

Mode d'emploi

CombairSteamer V6000

Four à vapeur

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
CombairSteamer V6000 60C	CS6T-23037, CS6T-23048	55-600
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600
CombairSteamer V6000 76C	CS6T-23105, CS6T-23106	55-762
CombairSteamer V6000 7UC	CS6T-23057, CS6T-23058	55-762
CombairSteamer V6000 7U	CS6T-23060, CS6T-23061	60-762
CombairSteamer V6000 76	CS6T-23103, CS6T-23104	60-762

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	4.22	Fin du mode de cuisson avec AutoDoor activé (en fonction du modèle).....	33
1.1	Symboles utilisés.....	5	4.23	Etapes ultérieures.....	33
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	4.24	Arrêt de l'appareil.....	34
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 6		4.25	Vider le réservoir d'eau.....	34
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	4.26	Astuces concernant l'appareil.....	35
2	Première mise en service	10	5	Applications	35
3	Description de l'appareil	11	5.1	Chaleur voûte et sole.....	35
3.1	Structure.....	11	5.2	Chaleur voûte et sole humide.....	36
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	11	5.3	Chaleur voûte et sole eco.....	36
3.3	Espace de cuisson.....	13	5.4	Chaleur de sole.....	36
3.4	Accessoires.....	13	5.5	PizzaPlus.....	37
3.5	AutoDoor (en fonction du modèle).....	16	5.6	Gril.....	37
3.6	Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle).....	16	5.7	Gril-chaleur tournante.....	37
4	Utilisation	17	5.8	Air chaud.....	38
4.1	Commander l'écran.....	17	5.9	Air chaud humide.....	38
4.2	Remplir le réservoir d'eau.....	18	5.10	Air chaud eco.....	39
4.3	Sélectionner et démarrer une application.....	19	5.11	Air chaud avec vapeur.....	39
4.4	Modifier une application.....	20	5.12	Faire sécher (en fonction du modèle).....	40
4.5	Durée.....	20	5.13	Cuisson à la vapeur.....	40
4.6	Démarrage différé/fin.....	22	5.14	Vacuisine.....	40
4.7	Température de la sonde.....	23	5.15	Régénération.....	42
4.8	Options.....	24	5.16	Régénération automatique.....	43
4.9	Contrôler et modifier les réglages.....	24	5.17	Applications Sabbat.....	44
4.10	Préchauffage.....	25	5.18	Cuisiner pro.....	46
4.11	Régler pour plus tard.....	26	5.19	Rôtissage doux.....	47
4.12	Conseils d'utilisation.....	26	5.20	CuissonMatic.....	49
4.13	Favoris.....	27	5.21	Maintien au chaud.....	50
4.14	Epingler.....	28	5.22	Chauffe-plat dans l'espace de cuisson.....	50
4.15	Minuterie.....	29	5.23	Bien-être.....	51
4.16	Eclairage.....	30	5.24	Hygiène.....	51
4.17	Blocage de l'écran.....	30	5.25	Livre de recettes.....	52
4.18	Mode calme.....	30	5.26	EasyCook.....	54
4.19	Heure.....	31	6	V-ZUG-Home	55
4.20	Interrompre une application/arrêt anticipé.....	31	6.1	Conditions d'utilisation.....	55
4.21	Fin du fonctionnement.....	32	6.2	Première mise en service.....	55

7	Réglages utilisateur	56	12	Trucs et astuces	72
7.1	Ajuster les réglages utilisateur.....	56	12.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	72
7.2	Langue.....	56	12.2	Conseils généraux.....	73
7.3	Sécurité enfants.....	56	12.3	Economie d'énergie.....	73
7.4	Ecran.....	56	13	Élimination	74
7.5	Signaux acoustiques.....	57	14	Index	75
7.6	Réglages personnels.....	57	15	Notes	78
7.7	Fonctions d'assistance.....	58	16	Service et assistance	79
7.8	Date et heure.....	58			
7.9	V-ZUG-Home.....	59			
7.10	Informations sur l'appareil.....	59			
7.11	Réglages d'usine.....	60			
7.12	EcoManagement.....	60			
7.13	Service.....	60			
8	Entretien et maintenance	60			
8.1	Nettoyage extérieur.....	60			
8.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	61			
8.3	Nettoyage à la vapeur.....	61			
8.4	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	62			
8.5	Nettoyage du joint de la porte.....	64			
8.6	Remplacement du joint de la porte.....	64			
8.7	Remplacement de la lampe DEL.....	64			
8.8	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage. 64				
8.9	Détartrage.....	65			
9	Éliminer des dérangements	67			
9.1	Messages de dérangement.....	67			
9.2	Autres problèmes éventuels.....	68			
9.3	Après une panne de courant.....	69			
10	Accessoires et pièces de rechange	70			
10.1	Accessoires.....	70			
10.2	Accessoires spéciaux.....	70			
10.3	Pièces de rechange.....	70			
11	Caractéristiques techniques	71			
11.1	Note pour les instituts d'essai.....	71			
11.2	Mesure de la température.....	71			
11.3	Fiche technique du produit.....	71			
11.4	EcoStandby.....	72			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



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

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

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

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Si vous possédez un appareil sans poignée, l'ouverture et la fermeture des portes s'effectuent en actionnant la touche «Ouvrir/Fermer».
- En cas d'ouverture automatique de la porte de l'appareil, les petits enfants ou des animaux ne doivent pas se trouver dans la zone d'ouverture de la porte.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- Le tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- **AVERTISSEMENT:** ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.

- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Ne fixez pas d'aimant sur l'écran.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.

Attention, risque de brûlure!

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

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

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

Attention, danger de mort!

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

Prévenir les dommages sur l'appareil


- Ne fermez pas la porte de l'appareil brutalement.
- Dans les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), ne disposez pas de garniture de protection ou de feuille d'aluminium sur le fond.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Première mise en service


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

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre.
 - Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Lancer le rinçage du système d'eau.

Si l'étape de rinçage n'est pas suivie, il faudra l'effectuer manuellement.

- ▶ Chauffer l'espace de cuisson vide avec le mode de cuisson  «Cuisson à la vapeur» pendant env. 5 minutes.
 - Attendre 20 minutes: l'appareil refroidit et repompe l'eau.
 - ▶ Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche.
 - ▶ Essuyer l'espace de cuisson et le sécher.
- ▶ Démarrer le chauffage à vide.

Si l'étape du chauffage à vide n'est pas suivie, il faudra l'effectuer manuellement après la première mise en service.

- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de cuisson  à 200 °C pendant env. 30 minutes.



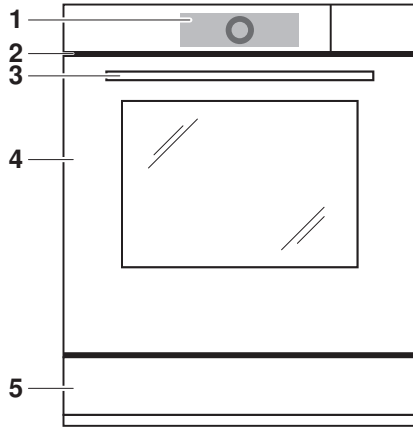
Bien aérer la pièce pendant le chauffage à vide, car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius.

3 Description de l'appareil

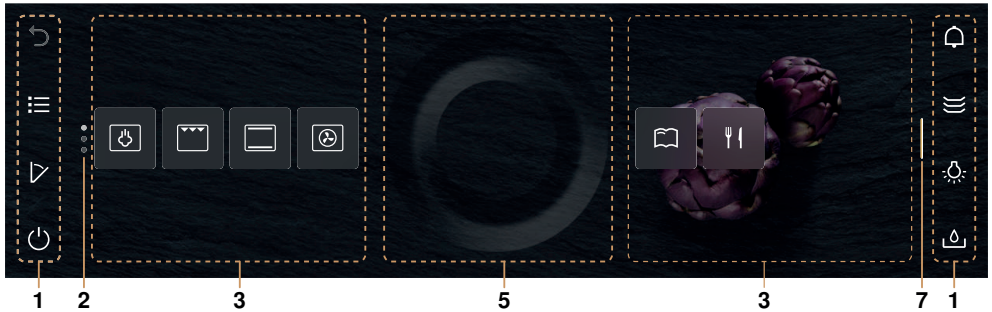
3.1 Structure



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

3.2 Éléments de commande et d'affichage

Vue de l'application



Vue de listes



3 Description de l'appareil

1	Barres de fonction avec touches de fonction	5	CircleSlider
2	Barre/position de défilement	6	Informations
3	Applis	7	Barre permettant d'ouvrir la barre de fonction
4	Liste des applications		

Touches de fonction de gauche

	Une étape en arrière
	Ecran d'accueil
	Vue de listes
	Vue de l'application
	AutoDoor (en fonction du modèle)
	Arrêt

Touches de fonction de droite

	Minuterie
	Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)
	Eclairage de l'espace de cuisson
	Ouvrir le clapet du compartiment d'eau
	Blocage de l'écran
	Mode calme
	Heure

Prêt à démarrer



- | | | | |
|---|-------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Utilisation | 3 | Démarrer le mode de cuisson |
| 2 | Valeur principale | | |

Possibilités de réglage

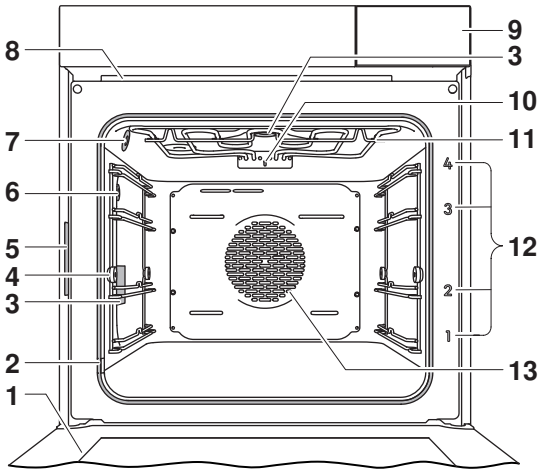
- | | | | |
|--|------------------------|--|----------------------------------|
| | Options | | Durée |
| | Conseils d'utilisation | | Fin |
| | Favori | | Température de l'aliment à cuire |

3.3 Espace de cuisson



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

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



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Porte de l'appareil | 8 | Ventilation de l'espace de cuisson |
| 2 | Joint de la porte | 9 | Compartment pour le réservoir d'eau |
| 3 | Eclairage de l'espace de cuisson | 10 | Sonde de température |
| 4 | Ecrou moleté | 11 | Gril/chaueur de voûte |
| 5 | Plaque signalétique | 12 | Niveaux avec inscription |
| 6 | Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire | 13 | Ventilateur d'air chaud |
| 7 | Sonde d'atmosphère | | |



La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson afin qu'il soit plus aisé de le nettoyer.

3.4 Accessoires







Détérioration due à une utilisation incorrecte!

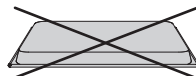
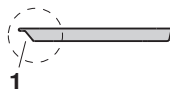
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.







Ne placez pas les accessoires en permanence dans l'espace de cuisson. Avant le fonctionnement, retirez tous les accessoires qui ne vont pas au four de l'espace de cuisson.

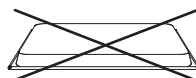
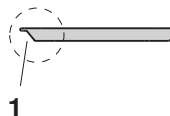
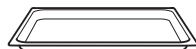
Plaque à gâteaux

- Moule par ex. pour les tartes, les pains et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Ce phénomène est normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pas pour les modes de cuisson  et .
- ▶ Utiliser une plaque en acier inox à la place.
- Convient pour les modes de cuisson  et  si la température réglée est supérieure à 150 °C. En cas d'utilisation fréquente, la surface de la plaque peut changer d'aspect. Cela ne modifie toutefois en rien sa fonctionnalité.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



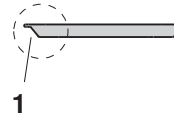
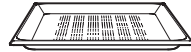
Plaque en inox


- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- Moule par ex. pour les feuilletés pour l'apéritif et les biscuits
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pas pour les modes de cuisson  et  si la température réglée est inférieure à 150 °C. Des températures élevées peuvent entraîner une coloration du matériau.
- Ne convient pas pour les modes de cuisson  et .
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque en acier inox dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



Bac de cuisson perforé

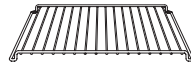
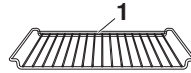
- Pour la cuisson de légumes, de viande et de poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, des baies, etc.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** du bac de cuisson dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



- Ne convient pas pour les modes de cuisson  et .

Grille

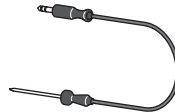
- Support pour les plats à rôtir et les moules
- Support pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.
- Refroidissement de pâtisseries



Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points

La sonde de température de l'aliment à cuire comporte trois points de mesure pour une mesure particulièrement précise de la température. Ils aident en outre à mesurer correctement la température de la sonde, même si la sonde de température de l'aliment à cuire n'a pas été enfichée avec précision. Les points de mesure se trouvent aux points 1, 2 et 4 sur l'échelle de la sonde.

- Mesure de la température au cœur des aliments



«EasyCook» donne des valeurs indicatives de température de la sonde.



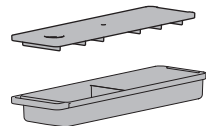
Ne convient pas pour des températures supérieures à 200 °C. Toujours conserver un écart d'au moins 5 cm entre la sonde de température de l'aliment à cuire et le grill/chaaleur de voûte.

