

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de cuisson sélectionné.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole	Signification	
Touches		
ⓘ	on/off	Allumer et éteindre l'appareil
▶	start/stop	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles à l'extérieur		
⌚	Minuteur	Sélectionner le minuteur
🔒	Sécurité-enfants	Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche
ⓘ	Information	Appeler l'affichage d'informations Appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec.)
⋮	EcoClean	Sélection du mode de fonctionnement Fonction de nettoyage

Champs tactiles à l'intérieur

	Chaleur tournante 4D	Sélectionner directement le mode de cuisson Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle	Sélection directe du mode de cuisson Convection naturelle
	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de fonctionnement Modes de cuisson
	Température	Sélectionner la température pour le compartiment de cuisson
	AutoPilot	Sélection du mode de fonctionnement Plats avec programmes de cuisson
	Poids	Sélection du poids lors du mode de fonctionnement Plats
	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
	Chauffage rapide	Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

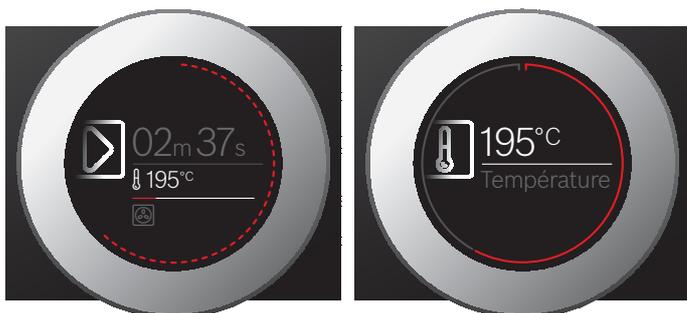
Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. de la température, vous devez ramener la bague de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte. Lors des modes de cuisson par exemple, le premier point réapparaît après le dernier.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.

**Ligne annulaire**

A l'extérieur dans l'écran si trouve la ligne annulaire.

Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Pendant le fonctionnement, la ligne annulaire se remplit de rouge à un rythme d'une seconde. Après chaque minute pleine, les segments se remplissent de nouveau. Lors de l'écoulement d'une durée, un segment s'éteint toutes les secondes.

Affichage de la température

Après le démarrage d'un mode, la température actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée dans l'écran par un graphique.

Ligne de chauffe	La ligne blanche en dessous de la température se remplit de rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement du mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu. Lors des positions de réglage, par ex. les positions gril, la ligne est immédiatement remplie de rouge.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, la ligne annulaire indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la chaleur résiduelle baisse, plus la ligne annulaire devient sombre et disparaît un moment donné.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent l'utilisation de l'appareil.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 14	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
AutoPilot → "Plats" à la page 28	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées.
EcoClean → "Fonction nettoyage" à la page 22	La fonction de nettoyage nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Modes cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Mode de cuisson	Température	Emploi
 Chaleur tournante 4D	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle	30-300°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Chaleur tournante éco	30-275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 125 et 275 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
 Convection naturelle éco	30-300 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
 Gril air pulsé	30-300°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
 Position Pizza	30-275°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
 Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
 Décongeler	30-60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
 Maintien au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
 Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez la valider ou modifier dans la page respective.