire un pain.

Les conseils de réglage indiquent:

| Cuisiner pro |  | °C      | Niveau | Durée min |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|-----------|
| Pain         |  | 200–230 | 2      | 35–50     |

- Placez sur la plaque à gâteaux originale la pâte à pain mise en forme et laissez-la encore lever pendant une courte période.
- Introduisez la plaque à gâteaux originale au niveau **2** dans l'espace de cuisson froid.

## Remplissez le réservoir d'eau



**Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau potable et n'utilisez pas de bouillon, de vin ou similaires. N'utilisez pas d'eau distillée.**

- Avec tous les modes de fonctionnement avec vapeur, un réservoir d'eau rempli doit se trouver dans l'appareil.
- Avec le mode de fonctionnement sans vapeur, le réservoir peut rester dans l'appareil sans porter préjudice au résultat de cuisson.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «MAX 1,25L» avec de l'eau fraîche et froide et introduisez-le dans l'ouverture prévue à cet effet.

## Ajout d'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si vous devez ajouter de l'eau:

- Remplissez le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

## Sélectionner le mode de fonctionnement



**Lors de la cuisson et du rôissage, de la chaleur se dégage.  
Risque de brûlures!**

**Lisez tout d'abord le chapitre «Consignes de sécurité».**

- Les modes de fonctionnement sans vapeur / / / / / et peuvent être sélectionnés en effleurant une ou plusieurs fois la touche .
- Les modes de fonctionnement avec vapeur / / et ... peuvent être sélectionnés en effleurant une ou plusieurs fois la touche – dans cet exemple Cuisiner pro .
- Le symbole est allumé.
- Le symbole clignote.
- Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson proposée clignote .



La température proposée correspond à la température de la phase air chaud.  
La température de la phase vapeur est réglée de façon ferme.

- Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche – dans cet exemple .
- La température de l'espace de cuisson proposée peut être modifiée aussi longtemps que le symbole ainsi que l'affichage de la température clignent. Si les affichages ne clignent déjà plus, effleurez la touche .



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

- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
- Tant que la température de l'espace de cuisson est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .



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

## Préchauffage rapide

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

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Gardez le bouton de réglage  enfoncé pendant 2 secondes.
  - Un signal acoustique unique retentit.
  - Dans l'affichage de la température « ° » clignote.

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

## Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson

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

- ▶ Effleurez la touche .
- Pendant env. 15 secondes, le symbole  clignote.
- Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

## Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé ne peut être modifié au cours du fonctionnement. Il doit d'abord être arrêté en effleurant la touche , un nouveau mode de fonctionnement peut alors être sélectionné.

## Fin de la cuisson



**A l'ouverture de la porte de l'appareil, une vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'appareil.**

Le pain est cuit quand il sonne creux lorsque vous frappez sur le dessous.

- Sortez le pain cuit de l'espace de cuisson.

## Déclencher

- Effleurez la touche .
- Les symboles  et  s'éteignent.
- Avec tous les modes de fonctionnement avec vapeur, une élimination de la vapeur peut avoir lieu à la fin du processus.
- Durant cette élimination de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ouvrir la porte de l'appareil immédiatement après la fin du fonctionnement.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner un certain temps après le déclenchement de l'appareil.



L'appareil est totalement déclenché lorsque tous les symboles sont éteints.

- La condensation et les morceaux d'aliments situés sur le fond de l'espace de cuisson doivent être totalement éliminés ou séchés après chaque cuisson à la vapeur.

## Vider le réservoir d'eau



**L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude.**

Suite au déclenchement de l'appareil, l'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau.

- Après cette opération, retirez et videz le réservoir d'eau.



Si l'eau résiduelle n'est pas pompée immédiatement, la cause est la suivante:  
Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est évacuée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.

Vous pouvez démarrer à tout moment un nouveau mode de fonctionnement.

- Essayez le réservoir d'eau et replacez-le dans l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte afin que l'espace de cuisson puisse refroidir et sécher.

## Utilisation optimale

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

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

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

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



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

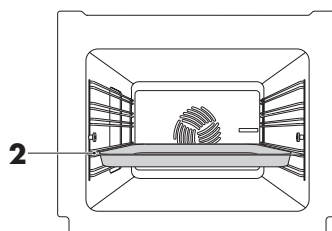
## Cuire avec l'air chaud

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

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

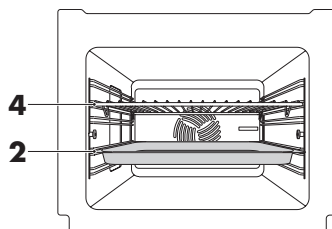
### Sur un niveau

- Pour tout aliment – qu'il soit plat ou épais – sur la plaque à gâteaux originale ou sur la grille au niveau **2**



### Sur deux niveaux

- Tôle en acier inox au niveau **2** et plaque à gâteaux originale au niveau **4**
- Moules plats sur la plaque à gâteaux originale au niveau **2** et sur la grille au niveau **4**



## **Economiser de l'énergie**

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

## **Préchauffage**

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

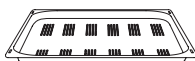
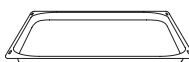
## **Eviter l'encrassement**

- Pour réduire le nettoyage lors de l'utilisation du gril, la plaque à gâteaux originale – recouverte d'une feuille d'aluminium – peut être placée au niveau **1**.

## Utilisation des accessoires



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



- Ne pas utiliser la plaque à gâteaux originale avec .
- La grille sert de support pour des plats à rôtir et les moules ainsi que pour la viande, les pizza surgelées, etc.
- Utilisez la plaque à gâteaux originale uniquement dans la position normale – et non à l'envers.
- La tôle en acier inox ne doit jamais être utilisée avec , car le résultat n'est alors pas satisfaisant.
- La tôle en acier inox peut être utilisée comme deuxième plaque lors d'une cuisson avec .
- Le bac de cuisson perforé sert principalement pour la cuisson à la vapeur de légumes frais ou surgelés. Lors de la cuisson à la vapeur, toujours introduire la tôle en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les éventuels morceaux d'aliments ou la condensation.