Réservoir d'eau avec couvercle



N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

- ▶ Remplir uniquement jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide.
 - Le repère «max.» se trouve dans l'ouverture ronde du couvercle. Une languette avec l'inscription «max.» y est insérée.



Accessoires spéciaux



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

► Vous trouverez les accessoires spéciaux sur www.vzug.com




3.5 AutoDoor (en fonction du modèle)



- Les enfants jusqu'à 3 ans compris doivent être tenus éloignés.
- Les enfants entre 3 et 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à utiliser l'appareil s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont pu bénéficier d'instructions concernant son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer de travaux de nettoyage et de maintenance, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- La responsabilité incombe ainsi à la personne chargée de la surveillance.



La porte de l'appareil peut toujours être ouverte ou fermée manuellement.

- Si l'appareil est sans poignée de porte, l'ouverture et la fermeture de la porte s'opèrent en actionnant la touche de fonction .
- La touche de fonction  remplit la fonction de la poignée avec la commande et l'entraînement.
- Si la résistance est trop grande, la porte de l'appareil est découplée de l'entraînement et peut bouger librement.
- Enlever l'obstacle de la porte et déclencher à nouveau «AutoDoor» à l'aide de la touche de fonction .
 - En cas de nouvel échec, contacter le service après-vente.



Un avertissement sonore indique un mouvement automatisé de la porte de l'appareil. L'avertissement sonore retentit avant et pendant le mouvement.

- Les sons peuvent être réglés dans les réglages utilisateur (voir page 57).



Appuyer longuement sur la touche afin que la porte de l'appareil se mette en position d'aération.

3.6 Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)




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

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

Le tiroir chauffant de l'appareil permet de chauffer de la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts et peut être utilisé indépendamment des autres applications.

Démarrer le tiroir chauffant de l'appareil

- Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- Effleurer la touche de fonction .
- Régler la durée souhaitée avec le CircleSlider.

- ▶ Appuyer sur «Départ» pour démarrer le tiroir chauffant de l'appareil.
 - L'écran indique la durée réglée.
- ▶ Lorsque la durée est écoulée,
 - un signal acoustique retentit.
 - L'écran indique: «Processus terminé».



Réglez une durée d'au moins 1 heure pour chauffer de la vaisselle. Réglez une durée de 1 heure maximum pour le maintien au chaud de plats précuits pour qu'ils conservent le degré de cuisson souhaité sans sécher.



Le tiroir chauffant de l'appareil ne peut pas être sélectionné pendant l'application Sabbat.

- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 22).

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Mise en marche de l'appareil

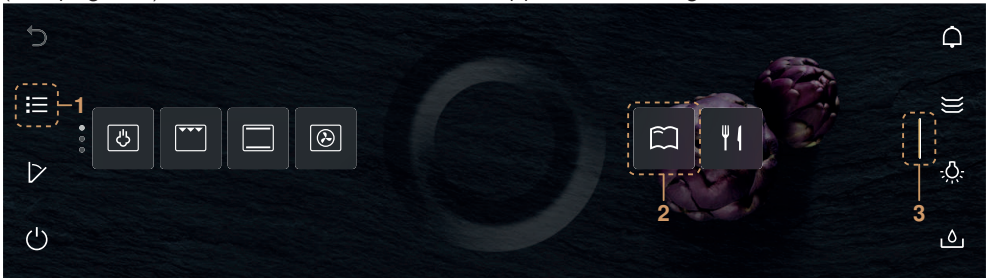
L'appareil est commandé depuis l'écran.

En mode EcoStandby, l'heure n'est visible que si cette fonction a été activée dans les réglages utilisateur.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.



Modifier l'aspect de l'écran d'accueil


L'écran d'accueil peut s'afficher de deux façons différentes: avec la vue d'application (voir page 11) ou celle de listes. La vue de l'application est réglée en usine.



- ▶ Effleurer la touche de fonction **1** pour modifier temporairement la vue.
 - La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
 - La modification est ensuite rejetée.
 - Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- ▶ Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Réglages personnels» (voir page 57).

Afficher des informations en bref

Le nom des applications ainsi que les fonctions favorites  «Renommer» et  «Supprimer» peuvent être affichés dans la vue de l'application.

- ▶ Maintenir pressée l'application **2** souhaitée.
 - L'information en bref et la fonction favorite s'affichent au-dessus de l'application sous Favoris (voir page 27).
- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
 - L'information en bref s'éteint. Avec l'application Favoris , l'information en bref ne s'éteint pas afin de permettre la sélection de Renommer/Supprimer.

Déplacer l'application

Les applications peuvent être déplacées et redispesées dans la vue de l'application.

- ▶ Maintenir pressée l'application souhaitée **2** et la déplacer au sein de la disposition des applications.
 - Les applications sont réparties sur plusieurs pages; une seule application peut être déplacée à la fois.
- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
 - La nouvelle disposition des applications est enregistrée.

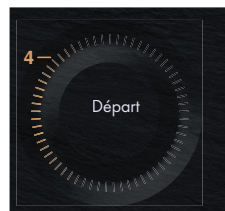
Ouvrir la barre de fonction de droite

La barre de fonction de droite peut être ouverte que l'appareil fonctionne ou non.

- ▶ Faire glisser la barre **3** sur la gauche.
 - La barre de fonction s'ouvre.
 - L'écran affiche d'autres fonctions.

Utiliser le CircleSlider


- ▶ Poser le doigt sur le CircleSlider **4** et le faire tourner en rond.
- ▶ Enlever le doigt du CircleSlider **4**.
 - Une application ou une fonction a été sélectionnée.
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
 - Une valeur ou un réglage a été diminué, augmenté ou adapté.
- ▶ Appuyer sur «Départ» pour démarrer une application ou une fonction.



4.2 Remplir le réservoir d'eau



N'utilisez ni eau filtrée (déméralisée) ni eau distillée.

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Clapet du compartiment à eau».
 - Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil.
- ▶ Remplir d'eau le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.».
 - Verser seulement de l'eau potable fraîche et froide.
 - Le repère «max.» se trouve dans l'ouverture ronde du couvercle. Une languette avec l'inscription «max.» y est insérée.
- ▶ Insérer le réservoir rempli d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.

Rajouter de l'eau

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

Si de l'eau doit être ajoutée:


- ▶ remplir le réservoir avec 1 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de cuisson.

4.3 Sélectionner et démarrer une application


- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

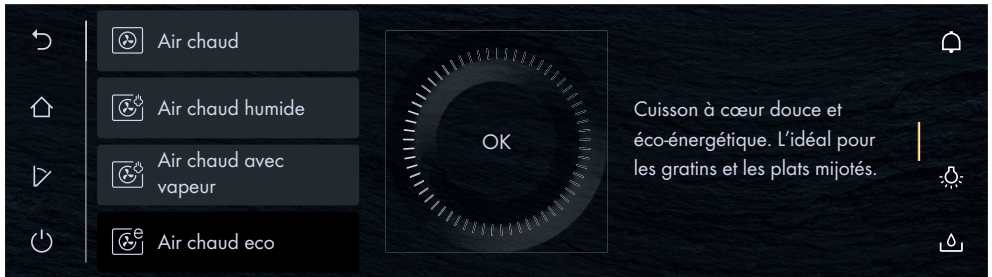
Sélectionner le groupe d'applications

Soit:

- ▶ Effleurer le groupe d'applications souhaité dans la vue de l'application .
 - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.

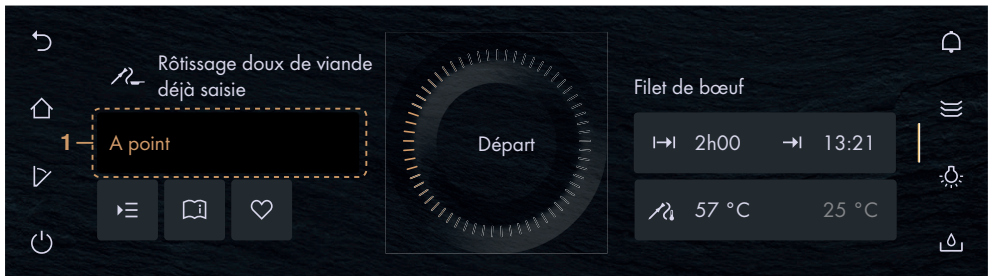
Ou:

- ▶ Sélectionner le groupe d'applications souhaité dans la vue de listes  à l'aide du CircleSlider ou en glissant le doigt vers le haut ou le bas, ou inversement.
- ▶ Appuyer sur «OK» ou effleurer l'application.
 - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.




Sélectionner une application


- ▶ Sélectionner l'application souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - Ou sélectionner en glissant le doigt, par le biais de la navigation et en effleurant l'entrée dans la liste.
- ▶ Effleurer l'application souhaitée et appuyer sur «OK», ou effleurer à nouveau l'application.
 - «Prêt à démarrer» ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, répéter la procédure et sélectionner l'application souhaitée jusqu'à ce que l'écran indique que l'appareil est prêt à démarrer:



Adapter les valeurs

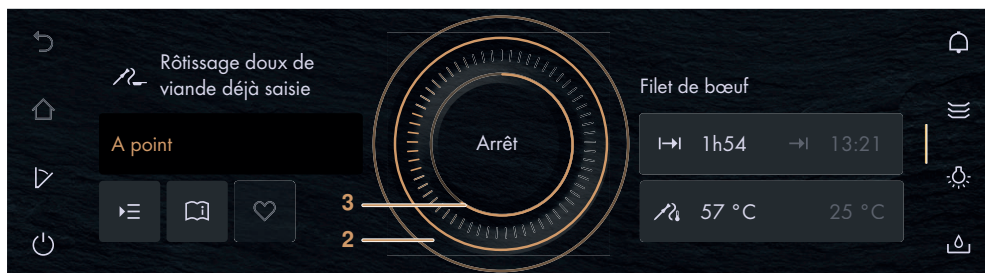
- ▶ Adapter si nécessaire la valeur principale **1** à l'aide du CircleSlider (voir page 24).
- ▶ Effleurer  si nécessaire et définir les valeurs d'autres options, les adapter ou les activer (voir page 24).

Enregistrer des valeurs

- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 28).
- ▶ Effleurer  si nécessaire et créer un favori (voir page 27).


Démarrer l'application

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - Le cercle **2** qui palpite par impulsions du CircleSlider indique que le mode de cuisson a démarré.
 - La barre de progression **3** qui avance dans le CircleSlider indique la durée restante ou l'état du préchauffage de l'application réglée si elle est activée.



4.4 Modifier une application


Dans le cas où une application n'a pas encore démarrée:

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
 - L'écran d'accueil s'affiche (voir page 19).
 - Une nouvelle application peut être choisie.



Si une application est en fonctionnement:



- ▶ Maintenir pressée «Arrêt».
 - L'application est arrêtée (voir page 31).

4.5 Durée

Il est possible de régler, d'adapter ou d'annuler la durée  avant ou pendant le déroulement du mode de cuisson. Après écoulement de la durée réglée, l'application s'arrête automatiquement.

Régler la durée

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Dans la zone de valeurs , effleurer «Durée» (voir page 24).
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson calculée en fonction s'affichent à l'écran :

 15min  13:21
 - Si un préchauffage est sélectionné ou présélectionné, la fin correspond à la durée de préchauffage approximative et la durée réglée. La durée réglée ne commence à s'écouler qu'au terme du préchauffage.

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'application démarre, la durée restante s'affiche.
 - Une fois la durée réglée écoulée, l'application s'arrête automatiquement (voir page 32).
 - Si des étapes ultérieures sont à disposition pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après écoulement de la durée réglée (voir page 33).



Si à la fois, les options «Durée» et «Préchauffage» sont réglées, la durée réglée démarre à la fin du préchauffage (voir page 25).

Zone de réglage

Application/fonction	Minimal	Maximal
Application avec vapeur	10 s	10 h
Applications avec air chaud, chaleur voûte et sole ou gril	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Maintien au chaud	5 min	1 h 30 min
Bien-être	5–15 min	15 min–1 h
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	30 min	10 h
Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)	30 min	24 h
Rôtissage doux	1 h 30 min	4 h 30 min
Applications Sabbat	30 h	78 h



La durée ne peut pas être adaptée dans les applications avec durée définie.

Afficher l'heure pendant le mode de cuisson

Il est possible d'afficher l'heure et la durée pendant le mode de cuisson.

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction \ominus «Heure».
 - L'heure et la durée s'affichent à l'écran.

Masquer l'heure pendant le mode de cuisson

- ▶ Effleurer **X** ou appuyer sur «OK».
 - L'heure et la durée disparaissent de l'écran.

4.6 Démarrage différé/fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et en plus l'heure d'arrêt sont définies pour l'application sélectionnée. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.



Le démarrage différé ne peut pas être réglé pour les applications Sabbat ☸.

Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Régler la durée (voir page 20).
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 24).
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option «Préchauffage» n'est pas activée.



Si l'option «Préchauffage» est activée, l'aliment à cuire ne doit être enfourné dans l'espace de cuisson que lorsque le signal acoustique retentit et que le message s'affiche.

Avant de régler le démarrage différé,

- ▶ effleurer «Fin» dans la zone de valeurs →!
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Définir la fin souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson s'affichent à l'écran:
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le démarrage différé.
 - La durée restante/définie jusqu'au démarrage du mode de cuisson et sa fin s'affichent à l'écran:

→ 15min → 13:21

L'appareil démarre dans: 32min

→ 15min → 13:21

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 24).
 - Si les options «Durée», «Fin», «Préchauffage» ou «température de l'aliment à cuire» sont modifiées, la durée restante jusqu'au démarrage du mode de cuisson sera recalculée.



