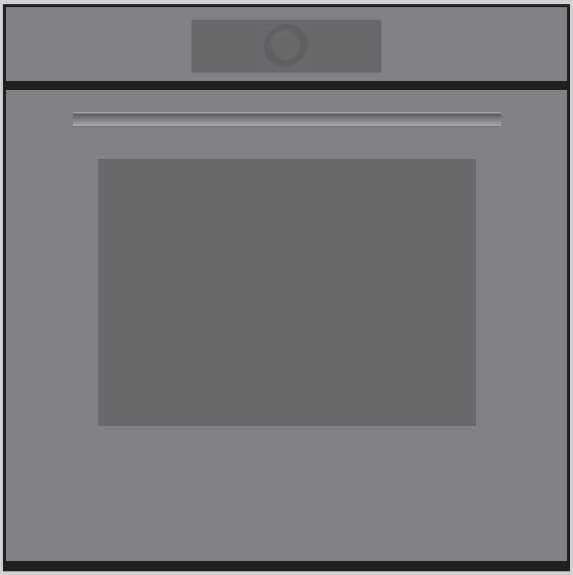
V-ZUG-Home
Installer l'appli, connecter les appareils et bénéficier de nombreuses fonctions utiles.

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play



Mode d'emploi

Combair V4000

Four

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

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

Ce mode d’emploi est valable pour :

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Chargez les mises à jour sur votre appareil via V-ZUG-Home pour être toujours parfaitement à jour. Vous trouverez le dernier mode d’emploi adapté aux nouvelles fonctions sur vzug.com.

© V-ZUG SA, CH-6302 Zug, 2026

Table des matières

1 Consignes de sécurité 5

1.1 Symboles utilisés ... 5

1.2 Consignes de sécurité générales ... 5

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 6

1.4 Consignes d'utilisation ... 7

2 Première mise en service 10

3 Description de l'appareil 10

3.1 Structure ... 10

3.2 Éléments de commande et d'affichage ... 11

3.3 Espace de cuisson ... 12

3.4 Accessoires ... 13

4 Utilisation 14

4.1 Utilisation de l'écran ... 14

4.2 Sélection et démarrage de l'application ... 15

4.3 Modifier l'application ... 17

4.4 Durée ... 17

4.5 Démarrage différé / Fin ... 18

4.6 Température de la sonde ... 19

4.7 Options ... 20

4.8 Contrôler et modifier les réglages ... 21

4.9 Préchauffage ... 21

4.10 Régler pour plus tard ... 22

4.11 Conseils d'utilisation ... 22

4.12 Favoris ... 23

4.13 Épingler ... 24

4.14 Minuterie ... 24

4.15 Éclairage ... 25

4.16 Blocage de l'écran ... 26

4.17 Mode calme ... 26

4.18 Heure ... 26

4.19 Interrompre une application / arrêt anticipé ... 27

4.20 Fin du fonctionnement ... 27

4.21 Étapes ultérieures ... 28

4.22 Arrêt de l'appareil ... 29

4.23 Astuces concernant l'appareil ... 30

5 Utilisations 30

5.1 Chaleur voûte et sole ... 30

5.2 Chaleur voûte et sole humide ... 30

5.3 Chaleur voûte et sole éco ... 31

5.4 Chaleur de sole ... 31

5.5 PizzaPlus ... 32

5.6 Gril ... 32

5.7 Gril-chaleur tournante ... 32

5.8 Air chaud ... 33

5.9 Air chaud humide ... 33

5.10 Air chaud éco ... 33

5.11 Applications Sabbat ... 34

5.12 Rôtissage doux ... 36

5.13 Maintenir au chaud ... 38

5.14 Chauffe-plat dans l'espace de cuisson ... 39

5.15 Livre de recettes ... 39

5.16 Mes recettes ... 40

5.17 EasyCook ... 42

6 V-ZUG-Home 44

6.1 Conditions d'utilisation ... 44

6.2 Première mise en service ... 44

7 Réglages utilisateur 45

7.1 Ajustement des réglages utilisateur ... 45

7.2 Langue ... 45

7.3 Sécurité enfants ... 45

7.4 Écran ... 45

7.5 Signaux acoustiques ... 46

7.6 Réglages personnels ... 46

7.7 Fonctions d'assistance ... 47

7.8 Date et heure ... 47

7.9 V-ZUG-Home ... 48

7.10 Informations sur l'appareil ... 48

7.11 Réglages d'usine ... 48

7.12 EcoManagement ... 49

7.13 Service ... 49

8 Entretien et maintenance 49

8.1 Nettoyage extérieur 49
8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson 49
8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux 50
8.4 Autonettoyage pyrolytique 50
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil 51
8.6 Nettoyage du joint de la porte 53
8.7 Remplacement du joint de porte 53
8.8 Remplacement de la lampe halogène 54
8.9 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage 55