# Sonde de température



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



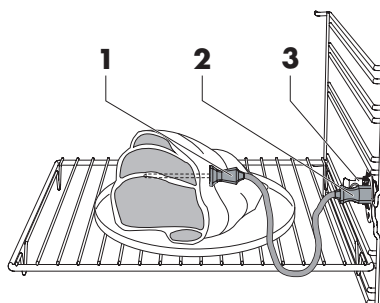
- A l'aide de la sonde de température, vous pouvez faire se déclencher l'appareil lorsque la température de la sonde souhaitée est atteinte dans l'aliment. Vous trouverez les températures de la sonde appropriées dans les conseils de réglage.
- Vous pouvez également utiliser uniquement la sonde de température pour la mesure de la température de la sonde et déclencher l'appareil manuellement.
- La sonde de température peut être utilisée avec tous les modes de fonctionnement.
- Si vous laissez l'aliment dans l'espace de cuisson après le déclenchement, la température de la sonde augmente encore légèrement sous l'effet de la chaleur résiduelle. Ce fait doit être pris en compte, en particulier pour la cuisson de viande.



La sonde de température convient uniquement pour la mesure de la température dans des aliments sur une plage de 30 °C à 99 °C.

## Positionner la sonde de température

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



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

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

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

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

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

## Température de la sonde



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

### Réglage

- ▶ Effleurez 2 fois la touche **°C**.
  - Le symbole  clignote.
  - La température de la sonde proposée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde souhaitée. La température de la sonde dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Voir les conseils de réglage.



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

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

### Contrôler / modifier

- ▶ Effleurez 2 fois la touche **°C**.
  - Pendant 15 secondes env., le symbole  clignote.
  - Dans l'affichage de la température, la température de la sonde réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de la sonde.

## Fin de cuisson

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

# Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles

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

## Régler et modifier l'heure

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

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



L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, un double signal acoustique retentit.

## Minuterie

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

### Régler

- ▶ Effleurez la touche .
  - Le symbole  clignote.
  - Dans l'affichage de droite, clignote .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Le réglage se fait

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

La durée maximale est de 9 heures 59 min.

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

Au terme de la durée réglée,

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
- le symbole  clignote
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

### Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
  - Le symbole  clignote.
  - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

## Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .
  - Le symbole  clignote.
  - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée sur .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

## Durée de fonctionnement

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

### Régler

- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche .
  - Le symbole  clignote.
  - Le symbole  et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
  - Dans l'affichage de droite, la durée de cuisson proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez l'appareil.
  - Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné est allumé.
  - Les symboles  et  sont allumés.
  - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
  - L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

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

L'appareil se déclenche à 10 h 15.

## Contrôler et modifier

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

## Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

## Durée de fonctionnement écoulée

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

## Démarrage différé

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

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



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

## Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson, sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez la touche **⏸**.
  - Le symbole **⏸** clignote.
  - Le symbole **°C** et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
  - Dans l'affichage de droite, la durée de cuisson proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage **↻OK↻**, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche **⏸**.
  - Le symbole **⏸** clignote.
  - Dans l'affichage de droite, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée en plus clignent.
- ▶ En tournant le bouton de réglage **↻OK↻**, réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.



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

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - Les symboles  et  sont allumés.
  - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

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

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

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

## Contrôler et modifier

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

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
  - Le symbole  clignote.
  - Dans l'affichage de droite, l'heure d'arrêt clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

## Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

## Heure d'arrêt atteinte

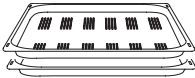
- Au terme de la durée réglée, l'appareil se déclenche automatiquement.
- Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- Le symbole  clignote.
- L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous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

# Conseils de réglage

Ci-après, vous trouverez des conseils pour la préparation de plats appréciés. Les valeurs précisées pour la durée de cuisson et la température sont indicatives. En fonction du type, de la qualité, de la fraîcheur, de la taille et de la nature du met, ces valeurs peuvent varier.

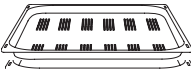
## Cuire à la vapeur

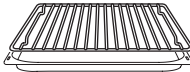
 Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

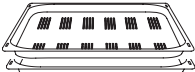
| Légumes (frais)                              |    | °C  | Durée min | Accessoires                                                                         |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Haricots                                     |  | 100 | 35–45     |  |
| Broccoli, chou-fleur                         |                                                                                     |     | 20–30     |                                                                                     |
| Fenouil                                      |                                                                                     |     | 25–35     |                                                                                     |
| Carottes                                     |                                                                                     |     | 20–30     |                                                                                     |
| Pommes de terre en morceaux, pommes vapeur   |                                                                                     |     | 20–25     |                                                                                     |
| Pommes de terre entières, en robe des champs |                                                                                     |     | 30–45     |                                                                                     |
| Pois mange-tout                              |                                                                                     |     | 10–15     |                                                                                     |
| Chou-rave                                    |                                                                                     |     | 15–30     |                                                                                     |
| Epis de maïs                                 |                                                                                     |     | 45–60     |                                                                                     |
| Poivrons                                     |                                                                                     |     | 10–15     |                                                                                     |
| Choux de Bruxelles                           |                                                                                     |     | 25–30     |                                                                                     |
| Asperges                                     |                                                                                     |     | 20–35     |                                                                                     |
| Epinards                                     |                                                                                     |     | 7–10      |                                                                                     |
| Céleri en branche                            |                                                                                     |     | 25–30     |                                                                                     |
| Courgettes                                   |                                                                                     |     | 10–20     |                                                                                     |

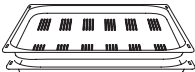
| Garnitures          |  | °C  | Durée min | Accessoires                                                                        |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Riz + liquide       |  | 100 | 20-40     |  |
| Lentilles + liquide |                                                                                   |     | 20-60     |                                                                                    |
| Semoule + liquide   |                                                                                   |     | 10-15     |                                                                                    |