Si «Durée» est réglée, la fin ne pourra plus être définie ni modifiée pendant le mode de cuisson.

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ☼ et 180 °C.
- ▶ Régler à 8h00 une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler la fin sur 11h30.
 - L'appareil se met en marche automatiquement à 10h15 et s'arrête à 11h30.

4.7 Température de la sonde



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

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




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

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


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

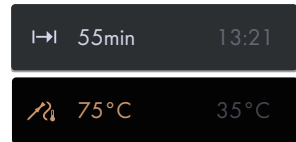
Réglage

- ▶ Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Régler la température souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Effleurer «Température de la sonde» dans la zone de valeurs .
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Définir la température cible souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.



Le mode de cuisson ne peut démarrer que si la sonde de température de l'aliment à cuire est insérée dans la prise de l'appareil.

- ▶ Contrôler et modifier les réglages.
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie inférieure de l'écran à côté de la température cible.
 - La température cible réglée s'affiche à droite de .
 - Une fois la température cible atteinte, la cuisson s'arrête automatiquement (voir page 32).



Si l'aliment à cuire reste dans l'espace de cuisson après l'arrêt, du fait de la chaleur résiduelle, la température de la sonde peut s'élever.

Mesure de la température de la sonde uniquement





Pour mesurer uniquement la température de la sonde, sans que la cuisson soit automatiquement arrêtée, une fois la température cible atteinte, procéder comme suit:

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.


4.8 Options

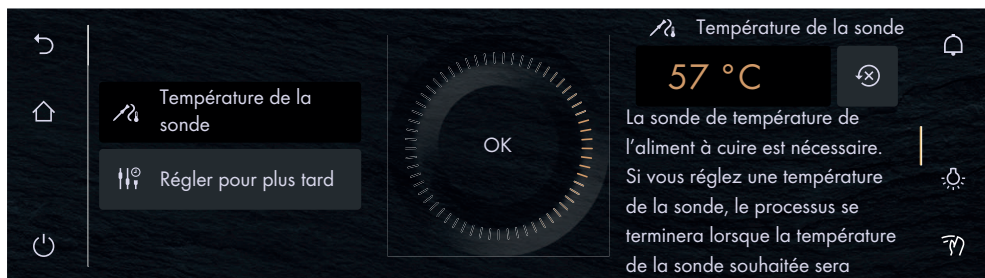
Aperçu

Chaque application propose différentes options. Votre appareil possède les options suivantes:


-  Préchauffage (voir page 25)
-  Température de l'aliment à cuire (voir page 23)
-  Régler pour plus tard (voir page 26)
-  Refroidir avec AutoDoor (en fonction du modèle)

Sélectionner et démarrer les options


- ▶ Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer .
 - Le menu des options s'affiche à l'écran:




- ▶ Effleurer l'option souhaitée.
- ▶ Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, soit activer l'option avec le bouton, soit effleurer la zone de valeurs et définir la valeur souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - Chaque option définie est pourvue d'un ●.
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».
 - Plusieurs réglages peuvent être confirmés ensemble par «OK».
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.


 L'option «Température de l'aliment à cuire» peut être directement réglée sur l'écran affichant «Prêt à démarrer» si la sonde de température de l'aliment à cuire est insérée.

4.9 Contrôler et modifier les réglages

Les valeurs et les réglages peuvent être modifiés avant et pendant le déroulement du mode de cuisson. Le réglage de la fin  pendant le déroulement du mode de cuisson (voir page 32) et le préchauffage (voir page 25) sont cependant des exceptions.

 Dans les applications Sabbat, seule la durée peut être réglée. Aucune valeur ni aucun réglage ne peuvent être modifiés en fonctionnement.

- ▶ Effleurer la zone du réglage souhaité.

- ▶ Pour adapter une valeur ou la réinitialiser, effleurer la zone de valeurs et modifier cette valeur à l'aide du CircleSlider.
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
 -  permet de réinitialiser la valeur.
- ▶ Effleurer le bouton pour activer ou désactiver une option.
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».

4.10 Préchauffage














Si l'option «Préchauffage» est activée, l'aliment à cuire ne doit être enfourné dans l'espace de cuisson que lorsque le signal acoustique retentit et que le message s'affiche.



Avec «Préchauffage», l'espace de cuisson est rapidement chauffé à la température souhaitée.

Aperçu

Le préchauffage est possible avec les applications suivantes:

	Chaleur voûte et sole		Air chaud
	Chaleur voûte et sole humide		Air chaud humide
	Chaleur de sole		Air chaud avec vapeur
	PizzaPlus		Cuisiner pro enfariné
	Gril		Cuisiner pro badigeonné
	Gril-chaaleur tournante		

Activer le préchauffage dans les options


- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Préchauffage».
- ▶ Effleurer le bouton «Préchauffage».
 - «Préchauffage» est activé.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 24).
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application avec préchauffage.
 - «Préchauffage» démarre.
 - La progression du «préchauffage» est affichée dans le CircleSlider.

Enfournier l'aliment à cuire



Dès que l'espace de cuisson est préchauffé,


- un signal acoustique retentit et un message s'affiche. La durée (si réglée) ne commencera à s'écouler qu'après acquittement du message.
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et confirmer le message par «OK».
 - L'application démarre.

4.11 Régler pour plus tard

 «Régler pour plus tard» permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste sur «Prêt à démarrer» et ne se remet pas au mode EcoStandby.


Régler l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Régler pour plus tard».
- ▶ Effleurer le bouton «Régler pour plus tard».
 - «Régler pour plus tard» est activé.
 - Les réglages sont enregistrés pendant 36 heures maximum.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 24).
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option «Préchauffage» n'est pas activée.

 **Si l'option «Préchauffage» est activée, l'aliment à cuire ne doit être enfourné dans l'espace de cuisson que lorsque le signal acoustique retentit et que le message s'affiche.**

Démarrer l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'application démarre, la durée restante s'affiche.

 Si à la fois les options «Fin» et «Régler pour plus tard» sont réglées, la fin définie pour le démarrage de «Régler pour plus tard» n'est pas prise en compte.


4.12 Conseils d'utilisation

Les conseils d'utilisation fournissent des conseils utiles de différente nature, sur l'utilisation du niveau ou du plat de cuisson appropriés par ex. ou des conseils spécifiques à l'application respective.


Dans le cas où l'application n'a pas encore démarrée:

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.

Afficher les conseils d'utilisation

- ▶ Effleurer .
 - Les conseils spécifiques à l'application respective sont affichés.

Masquer les conseils d'utilisation

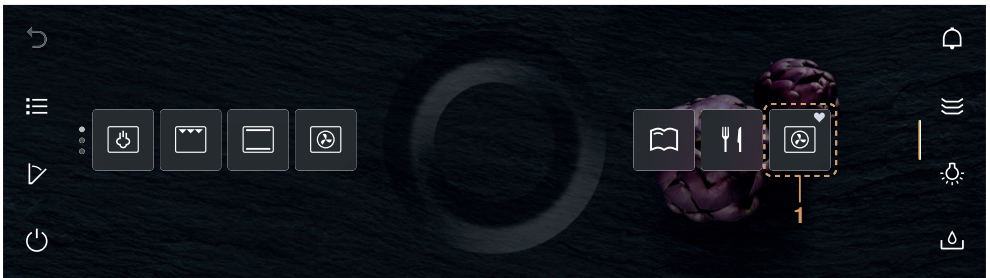
- ▶ Appuyer sur «OK» ou sur  pour masquer les conseils.
 - «Prêt à démarrer» ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

4.13 Favoris

Créer un favori

Des favoris peuvent être créés pour toutes les applications, à l'exception des programmes de nettoyage. Toutes les options peuvent être enregistrées, à l'exception de «Fin» →. Au total, 50 favoris peuvent être créés au maximum.

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et adapter les valeurs et les réglages (voir page 19).
- ▶ Effleurer ♥ «Favoris».
 - Le menu des noms de favoris s'affiche à l'écran ainsi que le clavier.
- ▶ Modifier si nécessaire le nom du favori à l'aide du clavier.
- ▶ Effleurer ↶ pour rejeter un favori.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour enregistrer un favori.
 - L'information en bref relative au favori s'affiche.
 - Le favori **1** s'affiche à l'écran en tant qu'application accompagnée d'un cœur.



Modifier un favori

Une fois créé, un favori ne peut pas être modifié ultérieurement.

- ▶ Créer un nouveau favori et supprimer l'ancien le cas échéant pour adapter différentes valeurs ou réglages par rapport à l'ancien favori.





Modifier le nom du favori

Le nom du favori ne peut être modifié que dans la vue de l'application.

- ▶ Effleurer ■■■ si nécessaire.
 - L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- ▶ Maintenir pressé le favori **1**.
 - L'information en bref s'affiche au-dessus de l'application.
- ▶ Effleurer ✎ «Renommer».
 - Le menu des noms de favoris s'affiche à l'écran ainsi que le clavier.
- ▶ Modifier le nom du favori à l'aide du clavier.
- ▶ Effleurer ↶ pour conserver l'ancien nom du favori.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour enregistrer le nouveau nom du favori.

Effacer un favori


Le favori ne peut être modifié que dans la vue de l'application.

- ▶ Effleurer  si nécessaire.
 - L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- ▶ Maintenir pressé le favori **1**.
 - L'information en bref s'affiche au-dessus de l'application.
- ▶ Effleurer  «Effacer».
 - L'écran indique: «Voulez-vous réellement effectuer une suppression ou une réinitialisation?»
- ▶ Effleurer  «Non» pour conserver le favori.
- ▶ Effleurer  «Oui» pour effacer le favori.

Démarrer un favori

- ▶ Effleurer le favori **1** sur l'écran d'accueil.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le favori **1**.

4.14 Epingler

Pour modifier de manière permanente la valeur principale proposée d'une application, elle peut être attachée à l'aide de la punaise . Une seule valeur principale est attribuée à chaque application. Les valeurs principales peuvent être:

- Température
- Niveau de température
- Indication de l'aliment à cuire



Les applications Hygiène, CuissonMatic, Régénération automatique et les applications de recettes ainsi que le chauffe-plat, la dessiccation et le détartrage ne peuvent pas être épinglés.

Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 24).
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale.
 - La punaise épinglée prend la couleur ambre.
 - La valeur principale de l'application souhaitée est définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur principale épinglée s'affichera comme valeur proposée.

Réinitialiser une valeur principale épinglée

- ▶ Effleurer l'application avec la valeur principale épinglée sur l'écran d'accueil.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale de couleur ambre.
 - La punaise épinglée prend la couleur blanche.
 - La valeur principale de l'application souhaitée n'est plus définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur proposée définie dans les réglages d'usine s'affichera.




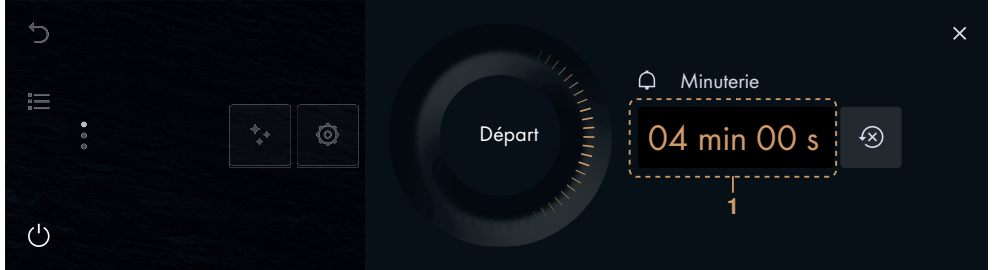
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 60).

4.15 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique. Elle peut être utilisée indépendamment des autres fonctions et applications.

Réglage et démarrage de la minuterie

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie» dans la barre de fonction de droite.
 - La minuterie s'affiche à l'écran.
 - La valeur proposée 1 s'affiche dans la couleur ambre.
- ▶ Régler la durée souhaitée avec le CircleSlider.




- ▶ Appuyer sur «Démarrer».
 - L'écran d'accueil s'affiche.
 - La durée restante est indiquée dans la barre de fonction.

Lorsque la durée est écoulée,

- un signal acoustique retentit,
- «Minuterie écoulée» s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.


Contrôle et modification

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressée «Arrêt».
 - L'écoulement de la durée est interrompue.
- ▶ Diminuer ou prolonger la durée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le prolongement ou la diminution.
 - La durée adaptée est enregistrée.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
 - La durée restante s'affiche à l'écran.



Lorsque la minuterie sera de nouveau activée, la dernière durée réglée s'affichera automatiquement comme valeur proposée.

Arrêt anticipé de la minuterie

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Minuterie».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressée «Arrêt».

4.16 Eclairage

L'éclairage de l'espace de cuisson peut être activé et désactivé indépendamment du fonctionnement de l'appareil.





L'éclairage de l'espace de cuisson est activé automatiquement 3 minutes avant la fin de la durée réglée.





Si l'éclairage de l'espace de cuisson est activé ou désactivé avant le démarrage d'une application Sabbath, il reste inchangé jusqu'à la fin du mode de cuisson.