9 Élimination des dérangements 56

9.1 Messages de dérangement 56
9.2 Autres problèmes éventuels 57
9.3 Après une panne de courant 58

10 Accessoires et pièces de rechange 58

10.1 Accessoires 58
10.2 Accessoires spéciaux 58
10.3 Pièces de rechange 58

11 Caractéristiques techniques 59

11.1 Sources lumineuses 59
11.2 Note pour les instituts d'essai 59
11.3 Mesure de la température 59
11.4 Fiche technique du produit 59
11.5 Informations sur les produits 60
11.6 Informations sur le mode de veille 60

12 Trucs et astuces 60

12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant... 60
12.2 Économie d'énergie 61

13 Élimination 61

14 Index 64

15 Service et assistance 67

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes en matière de sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation !

Informations et consignes à respecter.

Informations concernant l'élimination

Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales

- ▪ Ne 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une per-

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

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse ! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc. !
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil doit être monté et utilisé uniquement à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, 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 clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans le présent mode d'emploi.
- Ne fixez pas d'aimant sur l'écran.

Utilisation

- Utilisez la 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.
- Pour les appareils avec gril : laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlure !

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- À 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 ! Étouffez 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 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.

Prévention des 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. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, elle peut provoquer des dommages. Reportez-vous au chapitre « Entretien et maintenance ».

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.
- ▶ Effleurez 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.
- ▶ 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.

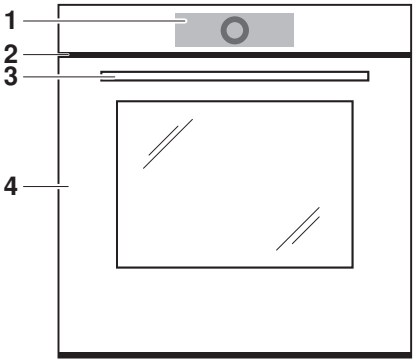
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grilles, plaques, etc.) avec l'application « Air chaud » à 200 °C pendant environ 30 minutes.

Le chauffage à vide élimine les éventuels résidus graisseux de l'espace de cuisson. Un dégagement d'odeurs et de fumée pouvant se produire, aucun animal (en particulier les oiseaux) ne doit se trouver dans la même pièce pendant l'opération. Bien aérer la pièce pendant et après l'opération.

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

3 Description de l'appareil

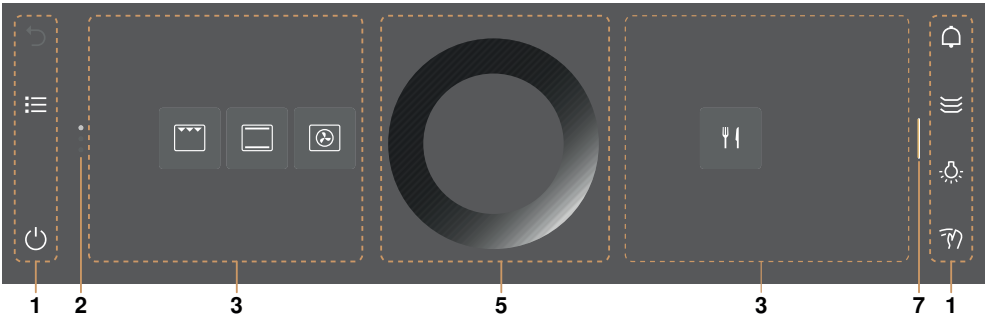
3.1 Structure



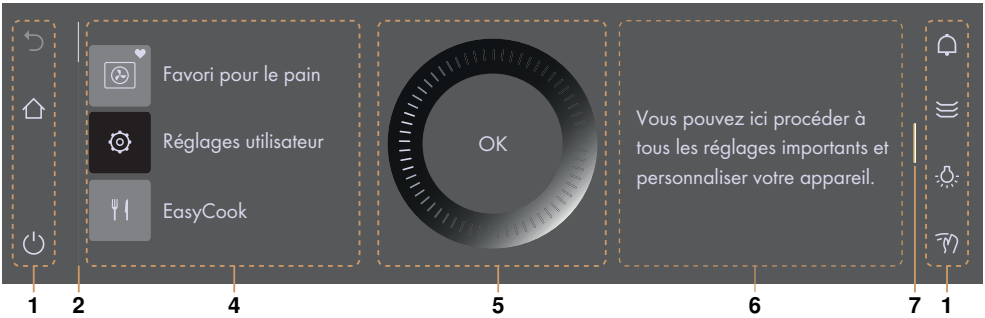
1 Éléments de commande et d'affichage
2 Ouverture de ventilation
3 Poignée de la porte
4 Porte de l'appareil