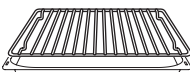
| Viande                            |  | °C  | Durée min | Accessoires                                                                        |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Jambon (en fonction de la taille) |  | 100 | 60-90     |  |
| Côtelettes fumées, porc Kasserler |                                                                                   |     | 45-60     |                                                                                    |
| Saucisson                         |                                                                                   |     | 30-45     |                                                                                    |

| Poisson et fruits de mer |    | °C  | Durée min | Accessoires                                                                          |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de poisson         |  | 80  | 10-20     |  |
| Poisson entier           |                                                                                     |     | 20-30     |                                                                                      |
| Moules                   |                                                                                     | 100 | 10-30     |                                                                                      |
| Seiche                   |                                                                                     |     | 10-30     |                                                                                      |

| Stérilisation/Mise en bocal |  | °C | Durée min | Accessoires                                                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Cerises                     |  | 80 | 30        |  |
| Poires                      |                                                                                   | 90 |           |                                                                                   |
| Pêches                      |                                                                                   |    |           |                                                                                   |
| Pruneaux                    |                                                                                   |    |           |                                                                                   |

| Extraction du jus                       |  | °C  | Durée min | Accessoires                                                                       |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fruits (cerises, raisin, etc.)          |  | 100 | max. 90   |  |
| Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.) |                                                                                   |     |           |                                                                                   |

| Blanchir                                     |    | °C  | Durée min | Accessoires                                                                         |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes<br>p.ex. haricots, petits pois, etc. |  | 100 | ca. 5     |  |

| Desserts         |  | °C | Durée min | Accessoires                                                                         |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Flans au caramel |  | 90 | 25–30     |  |
| Flan             |                                                                                     |    | 20–30     |                                                                                     |
| Yaourt           |                                                                                     | 40 | 5–6 hrs.  |                                                                                     |

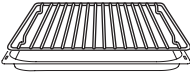
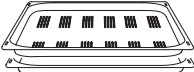
# Régénérer



Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

Les indications pour  renvoient à la régénération simultanée sur plusieurs niveaux.

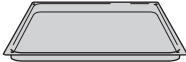
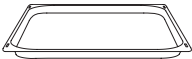
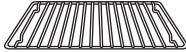
| Réchauffage                          |  | °C  | Durée min         | Accessoires                                                                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Réchauffage de plats (1 assiette)    |  | 120 | 7–10              |  |
| Réchauffage de plats (2–3 assiettes) |                                                                                   |     | 8–12              |                                                                                    |
| Préparer des plats cuisinés surgelés |                                                                                   |     | selon indications |                                                                                    |

| Décongélation             |    | °C      | Durée min                | Accessoires                                                                         |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain                      |    | 140–150 | ca. 20                   |   |
| Spätzli, pâtes, riz       |                                                                                     | 120–130 |                          |                                                                                     |
| Viande, poisson, volaille |  | 50      | en fonction de la taille |  |
| Légumes                   |                                                                                     | 100     | selon indications        |                                                                                     |

Cuisiner pro



Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

| Cuisiner pro                                                                             |  | °C      | Niveau     | Durée min | Accessoires                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kouglof                                                                                  |  | 190–200 | 2          | 30–40     | <br><br> |
| Pâtisserie en pâte feuilletée (fraîche ou surgelée, fourrée ou non, mais pas des tartes) |                                                                                   | 190–210 | 2<br>2 + 4 | 20–35     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pain                                                                                     |                                                                                   | 190–210 | 2          | 45–60     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Petits pains                                                                             |                                                                                   |         | 2<br>2 + 4 | 25–35     |                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Gâteaux Cake



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

|                         |    | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|
| Cake 25 cm              |    | 160–180 | oui          | 2      | 50–70     |
| Génoise                 |                                                                                     |         |              |        | 30–40     |
| Biscuit roulé           |                                                                                     | 210–220 |              | 2 + 4  | 7–10      |
|                         |    | 190–200 |              |        |           |
| Tourte aux carottes     |    | 170–180 |              | 2      | 55–60     |
| Kouglof                 |                                                                                     |         |              |        | 50–55     |
| Pâte sablée avec fruits |                                                                                     | 200     |              | 2 + 4  | 45–55     |
|                         |    | 180–200 |              |        |           |
| Tourte de Linz          |    | 170–180 |              | 2      | 55–60     |
| Pain d'épice            |                                                                                     |         |              |        | 50–60     |
| Tourte au séré          |                                                                                     | 160–170 |              |        | 70–80     |
| Strudel aux pommes      |                                                                                     |         |              |        | 190–200   |
|                         |  | 180–190 |              |        |           |

Petits gâteaux



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

|                                 |    | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|
| Feuilletés pour apéro           |    | 180–200 | oui          | 2      | 15–20     |
|                                 |    | 160–180 |              | 2 + 4  | 15–25     |
| Croissants au jambon            |    | 190–210 |              | 2      | 20–30     |
|                                 |    | 170–180 |              | 2 + 4  |           |
| Pâtisserie pâte levée           |    | 180–200 |              | 2      | 15–25     |
|                                 |    | 160–180 |              | 2 + 4  |           |
| Eclairs                         |    | 200–220 |              | 2      |           |
|                                 |    | 180–200 | non          | 2 + 4  | 20–35     |
| Macarons                        |    | 160–170 | oui          | 2      | 15–25     |
|                                 |    | 150–160 |              | 2 + 4  |           |
| Milanais<br>Spitzbube           |    | 170–180 |              | 2      |           |
|                                 |   | 150–160 |              | 2 + 4  |           |
| Anis<br>Petits gâteaux à l’anis |  | 140–150 |              | 2      | 20–30     |
|                                 |  |         |              | 2 + 4  |           |
| Meringues                       |  | 90–100  | non          | 2      | 60–120    |
|                                 |  |         |              | 2 + 4  |           |

# Tarte Pizza



Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.  
Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes environ.

|                   |    | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |       |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|-------|
| Tarte aux fruits  |    | 170–190 | oui          | 2      | 35–50     |       |
|                   |    |         |              | 2 + 4  |           |       |
|                   |    | 200–210 |              | 2      | 17–25     |       |
| Pizza (fraîche)   |    | 190–210 |              | 2 + 4  |           |       |
|                   |    | 200–220 |              |        |           | 35–50 |
| Tarte aux légumes |    | 170–190 |              | 2      |           |       |
|                   |    |         |              | 2 + 4  |           |       |
|                   |    | 200–210 |              | 2      | 30–45     |       |
| Gâteau au fromage |    | 170–190 |              | 2 + 4  |           |       |
|                   |    | 160–180 |              |        |           |       |
|                   |   | 180–200 |              | 2      | 25–40     |       |
| Quiche            |  | 170–190 |              |        |           |       |