Activer l'éclairage de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Eclairage».
 - La touche de fonction  prend la couleur ambre.
 - L'éclairage de l'espace de cuisson est activé.



Désactiver l'éclairage de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Eclairage».
 - La touche de fonction  prend la couleur blanche.
 - L'éclairage de l'espace de cuisson est désactivé.


4.17 Blocage de l'écran

Cette fonction bloque la saisie par l'écran afin de permettre le nettoyage de l'écran par ex. ou pour éviter le changement involontaire des valeurs. Le fonctionnement de l'appareil se poursuit, les messages continuent de s'afficher à l'écran.

Activer le blocage de l'écran

- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Blocage de l'écran».
 - L'écran indique: «Activer»
- ▶ Effleurer «Activer».
 -  s'affiche à l'écran.



Désactiver le blocage de l'écran

- ▶ Maintenir enfoncé .
 - Le blocage de l'écran est supprimé.



4.18 Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Le mode calme peut être activé ou désactivé à la fois dans les réglages utilisateur (voir page 57) et dans la barre de fonction pour un accès rapide.

Activer le mode calme

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Mode calme».
 - Le mode calme s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer le bouton «Mode calme».
 - Le «mode calme» est activé.
 - Dans les barres de fonction,  «Mode calme» prend la couleur ambre.


Désactiver le mode calme

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Mode calme».
 - Le mode calme s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer le bouton «Mode calme».
 - Le «mode calme» est désactivé.
 - Dans les barres de fonction,  «Mode calme» prend la couleur blanche.


4.19 Heure

L'heure peut être activée et désactivée indépendamment du fonctionnement de l'appareil.

Afficher l'heure

- ▶ Ouvrir la barre de fonction.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  «Heure».
 - L'heure s'affiche à l'écran.
 - La durée (si réglée) d'une application s'affiche également.

Masquer l'heure

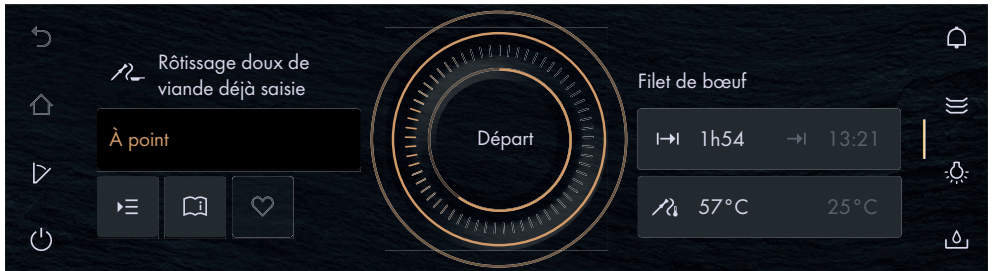
- ▶ Effleurer  ou appuyer sur «OK».
 - L'heure disparaît de l'écran.



4.20 Interrompre une application/arrêt anticipé



Les applications peuvent être interrompues ou arrêtées prématurément en cours de cuisson.

Interrompre une application

- ▶ Maintenir pressée «Arrêt».




- L'application est arrêtée.
- Un son de rappel retentit s'il est activé.
- Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Répondre par  «Oui» à la question «Voulez-vous réellement quitter l'application?».
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le fonctionnement avec une autre application (voir page 33).
 - Sélectionner la touche de fonction  pour parvenir au menu de l'application de hiérarchie supérieure.

- Sélectionner la touche de fonction  pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 19).
- Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter l'appareil (voir page 34).




Si l'application n'est en cours que depuis moins d'une minute, «Prêt à démarrer» s'affiche en cas d'interruption.






Dans le cas des applications Sabbat, une interruption n'est possible qu'avec la touche de fonction  (voir page 44).

Arrêter prématurément une application

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
 - Une application en cours est terminée; s'ils sont activés, la minuterie ou le tiroir chauffant de l'appareil continuent de fonctionner.
 - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
 - L'appareil s'arrête (voir page 34).

4.21 Fin du fonctionnement

Une fois la durée ou la durée de l'étape réglée écoulee, ou une fois la température cible réglée atteinte,

- l'application s'arrête automatiquement,
- un signal acoustique retentit.
- L'écran indique: «Processus terminé».
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le fonctionnement avec une autre application (voir page 33).
 - Sélectionner la touche de fonction  pour parvenir au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction  pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 19).
 - Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter l'appareil (voir page 34).

En mode EcoStandby, tant que la température dans l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C,

- l'écran indique: «Chaleur résiduelle dans l'espace de cuisson».

En mode EcoStandby, si la sonde de température de l'aliment à cuire est insérée, la température de la sonde est affichée à l'écran.



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

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 34) automatiquement.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

De l'air chaud ou de la vapeur chaude peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil. Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés de l'espace de cuisson après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

4.22 Fin du mode de cuisson avec AutoDoor activé (en fonction du modèle)

Si le réglage utilisateur «Ouverture automatique de la porte» ou l'option «Refroidir avec AutoDoor» est activé(e), la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement lorsque la durée réglée est écoulée ou que l'aliment à cuire a atteint la température de la sonde souhaitée.

4.23 Etapes ultérieures

Les étapes ultérieures sont des applications qui permettent de poursuivre le mode de cuisson une fois qu'une application s'est terminée ou a été interrompue. L'aliment à cuire peut être ainsi plus fortement bruni. Le choix offert en étapes pour poursuivre le mode de cuisson est basé sur l'application qui s'est terminée ou a été interrompue auparavant.




Si le réglage utilisateur «Ouverture automatique de la porte» ou «Refroidir avec AutoDoor» est activé, aucun choix d'étapes ultérieures ne s'affiche à l'écran après l'arrêt d'une application. Au lieu de cela, la porte de l'appareil s'ouvre.

Dès qu'une application est arrêtée/interrompue et que le message «Processus terminé» a été confirmé par «OK» (voir page 32),

- le menu des étapes ultérieures s'affiche à l'écran:




Poursuivre le mode de cuisson

- ▶ Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.
 - L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de s'arrêter ou de s'interrompre. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise de l'application arrêtée/interrompue.
 - L'étape ultérieure **2** propose des valeurs principales indépendantes de l'application arrêtée/interrompue.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - «Prêt à démarrer» avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer  si nécessaire et régler des options (voir page 24).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer une étape ultérieure.

Interrompre le fonctionnement


Les options suivantes sont proposées à la sélection pour interrompre le mode de cuisson:

- Sélectionner la touche de fonction  pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 19).
- Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter l'appareil (voir page 34).

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 34) automatiquement.

4.24 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
 - Une application en cours est terminée; s'ils sont activés, la minuterie ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
 - L'écran s'assombrit.
 - L'appareil se trouve en mode EcoStandby.

Affichage après l'arrêt

Selon l'application et les réglages, l'écran assombri affiche

- la chaleur résiduelle et la température tant que celle-ci est supérieure à 80 °C,
- la température de la sonde si la sonde de température de l'aliment à cuire reste insérée,
- après toutes les applications avec vapeur «Ne pas enlever le réservoir d'eau» tant que le système d'eau n'a pas encore été vidangé.

4.25 Vider le réservoir d'eau



Risque de brûlure!


L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Si l'écran indique: «Ne pas enlever le réservoir d'eau», la température de l'eau résiduelle est trop élevée et ne peut pas encore être repompée. Ne retirez pas le réservoir d'eau!

Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.

Après l'arrêt de l'appareil,

- l'eau résiduelle est repompée de l'évaporateur dans le réservoir d'eau.
- L'écran indique: «L'eau est pompée».

Dès que l'eau est pompée,

- ▶ effleurer la touche de fonction  «Ouvrir le clapet du réservoir d'eau».
 - Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil, le vider et le sécher.
- ▶ Réinsérer le réservoir dans le compartiment prévu à cet effet.



Un mode de cuisson peut toujours être relancé.

4.26 Astuces concernant l'appareil


Les astuces concernant l'appareil traite de thèmes portant sur l'utilisation de l'appareil.

Thèmes

Les thèmes suivants peuvent être consultés:

- Ecran d'accueil
- Barres de fonction
- CircleSlider
- Vue de l'application
- Vue de listes
- Sonde de température de l'aliment à cuire
- AutoDoor (en fonction du modèle)
- Favoris
- Epingler
- EasyCook
- Nettoyage
- Préchauffage

Consulter des astuces concernant l'appareil

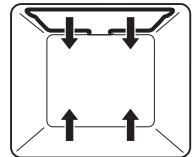
- ▶ Effleurer  sur l'écran d'accueil.
 - Le menu des astuces concernant l'appareil s'affiche sur l'écran.
- ▶ Sélectionner le thème souhaité.
 - Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, des informations sur le thème choisi s'affiche.

5 Applications

5.1 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



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

Application

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

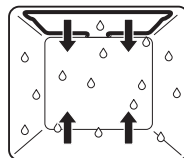


Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.2 Chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application

- Pains, tresses, rôtis et gratins sur un niveau
- Rôtissage doux

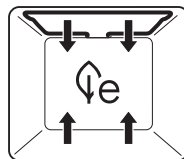


Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.3 Chaleur voûte et sole eco



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



Ce mode de cuisson est particulièrement économe en énergie. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Application

- Rôtis, petits gâteaux et gratins



Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson chaleur voûte et sole classique.

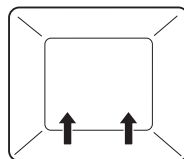


Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.4 Chaleur de sole



Plage de température	4 niveaux
Valeur proposée	Moyen (niveau 2)
Niveau	1



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Application

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

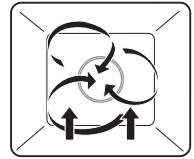


Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5.5 PizzaPlus



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



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

Application

- Pizzas, tartes et quiches

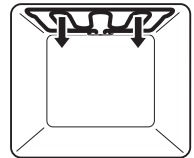


Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre sans papier sulfurisé.

5.6 Gril



Plage de température	3 niveaux
Valeur proposée	Fort (niveau 3)
Niveau	4




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

Utilisation

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

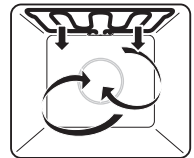


Pour un parfait résultat, préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes avec l'option  avant d'enfourner l'aliment à cuire.

5.7 Gril-chauffeur tournante



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3



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

Application

- Poulet entier
- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou le poser dans un moule en porcelaine ou en verre.
- ▶ Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

5.8 Air chaud



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



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

Application

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

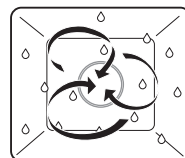


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de la chaleur voûte et sole, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.9 Air chaud humide



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



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

Application

- Petits gâteaux sur deux niveaux simultanément
- Pâtisseries à pâte levée et pains sur deux niveaux simultanément
- Gratins et soufflés
- Rôtis, plats mijotés et gratins



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

5.10 Air chaud eco



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



Ce mode de cuisson est particulièrement économe en énergie. L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Application

- Rôtis, petits gâteaux et gratins



Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson à l'air chaud classique.



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

5.11 Air chaud avec vapeur



Plage de température	80-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



L'espace de cuisson est chauffé avec de l'air chaud. Les jets de vapeur effectués assurent une transmission plus efficace de l'énergie à l'aliment à cuire. Le processus de cuisson est légèrement accéléré et l'aliment est particulièrement croustillant.



La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

Utilisation

- Pâtisseries à pâte levée et feuilletée, pains, tresses
- Soufflés, gratins
- Viande
- Produits surgelés et plats préparés



Convient particulièrement pour la cuisson avec peu de matières grasses de produits surgelés comme les frites au four ou les rouleaux de printemps.

Il est possible de désactiver et réactiver la vapeur pendant la cuisson avec l'option .

5.12 Faire sécher (en fonction du modèle)



Plage de température	40–85 °C
Valeur proposée	65 °C
Niveau	2 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'ouverture de la porte commandée en fonction du temps permet de largement dissiper l'humidité sortant de l'aliment à cuire à intervalles réguliers. L'aliment à cuire se dessèche lentement.

Utilisation

- Faire sécher des fruits, des légumes et des herbes aromatiques

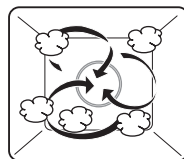


Avec des températures de séchage plus basses, il faut prévoir un temps de séchage plus long. Les denrées alimentaires à forte teneur en eau nécessitent un temps de séchage plus long.

5.13 Cuisson à la vapeur



Plage de température	30-100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Application


- Cuisson à la vapeur de légumes, riz, céréales, légumineuses et recettes aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yoghourts
- Préparation de conserves



Il est possible de cuire à la vapeur sur plusieurs niveaux simultanément.

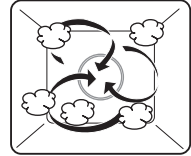
- ▶ Insérer la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé pour faciliter le nettoyage de l'espace de cuisson.

5.14 Vacuisine

Avec  «Vacuisine», vous pouvez préparer sous-vide de la viande, du poisson, des légumes et des fruits. Les aliments conditionnés sous-vide sont cuits doucement à la vapeur. La température de l'aliment à cuire peut être surveillée avec la sonde de température. La température de l'aliment à cuire correspond alors à celle réglée pour l'espace de cuisson. Ainsi, l'aliment présente toujours le même degré de cuisson.



Plage de température	30-95 °C
Valeur proposée	60 °C
Niveau	1 à 4
Durée de cuisson maximale recommandée	72 heures



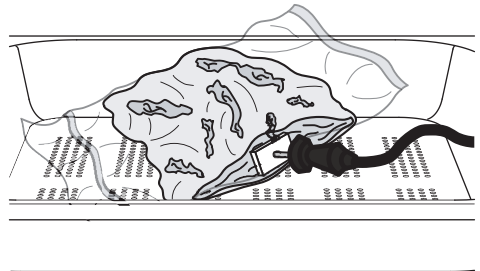
L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Conseils pour un résultat optimal

- Utiliser uniquement des aliments frais. Cela s'applique en particulier à la viande et au poisson. Les aliments déjà conservés depuis un certain temps contiennent une plus grande quantité de germes et ne sont pas adaptés au mode de cuisson VacuSine.
- Qualité de la viande: Avec VacuSine, des morceaux de viande maigre (du filet par ex.) aussi bien que de la viande persillée avec davantage de tissus conjonctifs (par ex. viande de ragoût ou poitrine de porc) peuvent être préparés à la perfection.

Préparer des aliments

- Mettre les aliments sous-vide, voir les indications dans le mode d'emploi du tiroir sous-vide, sur le site Internet ou dans la brochure de recettes.
- Si vous souhaitez surveiller la température à cœur de la viande avec la sonde de température de l'aliment à cuire, la zone où vous piquez la sonde de température (dans le sachet de mise sous vide) doit être rendue étanche à l'aide d'un tampon d'étanchéité. Le vide est ainsi maintenu dans le sachet.
- ▶ Coller le tampon de mousse sur le sachet propre et sec de l'aliment à cuire sous-vide.
- ▶ Piquer la sonde de température de l'aliment à cuire dans la viande au travers du tampon de mousse et du sachet. La pointe de mesure doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse du morceau de viande.



Sélectionner et lancer VacuSine

- ▶ Insérer le bac de cuisson perforé et poser l'aliment à cuire mis sous vide dessus.



Veiller à ce que les sachets soient juxtaposés, et non superposés, pour que la vapeur parvienne aux aliments de manière uniforme.





Le réservoir d'eau rempli doit être en place dans le compartiment prévu à cet effet. Si la cuisson doit durer longtemps, il faudra si nécessaire ajouter de l'eau. Un message s'affiche.




Si la durée de cuisson souhaitée dépasse 10 heures, placer la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

5 Applications

- ▶ Brancher tout au plus la sonde de température de l'aliment à cuire sur l'appareil.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre et l'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Vacuicone» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
 - Les réglages de Vacuicone s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 24).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer  «Vacuicone».



Pour l'application  «Vacuicone», la sonde de température de l'aliment à cuire sert uniquement à surveiller la température de la sonde. La température à cœur ne peut pas être réglée. Lorsque la sonde de température de l'aliment à cuire est insérée à des fins de surveillance, il sera signalé que le cœur du morceau de viande est approximativement à la même température que l'espace de cuisson.

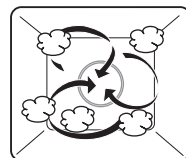
Surveillance de la température à cœur en utilisant la sonde de température de l'aliment à cuire

- ▶ Lorsque la température à cœur est approximativement égale à la température de l'espace de cuisson:
 - un signal acoustique retentit,
 - l'écran indique: «L'aliment à cuire a atteint sa température de la sonde.»,
 - la viande est entièrement cuite. Le fonctionnement n'est pas interrompu.
 - La viande peut être laissée jusqu'à une heure de plus dans l'appareil.
- ▶ Lorsque la durée de réglage sélectionnée a été réglée par inadvertance sur une durée trop courte et est écoulée avant que la température à cœur ne soit atteinte:
 - le fonctionnement n'est pas interrompu,
 - un signal acoustique retentit,
 - l'écran indique: «L'aliment à cuire n'a pas encore atteint sa température de la sonde. Le fonctionnement se poursuit.».

5.15 Régénération



Plage de température	80-200 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé délicatement et ne se dessèche pas.

Application

- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés



Il est possible d'utiliser la régénération sur plusieurs niveaux simultanément.





Pour un résultat moins humide (par ex., rafraîchir du pain, une tarte) régler une température plus élevée (150-180 °C).



5.16 Régénération automatique

Fonctionnement

La Régénération automatique permet de réchauffer des aliments sans avoir à régler une température et une durée. La quantité et la forme de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de régénération et l'atmosphère régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés à l'aliment de manière individuelle.

Degré d'humidité



Avec la Régénération automatique, il est possible de choisir entre la  «Régénération automatique humide» et la  «Régénération automatique croustillante».

Degré d'humidité	Application
	Pour les aliments qui ne doivent pas se dessécher, par ex. les légumes, la viande, les pâtes, le riz
	Pour les aliments qui doivent être croustillants après la régénération, par ex. les pizzas, les tartes, les feuilletés pour l'apéritif, les gratins, les produits panés

Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.

La durée approximative des applications les plus fréquentes est de:

-  «Régénération automatique humide»: 10–16 minutes
-  «Régénération automatique croustillante»: 12–18 minutes

Sélectionner et lancer la régénération automatique





Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid et sec avant le démarrage.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant le fonctionnement.



Remplir d'eau potable fraîche le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

- ▶ Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, poser ce plat sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson froid.
 - Une plaque émaillée est recommandée pour la  «Régénération automatique croustillante».
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Régénération» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 22).
- ▶ Si nécessaire, régler Régler pour plus tard (voir page 26).






Le calcul du démarrage différé applique une durée de régénération moyenne estimée. La régénération peut donc se terminer plus tôt ou plus tard.

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer la «Régénération automatique».



Le fonctionnement ne peut pas être prolongé après la fin de la régénération.

5.17 Applications Sabbat

Il faut activer  «Mode Sabbat» dans les réglages utilisateur pour pouvoir utiliser les applications  Sabbat chaleur voûte et sole et  Sabbat chaleur voûte et sole humide (voir page 58).




Les plats peuvent être maintenus au chaud pour une durée de 78 h maximum sans qu'il faille commander l'appareil pendant ce temps.

Fonctionnement

- L'écran reste inchangé lorsque ce mode de cuisson est en cours.
- Après le démarrage d'une application Sabbat, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.
- Les sons sont désactivés pendant ce mode de cuisson. Certains sons ne peuvent pas être mis complètement en sourdine pour des raisons de sécurité ou d'ordre réglementaire.
- L'éclairage de l'espace de cuisson ne peut pas être activé et désactivé pendant ce mode de cuisson. Il reste allumé ou éteint pendant toute la durée, en fonction de ce qui a été sélectionné avant le démarrage.
- L'ouverture de la porte est sans effet sur le chauffage ou l'éclairage de l'espace de cuisson.

Sélectionner et démarrer


- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  Applications Sabbat et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 24).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application souhaitée.
 - L'appareil est prêt à fonctionner.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire
- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
 - La cuisson démarre, le chauffage commence de manière légèrement différée.



La cuisson ne commence qu'une fois que la porte de l'appareil a été ouverte et refermée.

Interruption/arrêt anticipé

Une application Sabbat peut être interrompue ou arrêtée prématurément en cours de cuisson (voir page 31).

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction 
 - L'application en cours est arrêtée.
 - L'écran s'assombrit.
 - L'appareil s'arrête (voir page 34).
 - L'écran d'accueil s'affichera au prochain démarrage de l'appareil.

Fin du fonctionnement

La fin régulière du mode de cuisson a lieu lorsque la durée réglée est écoulée (voir page 32).

Coupure de courant

Après une coupure de courant, l'appareil se comporte de la manière décrite au chapitre «Après une coupure de courant» (voir page 69).

En cas de coupure de courant de courte durée, l'application est interrompue, le réglage pour le mode Sabbat reste inchangé dans les réglages utilisateur.

Conseils pour un résultat optimal

- Utiliser uniquement des aliments précuits.
- Ne pas laisser les aliments trop longtemps dans l'appareil avant la cuisson.



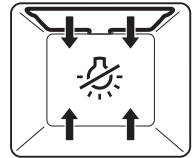
La minuterie et le tiroir chauffant de l'appareil ne peuvent pas être utilisés en même temps. Ils sont désactivés au démarrage de l'application.

V-ZUG-Home n'est pas disponible pendant ce mode de cuisson.

Sabbat chaleur voûte et sole



Plage de température	30–140 °C
Valeur proposée	85 °C
Niveau	2



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

Application

- Réchauffer ou maintenir au chaud des plats, pains ou pâtisseries précuits et croustillants sur un niveau
- Pain, pizza et feuilletés pour l'apéritif
- Rôtissage doux

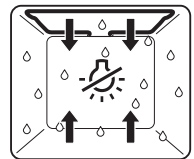


Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

Sabbat chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30-140 °C
Valeur proposée	85 °C
Niveau	2




Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application


- Réchauffer ou maintenir au chaud des mets qui ne doivent pas sécher sur un niveau
- Légumes, viande, pâtes, gratins et rôtis

5.18 Cuisiner pro


Avec  «Cuisiner pro», l'espace de cuisson froid est chauffé par une phase vapeur (10 minutes env.) et une phase d'air chaud qui lui succède automatiquement. Les pâtisseries à pâte levée et feuilletée lèvent ainsi particulièrement bien, en formant une belle croûte brillante.

Cuisiner pro s'utilise dans les domaines suivants:


Fariné

 «Cuisiner pro fariné» se distingue par une phase vapeur plus longue au début suivie d'une phase d'air chaud. Cela convient particulièrement bien aux pains et petits pains avec une forte croûte. Il est recommandé de démarrer ce mode de cuisson à partir d'un appareil préchauffé.

Badigeonné

 «Cuisiner pro badigeonné» convient aux pâtisseries comme les tresses et aux pâtes feuilletées badigeonnées au jaune d'œuf ou autre liquide. Le processus empêche que le jaune d'œuf ne coule tout en assurant un beau brillant. Il est recommandé de démarrer ce mode de cuisson à partir d'un appareil préchauffé.

Classique

 «Cuisiner pro classique» se base sur un processus qui donne un beau brillant aux pâtisseries, par ex. la pâte feuilletée, sans badigeonner au jaune d'œuf ou autre liquide. Il démarre dans un appareil froid par une phase vapeur. Une phase d'air chaud s'ensuit.



La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. Si la porte de l'appareil est ouverte pendant «Cuisiner pro», la phase de vapeur se prolonge et le pain peut alors recevoir trop de vapeur, ce qui lui donne une forme plate.


Laisser lever

«Cuisiner pro laisser lever» fait lever les pâtes et les petites pâtisseries dans une atmosphère contrôlée idéale. La température est automatiquement réglée sur la température définie et l'humidité.

Conseils

- Avec «Cuisiner pro classique», la température réglable correspond à celle de la phase d'air chaud. La température de la phase vapeur est prédéfinie.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante: plus la pâtisserie est petite, plus la température doit être élevée. La température optimale pour les petits pains est souvent supérieure à celle d'un pain seul.

Sélectionner et lancer Cuisiner pro

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «cuisiner pro» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler si nécessaire la température et la durée.
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer «Cuisiner pro».




Pour «Cuisiner pro fariné» et «Cuisiner pro badigeonné», n'enfourner l'aliment à cuire qu'après le préchauffage terminé. Un message s'affiche. L'aliment à cuire peut maintenant être enfourné et le message confirmé. Le processus démarre.



Remplir d'eau potable fraîche le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

5.19 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le «rôtissage doux»  permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement. L'évolution de la température correspond à celle de la cuisson à basse température lorsque la durée réglée est longue.

La durée de cuisson peut être réglée entre 1 heure ½ et 4 heures ½ selon le type de viande.

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande de qualité, pas trop mure
- Sélectionner une longue durée de réglage pour des morceaux persillés comme de l'épaule ou de l'échine.

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

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	à point	59
	bien cuit	65
Noix de veau, carré de veau	à point	63
	bien cuit	69
Epaule de veau	bien cuit	75
Collier de veau	bien cuit	75
Rond de gîte de veau	à point	61
	bien cuit	71
Poitrine de veau	bien cuit	75
Filet de bœuf	saignant	48
	mi-saignant	53
	à point	57
	bien cuit	65
Entrecôte, roastbeef	à point	57
	bien cuit	64

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Rumsteak	à point	63
	bien cuit	69
Entrecôte parisienne	à point	60
	bien cuit	68
Epaule de bœuf	à point	72
	bien cuit	75
Quasi de porc, carré de porc	à point	61
	bien cuit	72
Collier de porc	bien cuit	76
Epaule de porc	bien cuit	76
Gigot d'agneau	à point	65
	bien cuit	74

Rôtissage doux de viande déjà saisie

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



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

- ▶ Saler la viande juste avant de la saisir.
- ▶ Saisir la viande à feu vif de part en part pendant 5 minutes maximum.
- ▶ Placer ensuite la viande directement sur la grille.




Saisir la viande après la cuisson pour obtenir une croûte qui croustille bien. Cela ne fait qu'à peine changer le degré de cuisson pour les grosses pièces de viande. Pour les morceaux plus petits, la température cible devrait être réduite de 2-3 °C.

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



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

- ▶ Introduire la grille avec la viande au niveau 2 ainsi qu'une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau 1.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer  «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

Sélectionner et lancer le rôtissage doux



Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «Rôtissage doux» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».

- ▶ Sélectionner le type de viande.
- ▶ Sélectionner la pièce de viande souhaitée.
- ▶ Sélectionner la méthode du rôtissage doux souhaitée et confirmer par «OK».