Pain Tresse

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

|                        |  | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|
| Pain                   |  | 220–230 | 5 min        | 2      | 35–50     |
|                        |  | 200–220 |              | 2 + 4  |           |
| Tresse                 |  | 200–210 |              | 2      | 35–45     |
|                        |  | 180–200 |              | 2 + 4  | 30–40     |
| Gâteau-rose            |  | 190–200 | oui          | 2      | 35–40     |
| Couronne en pâte levée |  | 170–190 | 5 min        | 2 + 4  |           |
| Tresse russe           |                                                                                   |         |              |        |           |

Soufflés Gratins

|                                                      |    | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|
| Soufflés sucrés/salés                                |  | 160–180 | oui          | 2      | 30–50     |
| Gratin de pommes de terre avec pommes de terre crues |                                                                                     |         |              |        |           |
| Soufflés au fromage                                  |  | 150–170 |              |        | 45–60     |
| Soufflés au chocolat                                 |                                                                                     | 160–170 |              |        | 40–60     |

## Viande

|                                                   |  | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée<br>min | <br>°C |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Epaule de bœuf<br>épaisseur 7 cm                  |  | 190–200 | oui          | 2      | 75–120       | 75–80                                                                                   |
| Epaule de veau<br>épaisseur 5,5 cm                |                                                                                   | 200–210 |              |        | 80–100       |                                                                                         |
| Epaule de porc<br>épaisseur 6 cm rôtie<br>braisée |                                                                                   | 180–190 |              |        | 70–100       | 80–85                                                                                   |
| Gigot épaisseur 9 cm                              |                                                                                   | 210–220 |              |        | 100–120      |                                                                                         |
| Rôti de viande hachée<br>épaisseur 5 cm           |                                                                                   | 190–210 |              |        | 60–90        | 75–80                                                                                   |
| Fromage d'Italie                                  |                                                                                   | 180–200 |              |        | 45–60        |                                                                                         |
| Filet en croûte                                   |  | 200–210 | non          | 5      | 30–45        |                                                                                         |
| 4 saucisses                                       |  | 230     | 3 min        |        | 15–20        |                                                                                         |

Rôtissage doux de viande déjà saisie

► Voir également le chapitre «Rôtissage doux».

|                      | Degré de cuisson | Programme                                                                         | Valeur proposée                                                                         |                                                                                             | Plage de réglage                                                                            | Niveau |
|----------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                      |                  |                                                                                   | <br>°C | <br>heures | <br>heures |        |
| Filet de veau        | saignant         |  | 60                                                                                      | 3½                                                                                          | 2½–4½                                                                                       | 2      |
|                      | à point          |                                                                                   | 65                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Rumsteak de veau     |                  |                                                                                   | 67                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Carré de veau        |                  |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Filet de bœuf        | saignant         |                                                                                   | 55                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
|                      | à point          |                                                                                   | 60                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Rumsteak de bœuf     |                  |                                                                                   | 65                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Epaule de bœuf       |                  |                                                                                   | 75                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Entrecôte, roastbeef | saignant         |                                                                                   | 55                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
|                      | à point          |                                                                                   | 60                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Rumsteak de porc     |                  |                                                                                   | 67                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Carré de porc        |                  |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                             |                                                                                             |        |
| Gigot d’agneau       | saignant         |                                                                                   | 63                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |
|                      | à point          |                                                                                   | 68                                                                                      |                                                                                             |                                                                                             |        |

Volaille Poisson

|                             |  | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|
| Poulet 4 moitiés            |  | 220–230 | non          | 3      | 50–60     |
| Filet de poisson env. 600 g |  | 180–200 |              | 2      | 15–25     |

## Gratiner

|             |  | °C  | Préchauffage | Niveau | Durée min |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------|-----------|
| Toast Hawaï |  | 230 | 3 min        | 4      | 5–10      |
| Légumes     |                                                                                   |     | non          |        | 5–15      |
| Poisson     |                                                                                   |     |              |        |           |

## Cuire à basse température

|                                 |  | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée heures |  °C |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Filet de bœuf<br>épaisseur 5 cm |  | 80–90   | oui          | 2      | 2–3          | 55–60                                                                                |
| Roastbeef<br>épaisseur 5 cm     |                                                                                   |         |              |        | 2½–3½        |                                                                                      |
| Carré de porc<br>épaisseur 5 cm |                                                                                   | 100–110 |              |        | 3–4          | 70–80                                                                                |

## Cuire dans une cocotte en terre

|                                     |  | °C      | Préchauffage | Niveau | Durée min |  °C |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet 1 kg                         |  | 220–230 | non          | 2      | 60–70     | 85                                                                                     |
| Rôti 1 kg                           |                                                                                     |         |              |        | 90–100    | 80                                                                                     |
| Rôti de viande hachée<br>env. 800 g |                                                                                     |         |              |        | 40–50     |                                                                                        |

Dessiccation et séchage



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

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



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

|                                                              |    | °C    | Préchauffage | Niveau     | Durée heures |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|------------|--------------|
| Pommes avec ou sans peau coupées en morceaux ou en rondelles |  | 70    | non          | 2<br>2 + 4 | 12–13        |
| Champignons coupés en lamelles épaisses d’environ 2 mm       |                                                                                     | 50–60 |              |            | 4–5          |
| Herbes                                                       |                                                                                     |       |              |            | 1–1½         |

# Rôtissage doux

## Remarques générales

Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle des morceaux de viande saisis préalablement sont cuits à une température relativement basse pendant une certaine durée. La durée peut être réglée sur une plage de 2½ à 4½ heures. La température de l'espace de cuisson est délibérément maintenue assez basse afin de cuire doucement la viande pour le moment souhaité.