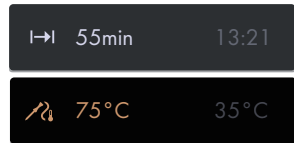
▶ Si le type ou la pièce de viande ne se trouvent pas dans la sélection, sélectionner «Libre choix de la viande».

- ▶ Sélectionnez le degré de cuisson (impossible avec «Freie Fleischwahl»).
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- ▶ Si besoin, adapter la valeur proposée et régler (voir page 22) un démarrage différé si désiré.
- ▶ Appuyer sur «Rôtissage doux» pour lancer l'application.



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

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



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

Interrompre le rôtissage doux/arrêt anticipé

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt» pour interrompre le rôtissage doux.
 - L'écran indique: «Désirez-vous réellement interrompre l'application?»
- ▶ Effleurer ✓ «Oui» pour interrompre le rôtissage doux ou l'arrêter prématurément.
 - Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 34).



Si vous avez sélectionné par mégarde «Oui» et que vous désirez cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, sélectionner dans ce cas une autre application. Le «Rôtissage doux» ne convient pas à la viande déjà saisie.

5.20 CuissonMatic

La «CuissonMatic» se compose d'applications conçues pour différents groupes d'aliments. La forme et la taille de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de cuisson et le climat régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés en conséquence.

Degré de brunissement

Pour le groupe d'aliments choisi, le degré de brunissement peut être adapté aux préférences individuelles au moyen des réglages «Brunissement clair», «Brunissement moyen» ou «Brunissement sombre».

Durée

La durée optimale est automatiquement déterminée après le démarrage. La durée effective s'affiche au bout de 10 à 15 minutes environ.



Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid et sec avant le démarrage.



La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée. Sinon, la durée et la température optimales ne seront pas calculées précisément.




Sélectionner et lancer CuissonMatic



Remplir d'eau potable fraîche le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.



Le démarrage différé ne convient qu'aux aliments qui ne doivent pas être maintenus au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «CuissonMatic» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin  ou un démarrage différé (voir page 22) .
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'écran indique «La durée est en cours de calcul».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.

5.21 Maintien au chaud

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




Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laisser refroidir celui-ci pendant env. 10 minutes avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les plats ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud. Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

5.22 Chauffe-plat dans l'espace de cuisson



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laisser refroidir celui-ci pendant 3 à 4 minutes avant de démarrer la fonction «Chauffe-plat», porte de l'appareil ouverte. Cela prévient l'endommagement du plat dû à une forte tension.


- ▶ Effleurer l'écran longuement.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Positionner le plat dans l'espace de cuisson.
 - L'idéal est d'introduire la grille et de poser le plat dessus.
- ▶ Effleurer l'application  «Chauffe-plat».
 - La durée et la fin calculée s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 22).



Choisissez une durée d'au moins 30 minutes.

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application «Chauffe-plat».
 - Après écoulement de la durée réglée, le «chauffe-plat» s'arrête automatiquement.

5.23 Bien-être

Le mode  «Bien-être» vous permet de préparer les objets suivants pour votre bien-être personnel:

	Serviettes rafraîchissantes		Pierres chaudes pour massage
	Enveloppements chauds		Sachets de graines



Attention! Très chaud.

Appréciez d'abord la température des objets chauffés avec votre main avant de les placer sur d'autres parties du corps.

Serviettes rafraîchissantes

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Humidifier et essorer les serviettes.
- ▶ Placer les serviettes dépliées dans le bac de cuisson perforé, ou:
- ▶ Les enrouler à la grosseur voulue et les placer dans le bac de cuisson perforé.

Enveloppements chauds

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer les serviettes préparées étendues au maximum dans le bac de cuisson perforé.

Pierres chaudes

Avant de démarrer l'application:


- ▶ Disposer des pierres propres et lisses dans un récipient approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.

Sachets de graines

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer les sachets de noyaux de cerise ou de pépins de raisin dans le bac de cuisson perforé.

5.24 Hygiène

Le mode  «Hygiène» permet de stériliser des récipients. Les applications suivantes sont disponibles:

- «Stériliser des bocaux» remplace le prétraitement des bocaux vides par rinçage à l'eau très chaude.
- «Poststériliser confitures» améliore la conservation des confitures.
- «Stériliser biberons» vient remplacer l'ébullition de l'eau.

Stériliser biberons

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Nettoyer les biberons.
- ▶ Les démonter et disposer tous les éléments dans le bac de cuisson perforé.

A la fin de l'application:

- ▶ Placer les biberons la tête à l'envers sur un torchon de cuisine propre et les faire sécher intégralement.

5.25 Livre de recettes

Le livre de recettes suivant est disponible pour cet appareil:

- «A la vapeur. Avec la passion du détail.»
- «Cuire au four. Avec la passion du détail.»

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

Vous pouvez commander gratuitement le livre de recettes «A la vapeur» pour votre appareil avec la carte de commande fournie. Le livre de recettes existe en allemand, en français, en italien et en anglais. Les recettes sont déjà activées dans l'appareil.

Comme votre appareil dispose aussi des modes de cuisson requis, vous pouvez aussi commander le livre de recettes «Cuire au four» (payant). Ces recettes sont également activées dans l'appareil.


Démarrer une recette



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

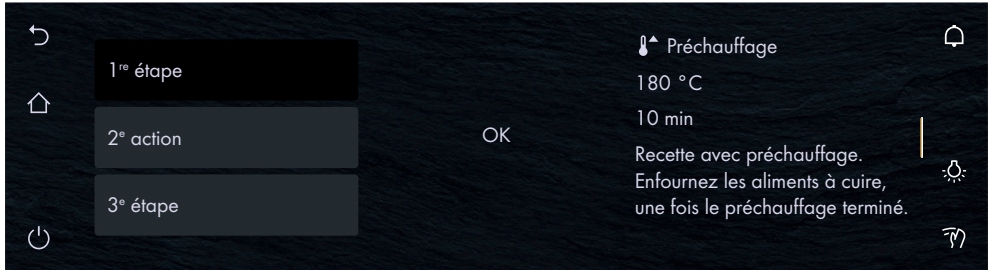
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

Pour les recettes avec vapeur:

- ▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «Recettes» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité.
- ▶ Sélectionner le chapitre souhaité.
- ▶ Sélectionner la recette souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
 - Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 22).
- ▶ Pour voir les différentes étapes de la recette, ouvrir l'aperçu des étapes dans la partie gauche de la zone de contenu. Sélectionner «1^{re} étape». L'aperçu des étapes s'ouvre et pour chaque étape, des informations telles que le mode de cuisson, la température et la durée peuvent être affichées. L'instruction correspondante s'affiche avec l'information d'action.
- ▶ La recette peut être démarrée à l'étape choisie en sélectionnant une étape de son propre choix ou par une action confirmée par «OK». L'étape choisie est reprise sur l'écran «Prêt à démarrer» et est lancée comme d'habitude avec «Démarrer».
- ▶ Une recette peut être démarrée en sélectionnant une étape à choix; il est donc possible de sauter des étapes.



On différencie les étapes et les actions. Parmi les étapes figurent le préchauffage ou les étapes de cuisson, tandis que les actions sont des instructions de manipulation.



Si vous désirez régler le démarrage différé pour une recette sans préchauffage, il faut sauter la première étape d'action. Elle indique seulement le niveau auquel l'aliment à cuire doit être inséré. Comme une confirmation par «OK» est demandée, il faut ignorer cette étape si un démarrage différé est souhaité.

Procédez comme suit:

- ▶ Sélectionner une recette.
- ▶ Régler (voir page 22) le démarrage différé.
- ▶ Sélectionner l'aperçu des étapes «2° étape» et confirmer par «OK».
 - La recette est maintenant «prête à démarrer» et sera démarrée à la 2° étape, une fois la durée du démarrage différé écoulée.

Pendant le déroulement de la recette

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

Pour poursuivre la recette, procédez comme suit:

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Effectuer l'action, par ex. retourner l'aliment.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et confirmer le message par «OK».
 - La recette se poursuit.

Interruption de la recette

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt» pour interrompre la recette.
 - L'écran indique: «Désirez-vous réellement interrompre l'application?»
- ▶ Effleurer ✓ «Oui» pour interrompre la recette.
 - La recette est interrompue.

5.26 EasyCook

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

Aperçu des groupes d'aliments

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

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

Légumes	Tartes et pizzas
Fruits	Soufflés et gratins
Pains et pâtisseries	Garnitures
Viande	Dessert
Volaille	Produits laitiers
Poisson et fruits de mer	Œufs

Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson



Le démarrage différé ne convient qu'aux aliments qui ne doivent pas être maintenus au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application ¶ «EasyCook» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité.
- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Sélectionner la forme de l'aliment (en entier, en morceaux, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le mode de préparation (cuire, cuire au four, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages de l'aliment choisi s'affichent à l'écran.
- Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 24).
- Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

Dans les réglages utilisateur, au chapitre «Réglages personnels», sous «Mode d'alimentation EasyCook», il est possible de désactiver certains aliments et/ou groupes d'aliments afin d'adapter EasyCook à votre mode d'alimentation personnel.

Les aliments suivants sont disponibles:

Lait	Viande
Œufs	Viande de porc
Poisson	

Tous les aliments activés ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.

Seuls des aliments clairement identifiables seront exclus. Si par ex., «lait» est exclu, seuls les aliments et les plats contenant clairement du «lait de vache» seront exclus. Différents modes d'alimentation peuvent être exclus.

Cuisines régionales

Dans les réglages utilisateur, au chapitre «Réglages personnels», sous «Cuisines régionales EasyCook», il est possible d'activer sous forme de paquet des aliments et des plats de base spécifiques à un pays ou une région ainsi que leurs modes de préparation.

Les cuisines régionales suivantes sont disponibles:

- Italienne
- Française
- Allemande
- Libanaise
- Chinoise
- Australienne
- Ukrainienne
- Turque
- Belge
- Russe

Toutes les cuisines régionales activées ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.

Les aliments et les plats de base activés dans le paquet respectif s'intègrent à la structure du menu EasyCook. Un nombre indifférent de cuisines régionales sont activables.

6 V-ZUG-Home

6.1 Conditions d'utilisation

Pour profiter pleinement de l'utilisation de V-ZUG-Home, les conditions suivantes doivent être remplies:

- Accès à Internet et à Google Play™ Store/App Store®
- Réseau sans fil conforme à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone ou tablette électronique raccordé au réseau sans fil
- Système requis pour le smartphone ou la tablette électronique: Android 6.0 ou plus ou iOS 11.0 ou plus



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc. déposées aux Etats-Unis et dans d'autres pays. App Store® est une marque de service d'Apple Inc.

6.2 Première mise en service



Restez à proximité de votre appareil pendant l'établissement de la connexion et munissez-vous du mot de passe de votre réseau sans fil.

Installation de l'appli

- ▶ Activer le Bluetooth et la géolocalisation sur le smartphone ou la tablette.
- ▶ Rechercher «V-ZUG» dans le Google Play™ Store/l'App Store®.
- ▶ Installer et ouvrir l'appli V-ZUG.

Activation du mode V-ZUG-Home sur l'appareil

- ▶ Régler le mode «Affichage» ou «Commande et affichage» dans le réglage utilisateur «V-ZUG-Home».

Connexion de l'appareil au réseau domestique




- ▶ Ajouter l'appareil dans l'appli V-ZUG.
 - La demande de couplage au bluetooth apparaît dans l'appli V-ZUG.
 - Un code PIN à 6 chiffres apparaît sur l'écran de l'appareil.
- ▶ Entrer le PIN à 6 chiffres dans l'appli V-ZUG et confirmer la demande de couplage au bluetooth.
 - L'appli V-ZUG indique le nom du Wi-Fi actif et vous invite à entrer le mot de passe Wi-Fi.
- ▶ Entrer le mot de passe Wi-Fi.
 - L'appareil est connecté au Wi-Fi actif.



Vous trouverez de plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité sur home.vzug.com ou dans le mode d'emploi V-ZUG-Home.

7 Réglages utilisateur

7.1 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Réglages utilisateur» et confirmer (voir page 19) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité.
 - Le menu principal du réglage utilisateur souhaité ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
 - Le réglage est aussitôt repris.
- ▶ Effleurer  pour quitter le sous-menu.
- ▶ Effleurer  pour quitter les réglages utilisateur.



Après une coupure de courant, tous les réglages utilisateur sont conservés, à l'exception du mode calme.

7.2 Langue

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

7.3 Sécurité enfants

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

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



La sécurité enfants s'active 1 minute après l'arrêt de l'appareil.

7.4 Ecran

Schéma de couleurs

Il est possible de choisir entre un schéma de couleurs clair et un foncé pour l'écran.

Luminosité

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

Images de fond

L'affichage des images de fond de même qu'une structure peuvent être activés ou désactivés. Lorsque des images d'arrière-plan sont activées, une denrée alimentaire différente est représentée à chaque page de la vue application.

7.5 Signaux acoustiques

Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Ce réglage est désactivé lorsque l'appareil passe en mode EcoStandby. Le volume sonore des sons de signalisation et de rappel ne peut pas être modifié lorsque le mode calme est actif.

Univers sonore

La tonalité des sons de signalisation et de rappel peut être modifiée.

Sons de rappel

Les sons de rappel peuvent être plus ou moins forts, voire complètement désactivés. Certains sons de rappel ne peuvent pas être mis complètement en sourdine pour des raisons de sécurité ou de réglementation.



Un bref son de rappel retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur «Arrêt» (fonction de sécurité).

Signaux acoustiques

Les signaux acoustiques peuvent être plus ou moins forts. Ils ne peuvent pas être désactivés.

7.6 Réglages personnels

Mode d'alimentation EasyCook

Certains aliments et groupes d'aliments peuvent être désactivés afin d'adapter EasyCook à votre mode d'alimentation personnel.

Cuisines régionales EasyCook

Des aliments et des plats de base spécifiques à un pays ou une région ainsi que leurs modes de préparation peuvent être activés sous forme de paquet et ajoutés à EasyCook.

Écran d'accueil

Il est possible d'opter pour l'affichage des applications dans la vue de l'application ou celle des listes à l'appel de l'écran d'accueil.

Unité de température

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

- °C: degrés Celsius
- °F: degrés Fahrenheit

Dureté de l'eau

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

Il existe quatre plages de réglage pour la dureté de l'eau:

Plage	Dureté de l'eau °fH	Dureté de l'eau °dH	Dureté de l'eau °eH
Très dure	>38°	>21°	>27°
Dure	27–38°	16-21°	19-27
Moyenne	16-26°	9-15°	12-18°
Douce	1-15°	1-8°	1-11°

Mode Sabbat

Active les applications Sabbat sur l'écran d'accueil.

7.7 Fonctions d'assistance


Clapet du compartiment à eau

Si le réglage est «Marche», le clapet du compartiment à eau s'ouvre automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide et que le mode de cuisson a besoin d'eau.

Eclairage

Si le réglage est «Marche», l'éclairage de l'espace de cuisson se fait par impulsions lorsque des messages apparaissent en cours de cuisson.



Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à tout moment en effleurant le symbole .

Si l'éclairage n'est pas éteint, il s'éteint au bout de 3 minutes au plus tard pour économiser de l'énergie.

Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

Si le réglage est «Marche», la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement lorsque la durée réglée est écoulée ou que l'aliment à cuire a (voir page 33) atteint la température de la sonde souhaitée.

Fermeture automatique de la porte (en fonction du modèle)

Si le réglage est «Marche», la porte de l'appareil se referme en appuyant sur la touche «Démarrer» d'une application.

Son de préchauffage

Si le réglage est «Marche», un bref son pour le préchauffage retentit dès que l'aliment à cuire peut être enfourné.

7.8 Date et heure

Synchronisation temporelle

Lors de la connexion à V-ZUG-Home, le paramètre «Internet» est automatiquement réglé. L'heure, la date et la zone horaire sont ensuite directement synchronisées via l'application.

Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver

Lorsque cette fonction est activée, le passage à l'heure d'été/d'hiver s'effectue automatiquement. Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans le réglage utilisateur.

Heure

Il est possible de consulter et de modifier l'heure.

Format de la date et de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (am/pm).
La date peut être affichée au format JJ.MM.AAAA, AAAA-MM-JJ ou MM/JJ/AAAA.

Heure en arrêt automatique

Il est possible de choisir parmi les réglages «Arrêt», «Marche» et «Marche en mode nuit».

Mode nuit

Le mode nuit diminue la luminosité de l'heure. Le démarrage du mode nuit est réglable.



Le mode nuit dure toujours 8 heures.

Synchronisation horaire

Il est possible de choisir entre synchronisation réseau et horloge en temps réel (Real-time clock ou RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Mode

Il est possible de choisir entre «Arrêt», «Affichages» et «Commande et affichages». Pour connecter l'appareil à «V- ZUG-Home», sélectionner le mode «Affichages» ou «Commande et affichages».

Afficher les informations

Affiche toutes les informations relatives à la connexion.

Redémarrer l'interface

L'interface peut être réinitialisée si les difficultés pour établir la connexion persistent.

Réinitialisation

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.



Vous trouverez de plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité sur home.vzug.com ou dans le mode d'emploi V-ZUG-Home.

7.10 Informations sur l'appareil

Numéros d'identification

Le numéro de série (SN) ainsi que le numéro d'article sont affichés.

Numéros de version

Les versions actuelles des logiciels s'affichent.

Détartrage

La date du dernier détartrage, le nombre de détartrages déjà effectués ainsi que la durée de service résiduelle avant le prochain détartrage sont à disposition (voir page 65).

Mode démo

L'appareil affiche l'état actuel du mode démo. L'activation et désactivation du mode démo n'est possible que dans le menu Service.

Contact Service

Les informations pour contacter le service après-vente sont affichées.

7.11 Réglages d'usine

Valeurs codées

Restaure toutes les valeurs codées.

Ecran d'accueil

Restaure l'écran d'accueil sur la vue de l'application. Les favoris sont conservés.

Favoris

«OK» efface tous les favoris définis.

V-ZUG-Home

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.

Réglages d'usine

Restaure les réglages tels qu'ils étaient à la livraison. Toutes les données personnelles sont perdues.

7.12 EcoManagement

Informations sur la consommation

Affiche la consommation d'énergie moyenne des 25 derniers fonctionnements, la consommation d'énergie totale du mois dernier (ou depuis la réinitialisation du mois dernier), la consommation d'énergie totale de la dernière année (ou depuis la réinitialisation de l'année dernière) et la consommation d'énergie totale.

Affichage de la consommation

Si le réglage est «Marche», l'énergie consommée est affichée à la fin d'une application.

Réinitialisation

Remet tous les compteurs EcoManagement à zéro, excepté la consommation totale.

7.13 Service

Cette partie du menu est réservée aux techniciens de service et protégée par un mot de passe.

8 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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


Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

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

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

8.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyer les surfaces et l'écran avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Pour le nettoyage de l'écran, il est possible d'utiliser le  «Blocage de l'écran» afin de prévenir tout actionnement involontaire des éléments de commande.

Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

- ▶ Tirer le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement et le dégager par l'avant.
- ▶ Nettoyer avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez ni la sonde de température, ni les éléments de chauffage.

- ▶ Éliminez totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Introduisez la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- ▶ L'application «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.

8.3 Nettoyage à la vapeur



L'appareil doit être refroidi avant le démarrage.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson, mais pas la grille de guidage. Restez à proximité de l'appareil: pendant le nettoyage à la vapeur, il faut essuyer l'espace de cuisson.

Fonctionnement

Le programme de nettoyage ☼ «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer les légères salissures dans l'espace de cuisson. L'effet du nettoyage est réalisé uniquement à l'aide de la vapeur.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du nettoyage à la vapeur.



Remplir d'eau potable fraîche le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications ✦ «Nettoyage» et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner ☼ «Nettoyage à la vapeur» et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages du «Nettoyage à la vapeur» s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 22).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application «Nettoyage à la vapeur»

Retirer les accessoires et éliminer grossièrement les salissures

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer les accessoires.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'espace de cuisson est nettoyé à la vapeur.



Retirez la grille de guidage et la déposer sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

Essuyer l'espace de cuisson

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: essuyer l'espace de cuisson et ouvrir la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'espace de cuisson est séché.
 - L'écran indique: «Processus terminé».

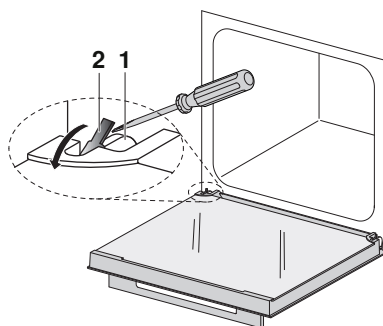
8.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

Retrait de la porte de l'appareil

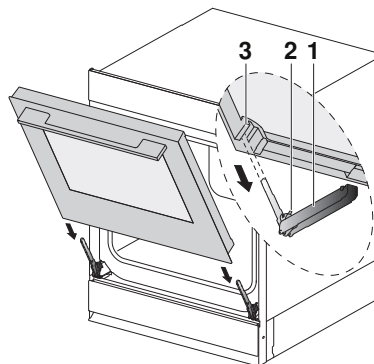
 **La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.**


- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

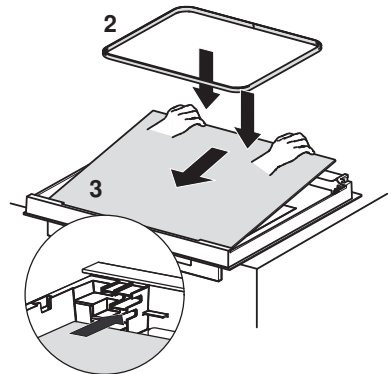
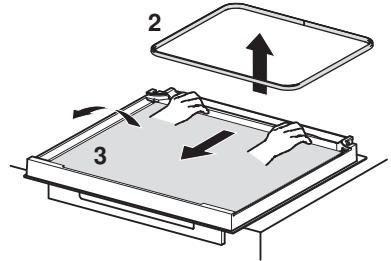
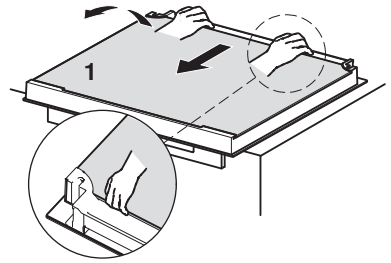
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 - Ne fermez pas la porte de l'appareil en forçant.



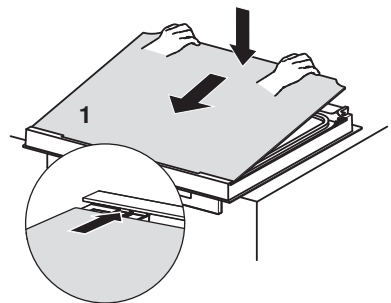
 **Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.**

Nettoyage des vitres de la porte

- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
 - Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec le corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Retirer le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Nettoyer les vitres et bien les sécher.



- ▶ Remettre les vitres de la porte en place. Placer alors la vitre centrale de la porte **3** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
 - L'inscription sur le verre doit être visible.
- ▶ Placer le joint intermédiaire entre les vitres **2**.



- ▶ Placer la vitre supérieure de la porte **1** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
 - La vitre supérieure de la porte **1** ne peut être montée que dans la position correcte, la surface brillante à l'extérieur.

8.5 Nettoyage du joint de la porte

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

8.6 Remplacement du joint de la porte



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

8.7 Remplacement de la lampe DEL



Pour des raisons de sécurité, la lampe DEL doit être remplacée par notre service après-vente.

8.8 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage



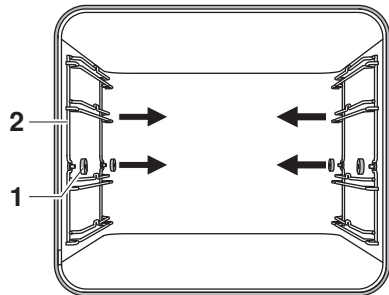
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire au lave-vaisselle.

- ▶ Nettoyer la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- La plaque en acier inox, le bac de cuisson perforé, la grille, le réservoir d'eau et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.
- Les dépôts calcaires dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce (pas avec du produit vaisselle ou un produit abrasif).
- ▶ Si la soupape du réservoir d'eau goutte, la détartrer.

Retrait de la grille de guidage

- ▶ Dévisser l'écrou moleté **1** situé à l'avant et à l'arrière de la grille de guidage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ▶ Ecarter légèrement la grille de guidage **2** de la vis et la retirer.



Mise en place de la grille de guidage

- ▶ Poser la grille de guidage sur les vis. Tourner l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

8.9 Détartrage

Fonctionnement

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 placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du détartrage.



Nous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition du message. Si l'appareil n'est pas détartré pendant une longue période, cela risque d'altérer son fonctionnement et de l'endommager. Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Intervalle de détartrage

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

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
Très dure	5 mois
Dure	7 mois
Moyenne	9 mois
Douce	12 mois

Consultation de la durée de fonctionnement restante

En cas de cuisson à la vapeur, la durée de fonctionnement restante approximativement jusqu'au prochain détartrage peut être consultée sous «Détartrage» dans les réglages utilisateur.

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer



Détérioration de l'appareil due à l'utilisation d'un détartrant inapproprié!

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit «Durgol Swiss Steamer». Ce détartrant contient des acides extrêmement efficaces. Éliminez immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau. Respectez les indications du fabricant.



Fournisseurs sous «Accessoires et pièces de rechange».



«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

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

En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

- de trop mousser dans l'espace intérieur
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Lancer le détartrage



Avant d'être détartré, l'appareil doit avoir refroidi.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson. Restez à proximité de l'appareil: il est nécessaire d'ajouter du détartrant et de vider le réservoir d'eau pendant le détartrage. La porte de l'appareil doit être fermée pendant le détartrage.

Si le message «Désirez-vous détartrer l'appareil maintenant? Accompagnez cette procédure.» s'affiche à l'écran:

- ▶ Effleurer «Oui».
- L'écran indique: «L'appareil est préparé pour le détartrage.»



Si un signal acoustique retentit et que l'écran indique «Chaleur résiduelle trop élevée», l'appareil n'est pas suffisamment refroidi et le détartrage ne peut pas démarrer.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: ajoutez 0,5 l de détartrant non dilué dans le réservoir d'eau, introduire le réservoir et confirmer par «OK».
- Le détartrage démarre.
- L'écran indique: «Détartrage en cours.»



Une fois démarré, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage pour des raisons de sécurité.

Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 l d'eau chaude.
- ▶ Remettre en place le réservoir d'eau.
- La phase de rinçage démarre automatiquement.
- L'écran indique: «Rinçage en cours.»
- ▶ Répéter la procédure autant de fois que l'appareil l'exige.