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

Le rôtissage doux de viande déjà saisie convient particulièrement pour les morceaux de viande maigre de qualité. Le poids devrait se situer entre 500 et 2000 g et pour un résultat optimal, la viande ne doit pas faire moins de 4 cm d'épaisseur. De manière générale, la règle suivante s'applique: plus la viande est rôtie longtemps, plus elle est tendre et juteuse. Cela est particulièrement vrai pour les morceaux de viande assez épais. Les morceaux de viande comportant plus de tissus conjonctifs et de graisse se prêtent moins au rôtissage doux.

- ▶ Assaisonnez ou marinez la viande selon vos souhaits.
- ▶ Ne salez la viande que juste avant de saisir.
- ▶ Retirez les marinades aux herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande car ces ingrédients ont tendance à brûler et à donner un goût amer.

## Préparer la viande

- ▶ Dans une poêle, réchauffez un peu de graisse.
- ▶ Saisissez rapidement la viande à feu vif (la durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes).
- ▶ Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- ▶ Enfoncez la sonde de température à l'endroit le plus épais de la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.
- ▶ Introduisez la grille au niveau **2** et placez sur celle-ci le plat contenant la viande saisie.
- ▶ Enfichez la sonde de température dans la prise femelle.

## Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

Les conseils de réglage vous indiquent dans les tableaux de cuisson la température de la sonde optimale pour le morceau de viande.

- ▶ Effleurez 6 fois la touche .
- Les symboles  /  et  sont allumés.
- Dans l’affichage de la température, la température de la sonde proposée  clignote.
- Dans l’affichage de droite,  est indiqué pour une durée d’enclenchement de 3½ heures.
- ▶ La température de la sonde proposée peut être modifiée en tournant le bouton de réglage .



Une modification de la température de la sonde est possible sur une plage de 50 °C à 90 °C.

- ▶ La durée de cuisson proposée peut être modifiée en effleurant la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la nouvelle durée de cuisson.



Une modification de la durée de fonctionnement est possible sur une plage de 2½ à 4½ heures.

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



Si l’affichage de gauche indique , enfichez la sonde de température.

## Interrompre

- ▶ Si, pendant le fonctionnement, vous effleurez la touche , le rôtissage doux sera seulement interrompu.
  - L'affichage de gauche indique .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

## Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .

## Fin

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

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

# Options

## Tiroir chauffant



**Ne conservez aucun matériau inflammable dans le tiroir de l'appareil!**

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

- ▶ Effleurez la touche .
  - Le symbole  est allumé.
  - Le tiroir chauffant est enclenché.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche .
  - Le symbole  s'éteint.
  - Le tiroir chauffant est déclenché.



Selon le mode de fonctionnement choisi, la durée de chauffage de la vaisselle peut varier.

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

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage extérieur

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

## Tiroir de l'appareil / tiroir chauffant

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

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

## Nettoyage des accessoires



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

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale, la tôle en acier inox et le bac de cuisson perforé peut être nettoyés au lave-vaisselle mais la propriété anti-adhérente de la plaque à gâteaux originale peut s'en trouver amoindrie au fil du temps.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce.
- Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrer également celle-ci. Si elle goutte encore après cette opération, nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'espace de cuisson



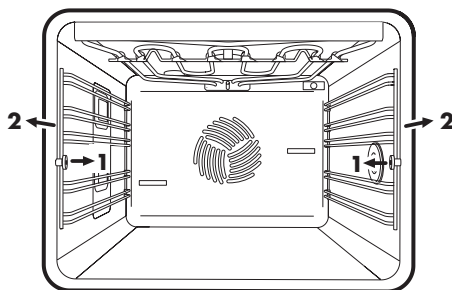
**La sonde de température et les corps de chauffe situés dans l'espace de cuisson peuvent être légèrement endommagés. Ne les tordez pas lors de travaux de nettoyage.**

- ▶ La condensation et les morceaux d'aliments situés sur le fond de l'espace de cuisson doivent être totalement éliminés ou séchés après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Éliminez les saletés sur la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- ▶ Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement  pendant une courte période (environ 30 minutes) et une température de 80 °C. Les saletés sont alors ramollies.

Après une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson peut devenir légèrement plus mat. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson ni l'efficacité de l'appareil.

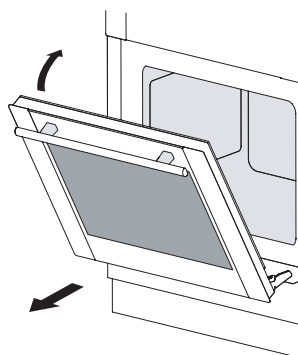
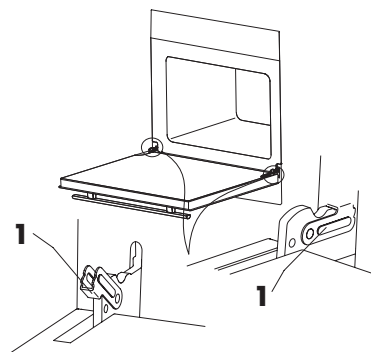
### Retirer la grille de guidage

- ▶ Dévissez les écrous moletés **1** à l'avant sur les grilles de guidage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ▶ Tirez la grille de support **2** latéralement en l'éloignant de la vis et la retirez par l'avant.
- ▶ Pour le montage, introduisez la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placez sur la vis. Vissez les écrous moletés **1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la vis jusqu'à la butée.



## Retirer la porte de l'appareil

- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Aux deux charnières, rabattre totalement vers les bas les étriers **1** à l'avant.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil de sorte à pouvoir l'extraire par le haut.
- ▶ Pour la mise en place, introduisez les deux charnières à l'avant dans l'ouverture.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et repliez les étriers à l'arrière **1**.



## Remplacer la lampe

Pour des raisons de sécurité, contactez notre service clientèle en cas de lampe défectueuse.

## Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

## Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

- Dans l'affichage, **H 10** clignote.

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4x 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

| Dureté de l'eau | Détartrage au bout d'environ |
|-----------------|------------------------------|
| Très douce      | 18 mois                      |
| Moyenne         | 9 mois                       |
| Très dure       | 6 mois                       |

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage. Si vous ne détartriez pas l'appareil, vous risquer d'altérer le fonctionnement et d'endommager l'appareil.

## Produit de détartrage adapté



Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant conçu spécialement pour cet appareil, que vous pouvez acheter en droguerie. Ce produit permet un détartrage professionnel et doux de votre appareil.

Les produits détartrants traditionnels ne conviennent pas car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

## Procéder au détartrage



**Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.**



Le détartrage peut être effectué porte ouverte ou fermée. L'appareil doit être déclenché.

- ▶ Pressez simultanément les touches  et .
- Dans l'affichage, **[CAR]** clignote.
- Dans l'affichage, **[H 5]** clignote alors.
- ▶ Retirez et videz le réservoir d'eau. Versez la totalité du contenu du détartrant spécial non dilué.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
  - L'affichage indique **[R 1]**.
  - L'appareil est alors en phase de détartrage pendant environ 30 minutes.
  - Dans l'affichage, **[H 2]** clignote alors.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau, videz le détartrant et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
  - L'affichage indique **[R 2]**.
  - L'appareil se trouve en phase de rinçage.

- ▶ Dès que **H 2** clignote sur l'affichage, retirez le réservoir d'eau, videz l'eau et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
  - **CA 2** reste indiqué ou **CA 3** est indiqué sur l'affichage.

Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, d'autres rinçages doivent être réalisés.

- **CA 2** ou **CA 3** clignote sur l'affichage.
- ▶ Lorsque l'affichage indique **End**, retirez le réservoir d'eau, videz-le et séchez-le.
  - Le message **End** s'éteint et l'heure est à nouveau visible.

# Comment éliminer soi-même des pannes

## Que faire lorsque ...

... figure sur l'affichage 

| Causes possibles                         | Remède                                       |
|------------------------------------------|----------------------------------------------|
| ■ Le réservoir d'eau n'est pas en place. | ► Mettre en place le réservoir d'eau rempli. |

... figure sur l'affichage 

| Causes possibles                            | Remède                                                              |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ■ Le réservoir d'eau ne contient pas d'eau. | ► Remplir le réservoir d'eau et le mettre en place dans l'appareil. |
| ■ Lors du détartrage.                       | ► Remplacement de l'eau nécessaire.                                 |

... figure sur l'affichage 

| Causes possibles                      | Remède                           |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| ■ La porte de l'appareil est ouverte. | ► Fermer la porte de l'appareil. |

... figure sur l'affichage 

| Cause possible                                | Remède                                                    |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ■ La sonde de température n'est pas enfichée. | ► Enfichez la sonde de température dans la prise femelle. |

**... figure sur l'affichage** H 5

| Causes possibles                                         | Remède                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Le détartrage a été sélectionné mais pas encore lancé. | ► Remplir le contenu du détartrant spécial non dilué dans le réservoir d'eau, introduire celui-ci dans l'appareil et confirmer en pressant le bouton de réglage  . |

**... figure sur l'affichage** H 6

| Cause possible                     | Remède                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Le rôissage doux est interrompu. | <div>► Pour poursuivre, confirmez en pressant le bouton de réglage .</div> <div>► Pour interrompre, effleurez la touche .</div> |

**... figure sur l'affichage** H 10

| Causes possibles                             | Remède                  |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| ■ Le chauffe-eau de l'appareil est entartré. | ► Lancer le détartrage. |

... sur l’affichage **F x x** clignote

| Cause possible                                          | Remède                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F». | <div><div>► Valider l’affichage de dérangement en effleurant la touche .</div><div>► Interrompre l’alimentation électrique pendant env. 1 minute.</div><div>► Rétablir l’alimentation électrique.</div><div>► Si le message s’affiche à nouveau, noter le numéro d’erreur, puis interrompre l’alimentation électrique.</div><div>► Appeler le service.</div></div> |

... L’affichage indique **U 2**

| Causes possibles                              | Remède                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Dérangement dans l’alimentation électrique. | <div><div>► Interrompre l’alimentation électrique.</div><div>► Faire contrôler l’installation électrique par un spécialiste.</div></div> |

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

| Cause possible                                                                            | Remède                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l’installation domestique est défectueux. | <div><div>► Changez le fusible.</div><div>► Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.</div></div> |
| ■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.                 | <div><div>► Appelez le service.</div></div>                                                                 |
| ■ Interruption de l’alimentation électrique.                                              | <div><div>► Contrôlez l’alimentation électrique.</div></div>                                                |

### **... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement**

| <b>Causes possibles</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Remède</b>                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant l'ensemble du fonctionnement (p.ex. par l'enclenchement du ventilateur lors de la génération de vapeur).</li></ul> | Ces bruits sont normaux. Vous ne devez rien entreprendre. |

### **... l'eau n'est pas pompée pendant un long moment après la fin de la cuisson**

| <b>Cause possible</b>                                                                                                                                                                               | <b>Remède</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour des raisons de sécurité, l'eau se trouvant dans le générateur de vapeur n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous de 80 °C.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► S'il y a encore suffisamment d'eau froide dans le réservoir d'eau, celle-ci s'écoulera automatiquement dans le générateur de vapeur. Le générateur de vapeur est ainsi refroidi.</li><li>► S'il n'y a plus suffisamment d'eau froide dans le réservoir d'eau, il faut attendre que le générateur de vapeur refroidisse de lui-même (cela peut durer jusqu'à 30 minutes). Vous pouvez continuer de travailler sans problème.</li></ul> |

## ... l'éclairage ne fonctionne pas

| Causes possibles            | Remède                                                                                         |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ La lampe est défectueuse. | ► Pour des raisons de sécurité, contactez notre service clientèle en cas de lampe défectueuse. |

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

| Cause possible                                           | Remède                                                                     |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ■ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.      | ► Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des conseils de réglage. |
| ■ La température de l'espace de cuisson est trop élevée. | ► Réduire la température de l'espace de cuisson.                           |

## A la suite d'une coupure de courant

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

### Régler l'heure

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

- Les réglages utilisateur sont conservés.



- Si une coupure de courant a lieu au cours de l'exécution d'une recette, celle-ci ne peut être poursuivie.
- Si une coupure de courant a lieu pendant le Détartrage:
  - Tournez ou effleurez le bouton de réglage .
  - Le Détartrage est poursuivi automatiquement avec la reprise de la phase interrompue.