Lors du dernier rinçage, l'eau est chauffée, ce qui peut provoquer de la buée sur la porte de l'appareil.

Terminer le détartrage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
- L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
- L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.



Si les applications , ,  ou  sont utilisées après le détartrage, l'eau du réservoir peut être trouble à la fin de la cuisson. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment à cuire.

9 Eliminer des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message, numéros F et E) et appeler le service après-vente.

9.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
▪ «FX/EXX»	▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 71) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «UX/EXX»	▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 71) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «Chaleur résiduelle – Ne pas retirer le réservoir d'eau.»	▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). <p>Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.</p> <p>L'appareil peut malgré tout être utilisé.</p>
▪ «Echec du détartrage – Appareil pas détartré.»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit détartrant inapproprié utilisé. ▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit. ▶ Si l'affichage persiste après un détartrage répété, noter (voir page 71) le message de dérangement complet et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

Message	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> «Ajouter de l'eau – réservoir d'eau toujours encore rempli.» 	<ul style="list-style-type: none"> Erreur de remplissage de l'évaporateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sortir brièvement le réservoir d'eau et le réintroduire. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 71) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

9.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible se déclenche plusieurs fois. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le service après-vente.
	<ul style="list-style-type: none"> Coupure de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	<ul style="list-style-type: none"> Le mode démo est activé. 	<p>Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le service après-vente.
	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le service après-vente.
<ul style="list-style-type: none"> L'éclairage ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> La lampe DEL est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le service après-vente.
<ul style="list-style-type: none"> La durée de cuisson semble être très longue 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est raccordé en monophasé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.
<ul style="list-style-type: none"> Pas de vapeur visible pendant la cuisson à la vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C. 	<p>Aucune intervention nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.</p>
<ul style="list-style-type: none"> De la buée sur le panneau de commande 	<ul style="list-style-type: none"> Dégagement de vapeur avec les modes de cuisson à la vapeur. 	<p>Une brève apparition de buée est normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ▶ Appeler le service clientèle en cas de forte buée tenace.

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparition de bruits pendant le fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation). 	<p>Ces bruits sont normaux.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'horloge n'est pas à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fréquence réseau irrégulière. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactiver la synchronisation réseau. <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connecter l'appareil à Internet. ▶ L'heure est automatiquement synchronisée. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le service après-vente.

9.3 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Breve coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Le processus a été interrompu en raison d'une coupure de courant».
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - L'écran d'accueil s'affiche.

Breve panne de courant pendant le démarrage

- Le démarrage est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Le démarrage se poursuit.»
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - Le démarrage se poursuit.

Coupeure de courant prolongée





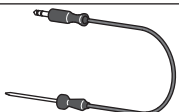

Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler l'heure et la date pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas nécessaire d'effectuer d'autres réglages.

- Si le démarrage était en cours: Le démarrage se poursuit.

10 Accessoires et pièces de rechange

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

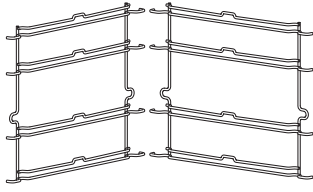


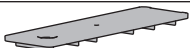
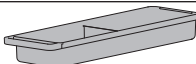
10.1 Accessoires

Plaque en acier inox 	Bac de cuisson perforé 	Grille 
Plaque à gâteaux avec DualEmail 	Sonde de température de l'aliment à cuire 	Livre de recettes 

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite 	Ecrou moleté 	Détartrant Durgol Swiss Steamer 
Couvercle du réservoir d'eau 		Réservoir d'eau 



Le produit de détartrage est également disponible dans le commerce spécialisé.

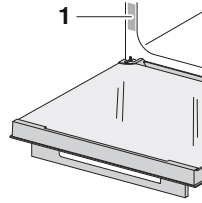
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



11.1 Note pour les instituts d'essai

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

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

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

11.2 Mesure de la température

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

11.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014

Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four à vapeur
Désignation du modèle	–	CS6T
Poids de l'appareil sans tiroir de l'appareil	kg	40
Poids de l'appareil avec tiroir de l'appareil	kg	52
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,69
Consommation d'énergie en mode air chaud/recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,62
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	73,8
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	SN EN 60350-1:2016

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

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

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

11.4 EcoStandby

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

12 Trucs et astuces

12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... avec rôtissage doux





Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La viande est coriace. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prolonger la durée de cuisson. ▶ Réduire la durée de cuisson dans le cas de morceaux très maigres. ▶ Ne pas utiliser de viande trop mature.

... avec cuisiner pro

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie a une croûte molle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prolonger la durée de cuisson. ▶ Augmenter la température de cuisson.

... pour des pâtisseries et des rôtis

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



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

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> Comparer les réglages avec ceux indiqués dans «Easy-Cook».



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





... pour les plats à régénérer

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Le plat régénéré est desséché. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, baisser la température et réduire la durée. Utiliser  «Régénération autom. humide».
<ul style="list-style-type: none"> Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, augmenter la température et prolonger la durée. Utiliser  «Régénération autom. croustillante».

12.2 Conseils généraux

- Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par ex. du riz ou des légumineuses avec des légumes dont la durée de cuisson est similaire.
- Faire cuire les céréales, par ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, par ex. les lentilles, directement dans un plat de service approprié avec la quantité de liquide requise.
- Posez le plat de service directement sur le bac de cuisson perforé ou la grille.

12.3 Economie d'énergie

Les modes de cuisson  et notamment  requièrent moins d'énergie que le mode . Même comportement avec les applications avec .

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



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

13 Élimination

13.1 Emballage



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

13.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

13.3 Élimination



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

14 Index

A	
Accessoires	13, 70
Nettoyage	64
Accessoires spéciaux	16, 70
Affichage de la consommation	60
Afficher les informations	59
Air chaud	38
Air chaud avec chaleur de sole	37
Air chaud avec vapeur	39
Air chaud eco	39
Air chaud humide	38
Annuler	
Arrêt anticipé	31
Appli V-ZUG	55
Applications Sabbat	44
Autres problèmes éventuels	68
Avant la première mise en service	7
B	
Bac de cuisson	15
Barre de fonction	12
Bien-être	51
C	
Caractéristiques techniques	71
Chaleur de sole	36
Chaleur voûte et sole	35
Chaleur voûte et sole eco	36
Chaleur voûte et sole humide	36
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	50
CircleSlider	
Commande	18
Réaction	20
Clapet du compartiment à eau	58
Connexion par WLAN	55
Conseils d'utilisation	26
Consignes d'utilisation	7
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	7
Consignes de sécurité	5, 6
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Contact Service	59
Contrat d'entretien	79
Coupure de courant	69
Cuisiner pro	46, 72
Sélectionner et démarrer	46
Cuisines régionales	55
Cuisines régionales EasyCook	57
Cuisson à la vapeur	40
CuissonMatic	49
D	
Date	58
Date et heure	58
Degré d'humidité	43
Démarrage différé	22
Dérangements	67
Désignation du modèle	2
Détartrage	59, 65
Démarrage	66
Echec	67
Phase de rinçage	66
Détartrant	65
Différence de brunissement	72
Dimensions extérieures	71
Domaine de validité	2
Durée	20
Durée de régénération	43
Dureté de l'eau	57
E	
EasyCook	54
Groupes d'aliments	54
Eclairage	30, 58, 68
EcoManagement	60
Economie d'énergie	73
EcoStandby	72
Ecran d'accueil	17, 57, 60
Éléments de commande et d'affichage	11
Élimination	74
Éliminer l'appareil	74
Entretien	60
Enveloppements chauds	51
Epingler	28
Erreur de remplissage de l'évaporateur	68
Espace de cuisson	13
Mesure de la température	71
Nettoyage	61
Étapes ultérieures	33
F	
Faire sécher	40
Favoris	60
Fermeture automatique de la porte	58
Fin	22
Fonctions d'assistance	58
Format de la date et de l'heure	59
G	
Gril	37
Gril-chaleur tournante	37

Grille.....	15	Niveaux.....	13
Grille de guidage.....	64	Notes.....	78
Nettoyage.....	64	Numéros d'identification.....	59
H		Numéros de version.....	59
Heure.....	58	O	
Heure en arrêt automatique.....	59	Options.....	24
Hygiène.....	51	Ouverture automatique de porte.....	58
I		P	
Images de fond.....	57	Panne de courant.....	69
Informations sur l'appareil.....	59	Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver.....	58
Informations sur la consommation.....	60	Pièces de rechange.....	70
Instituts d'essai.....	71	Pierres chaudes.....	51
Interruption		Plaque à gâteaux.....	14
Recettes.....	53	Plaque en acier inox.....	14
J		Plaque signalétique.....	71
Joint de la porte		Porte de l'appareil	
Nettoyage.....	64	Mise en place.....	62
Joint de porte des appareils à pyrolyse		Nettoyage.....	62
Remplacement.....	64	Retrait.....	62
L		Préchauffage.....	25, 73
Lampe DEL.....	64	Premier accès.....	17
Langue.....	56	Première mise en service.....	10
Livre de recettes.....	52, 70	Prêt à démarrer.....	12
Longue durée de cuisson.....	68	Prise.....	13
Luminosité.....	56	Problèmes.....	67
M		Q	
Maintien au chaud.....	50	Quantité de chargement.....	71
Messages F et E.....	67	Questions.....	79
Messages U et E.....	67	R	
Minuterie.....	29	Raccordement électrique.....	71
Mise en service.....	7, 10	Rajouter de l'eau.....	18
Mode.....	59	Recettes.....	52
Mode calme.....	57	Action nécessaire.....	53
Mode d'alimentation EasyCook.....	57	Démarrage.....	52
Mode de cuisson		Interruption.....	53
mode de cuisson.....	19	Redémarrer l'interface.....	59
Mode démo.....	59	Régénération.....	42, 73
Mode nuit.....	59	Régénération automatique.....	43
Mode Sabbat.....	58	Réglages	
Modes d'alimentation.....	54	Contrôler.....	24
N		Modifier.....	24
Nettoyage.....	60	Réglages d'usine.....	60
Accessoires.....	64	Réglages personnels.....	57
Espace de cuisson.....	61	Réglages utilisateur.....	56
Grille de guidage.....	64	Modification.....	56
Joint de la porte.....	64	Régler pour plus tard.....	26
Sonde de température de l'aliment à cuire		Réinitialisation.....	59, 60
.....	64	Réservoir d'eau.....	15
Nettoyage extérieur.....	60	Remplissage.....	18
		Vider.....	34

Rôtissage doux	47, 72	Vue de listes	11
Arrêt anticipé	49	V-ZUG-Home.....	59, 60
Déjà saisie	48		
Démarrage.....	48		

S

Sabbat chaleur voûte et sole.....	45
Sabbat chaleur voûte et sole humide	45
Sachets de graines.....	51
Schéma de couleurs	56
Sélectionner le	
Démarrage.....	19
Service	60
Service et assistance	79
Serviettes rafraichissantes	51
Signaux acoustiques	57
Son de préchauffage	58
Sonde de température	13
Sonde de température de l'aliment à cuire	
.....	23, 70
Nettoyage	64
Sonde de température de l'aliment à cuire	
3 points.....	15
Stériliser biberons.....	51
Structure	11
Symboles.....	5
Synchronisation horaire.....	59
Synchronisation temporelle.....	58

T

Température cible.....	23
Température de la sonde.....	23
Uniquement mesurer	23
Tiroir chauffant de l'appareil	16
Démarrage	16
Nettoyage.....	61
Touches de fonction.....	12, 18
Trucs et astuces.....	72
Type.....	2

U

Unité de température	57
Univers sonore	57
Utilisation	17
l'utilisation.....	31

V

Vacuisine	41
Valeurs codées	60
Vitres de la porte	
Nettoyage.....	63
Volume	
Signaux acoustiques.....	57
Sons de rappel.....	57
Vue de l'application.....	11

15 Notes

16 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de série (SN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ Appareil: _____

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

► Ouvrir la porte de l'appareil.

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

Votre demande de réparation

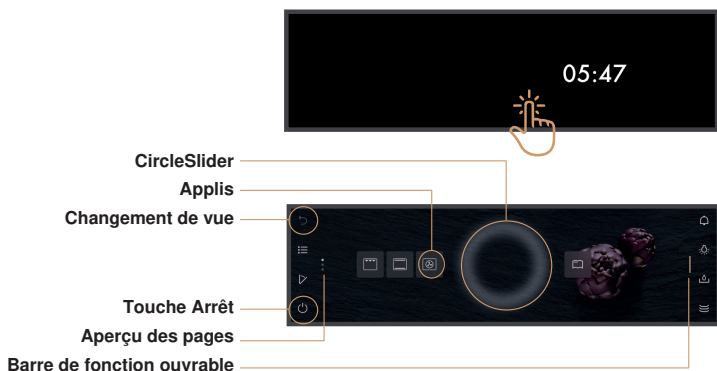
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

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


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

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

Brèves instructions



Marche/Arrêt

Mettre l'appareil en marche en effleurant longuement l'écran. Maintenir pressée la touche  de fonction pour arrêter l'appareil.



Informations en bref



La commande

L'appareil est commandé depuis l'écran. Poser le doigt sur le CircleSlider et décrire un cercle.



Température
La valeur de couleur ambre est réglable avec le CircleSlider.



1063320-03