# Trucs et astuces

## Pour la cuisson à la vapeur

Avec  et 100 °C, il est possible de cuire plusieurs aliments simultanément. Ainsi, vous pouvez par exemple préparer simultanément du riz ou des légumes secs en même temps que des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie et de la vaisselle.

Les céréales (p.ex. le riz ou le millet) et les légumes secs (p.ex. les lentilles ou les haricots) peuvent être cuits directement dans un plat de service adapté avec la quantité de liquide requise.

| <b>Aliment</b> | <b>Poids aliment</b> | <b>Ajout de liquide approx.<br/>(selon la consistance souhaitée)</b> |
|----------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Riz            | 100 g                | 1½ dl (eau salée, bouillon, etc.)                                    |
| Millet         | 100 g                | 1½–2 dl                                                              |
| Semoule        | 100 g                | 2–3 dl                                                               |
| Lentilles      | 100 g                | 2–3 dl                                                               |
| Haricots       | 100 g                | 3 dl                                                                 |

- Lors de la cuisson à la vapeur, toujours introduire la tôle en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les éventuels morceaux d'aliments et la condensation.
- Il est recommandé de saler les légumes seulement après la cuisson à la vapeur.

## Pour le mode régénérer

Les plats réchauffés avec  peuvent être divisés en portions directement sur une assiette résistant à la chaleur (généralement de la porcelaine, du verre adapté ou similaire, pas de plastique).

Avec ce mode de fonctionnement, les plats ne doivent pas être couverts. Lors de la régénération, de la vapeur est ajoutée, ce qui empêche le dessèchement des aliments.

Plus les aliments cuits à régénérer sont volumineux, plus la température de l'espace de cuisson doit être basse. Un léger dessèchement superficiel (en présence d'une durée prolongée) est ainsi évité.

 permet de décongeler sans difficulté du pain et autres aliments contenant de l'amidon tels que le riz ou les pâtes.



La viande ou le poisson doivent être décongelés à très basse température  50 °C pour éviter un début de cuisson.

## Pour le mode cuisiner pro

Laissez encore brièvement lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries en pâte levée. 10 minutes suffisent dans la plupart des cas. Introduisez dans l'espace de cuisson froid la pâte placée sur la plaque à gâteaux originale et cuisez-la avec .

Les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée cuites avec le mode cuisiner pro n'ont pas besoin d'être enduites (par exemple d'œuf, de crème, etc.). Avec le mode cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase vapeur et le pain peut alors recevoir trop de vapeur. Il présente alors une forme assez plate.

Pour obtenir une belle croûte croustillante, la règle suivante s'applique: plus la pâtisserie est petite, plus la température de la phase air chaud doit être élevée. Le réglage optimal de température pour les petits pains est donc souvent supérieur à celui d'un pain isolé.

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

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

## **Le gâteau s'effondre**

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

## **La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme**

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

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

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

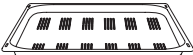
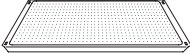
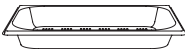
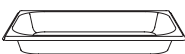
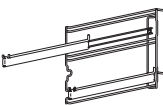
## **Mesure de la température de l'espace de cuisson avec votre propre thermomètre**

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

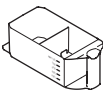
# Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.

## Accessoires

|                                                     |                                                                                    | <b>L × L × H [mm]</b> |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Plaque à gâteaux originale                          |   | 430 × 345 × 30        |
| Plaque en acier inox                                |   | 430 × 345 × 25        |
| Bac de cuisson perforé                              |   | 430 × 345 × 25        |
| Grille                                              |   | 430 × 345 × 26        |
| Paire de plaques à biscuits non perforées           |   | 430 × 351 × 13        |
| Paire de plaques à biscuits perforées               |   | 430 × 351 × 13        |
| Bac de cuisson perforé, en acier inox<br>1/3 GN     |   | 177 × 325 × 40        |
| Bac de cuisson non perforé, en acier inox<br>1/3 GN |   | 177 × 325 × 40        |
| Supports de plaques coulissant                      |  |                       |

## Pièces de rechange

|                      |                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sonde de température |  |
| Ecrou moleté         |  |
| Livre de recettes    |                                                                                     |
| Réservoir d'eau      |  |

# Caractéristiques techniques

## Raccordement électrique

|                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| Tension de raccordement | 400 V 2N~ 50 Hz               |
| Puissance               | Valeur de raccordement 3700 W |
| Fusible                 | 10 A                          |

## Puissance de chauffe

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Air chaud            | 2200 W |
| Chaleur voûte        | 1200 W |
| Chaleur de sole      | 1250 W |
| Gril                 | 1500 W |
| Générateur de vapeur | 1400 W |
| Tiroir chauffant*    | 400 W  |

\* Option

## Concept de sécurité

Aussi longtemps que l'alimentation électrique est assurée, l'appareil reste sous la surveillance de sa commande électronique. Les dérangements sont indiqués sur l'affichage.

## Remarque générale

Quantité de chargement maximum 3 kg

## Remarques pour les instituts de contrôle

Les mesures de déclaration selon EN 50304 doivent être réalisées avec le mode de fonctionnement air chaud humide.

# Elimination

## Emballage

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

## Désinstallation

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

## Sécurité

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

## Elimination

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

# Index

## A

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Accessoires .....                    | 77 |
| Commander .....                      | 83 |
| Utilisation .....                    | 33 |
| Affichages .....                     | 68 |
| Information F .....                  | 70 |
| Informations H .....                 | 68 |
| Informations U .....                 | 70 |
| Air chaud .....                      | 23 |
| Cuire .....                          | 31 |
| Niveaux .....                        | 31 |
| Air chaud et vapeur .....            | 22 |
| Air chaud humide .....               | 24 |
| Ajouter de l'eau .....               | 26 |
| Appareil .....                       |    |
| Déclencher .....                     | 29 |
| Avant la première mise en service .. | 5  |

## B

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Blanchir .....                | 46     |
| Bouton de réglage .....       | 13     |
| Brèves instructions .....     | 10, 84 |
| Brunissage non uniforme ..... | 75     |

## C

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| Cake .....                                 | 49         |
| Caractéristiques techniques .....          | 78         |
| Centre de service .....                    | 83         |
| Chaleur sole .....                         | 22         |
| Chaleur voûte et sole .....                | 22         |
| Cocotte en terre .....                     | 55         |
| Commandes .....                            | 83         |
| Concept de sécurité .....                  | 78         |
| Conseils de réglage .....                  | 44         |
| Consignes de sécurité .....                | 5          |
| Avant la première mise en service .....    | 5          |
| Si vous avez des enfants .....             | 6          |
| Utilisation .....                          | 7          |
| Utilisation conforme à l'usage prévu ..... | 6          |
| Contrat d'entretien .....                  | 83         |
| Coupure de courant .....                   | 72         |
| Cuire .....                                | 19         |
| Cuire à basse température .....            | 55         |
| Cuire à la vapeur .....                    | 19, 44     |
| Cuire avec l'air chaud .....               | 31         |
| Cuire dans une cocotte en terre ....       | 55         |
| Cuisiner pro .....                         | 21, 48, 74 |

## **D**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Décongélation .....             | 47     |
| Démarrage différé.....          | 42     |
| Dérangements .....              | 68, 83 |
| Description de l'appareil ..... | 10     |
| Désinstallation .....           | 79     |
| Desserts .....                  | 46     |
| Dessiccation .....              | 56     |
| Détartrage.....                 | 65     |
| Coupure de courant .....        | 72     |
| Procéder .....                  | 66     |
| Durée de fonctionnement         |        |
| Mode de fonctionnement.....     | 40     |
| Dureté de l'eau .....           | 17     |

## **E**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Eclairage .....              | 18 |
| Economiser de l'énergie..... | 32 |
| Éléments d'affichage .....   | 11 |
| Éléments de commande .....   | 11 |
| Élimination .....            | 79 |
| Emballage.....               | 79 |
| Enfants.....                 | 6  |
| Entretien.....               | 62 |
| Exemple de réglage.....      | 26 |
| Extraction du jus .....      | 46 |

## **F**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Fin de la cuisson..... | 29 |
| Fruits de mer .....    | 45 |

## **G**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Garnitures .....          | 45 |
| Gâteaux .....             | 49 |
| Gratiner .....            | 55 |
| Gratins .....             | 52 |
| Gril                      |    |
| Gril grande surface ..... | 25 |

## **H**

|                     |    |
|---------------------|----|
| Heure               |    |
| Affichage.....      | 16 |
| Heure d'arrêt ..... | 42 |
| Horloge .....       | 38 |

## **L**

|              |    |
|--------------|----|
| Légumes..... | 44 |
|--------------|----|

## **M**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Message d'erreur.....         | 70    |
| Minuterie.....                | 39    |
| Mise en bocal.....            | 46    |
| Mise en service .....         | 5, 13 |
| Mode de fonctionnement        |       |
| Modifier .....                | 28    |
| Sélectionner .....            | 27    |
| Modes de fonctionnement ..... | 19    |

## **N**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Nettoyage.....                   | 62 |
| Nettoyage de l'espace de cuisson | 63 |
| Nettoyage extérieur.....         | 62 |
| Niveaux                          |    |
| Air chaud .....                  | 31 |

## **O**

|               |    |
|---------------|----|
| Options ..... | 61 |
|---------------|----|

## **P**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Pain.....                     | 48, 52 |
| Petits gâteaux .....          | 50     |
| Pièces de rechange .....      | 77     |
| Commander .....               | 83     |
| Pizza .....                   | 51     |
| PizzaPlus .....               | 23     |
| Plaques rondes .....          | 23, 31 |
| Pochage.....                  | 19     |
| Poisson.....                  | 45, 54 |
| Préchauffage .....            | 32     |
| Préchauffage rapide .....     | 28     |
| Première mise en service..... | 13     |
| Produit de détartrage .....   | 65     |
| Puissance de chauffe .....    | 78     |

## **Q**

|                 |    |
|-----------------|----|
| Questions ..... | 83 |
|-----------------|----|

## **R**

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Raccordement électrique.....         | 78         |
| Réchauffage .....                    | 47         |
| Régénérer .....                      | 20, 47, 74 |
| Réglages utilisateur .....           | 14         |
| Régler l'heure .....                 | 38         |
| Remplacer la lampe.....              | 64         |
| Remplacer le joint de la porte ..... | 64         |
| Réservoir d'eau .....                | 26         |
| Retirer la porte de l'appareil ..... | 64         |
| Rôtir.....                           | 19         |
| Rôtissage doux .....                 | 25, 57     |
| Sélectionner et démarrer .....       | 59         |
| Viande déjà saisie .....             | 54         |

## **S**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Séchage.....               | 56    |
| Sécurité .....             | 79    |
| Sécurité enfants .....     | 15    |
| Service de réparation..... | 83    |
| Sonde de température ..... | 34    |
| Positionner .....          | 35    |
| Soufflés .....             | 52    |
| Stérilisation.....         | 46    |
| Symboles .....             | 2, 11 |

## **T**

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Tarte .....                                 | 51     |
| Température de l'espace de<br>cuisson ..... | 28     |
| Température de la sonde .....               | 36     |
| Tiroir chauffant .....                      | 61, 62 |
| Tiroir de l'appareil .....                  | 62     |
| Touches .....                               | 11     |
| Tresse .....                                | 52     |
| Trucs et astuces .....                      | 73     |

## **U**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Utilisation ..... | 13, 26 |
|-------------------|--------|

## **V**

|               |        |
|---------------|--------|
| Viande .....  | 45, 53 |
| Préparer..... | 58     |
| Volaille..... | 54     |

## Service de réparation



**Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.**

**Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.**

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

FN

Appareil

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

► Ouvrez la porte de l'appareil.

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

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

### Questions, commandes, contrat d'entretien

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

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

# Brèves instructions

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

## Régler l'heure

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

## Sélectionner le mode de fonctionnement

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

## Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

## Régler la minuterie

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

## V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug  
Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61  
vzug@vzug.ch, [www.vzug.ch](http://www.vzug.ch)  
Centre de service: Tél. 0800 850 850

J758.11-3