3.2 Éléments de commande et d'affichage

Vue de l'application



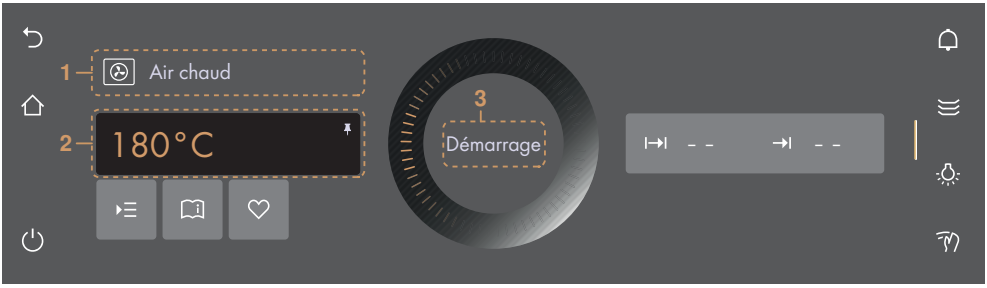
Vue de listes



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		Touches de fonction de droite	
	Une étape en arrière		Minuterie
	Écran d'accueil		Éclairage espace de cuisson
	Vue de listes		Blocage de l'écran
	Vue de l'application		Mode calme
	Désactiver		Heure

Prêt à démarrer



1	Utilisation	3	Démarrer le mode de cuisson
2	Valeur principale		

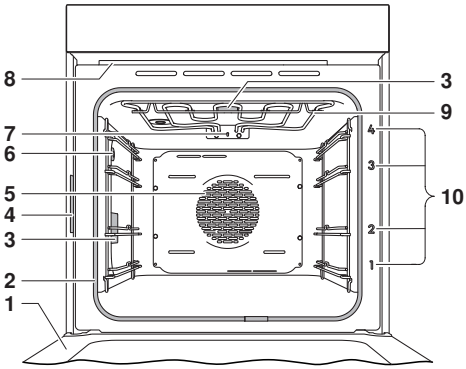
Possibilités de réglage

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

Symbole

V-ZUG-Home

3.3 Espace de cuisson

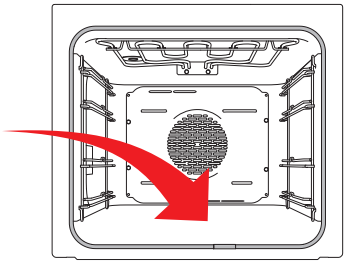


1	Porte de l'appareil	6	Prise de la sonde de température de l'aliment à cuire
2	Joint de porte	7	Capteur de température
3	Éclairage de l'espace de cuisson	8	Ventilation de l'espace de cuisson
4	Plaque signalétique	9	Gril/chaleur de voûte
5	Ventilateur d'air chaud	10	Niveaux avec identification

La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson afin de faciliter le nettoyage du fond.

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

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



3.4 Accessoires

Détérioration due à une utilisation incorrecte !
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

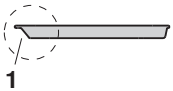
Ne rangez pas de manière permanente les accessoires dans l'espace de cuisson. Retirez tous les accessoires qui ne résistent pas à la chaleur du four avant de l'allumer.

Plaque à gâteaux

Dégradation du revêtement par certains aliments.
Les aliments tels que les produits de boulangerie à la saumure, les pâtes à haute teneur en protéines et le poulet peuvent altérer l'effet anti-adhésif de la plaque à gâteaux. Il faut utiliser du papier sulfurisé avec ces plats.

- 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. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.

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

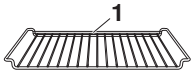


- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

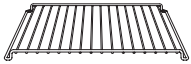
Grille

Si vous utilisez votre four en combinaison avec un four à vapeur : n'utilisez pas la grille du four dans le four à vapeur ! Risque de rouille !
Pour les différencier, une petite plaque en tôle avec le symbole de la vapeur est apposée sur la grille du four à vapeur.

- Support pour plats à rôtir et moules à pâtisserie
- Niveau 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

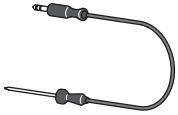


Sonde de température de l’aliment à cuire 3 points

La sonde de température de l’aliment à cuire ne peut pas être utilisée à des températures de l’espace de cuisson supérieures à 230 °C. Conservez un écart d’au moins 5 cm entre la sonde de température de l’aliment à cuire et le gril/la chaleur de voûte.

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 au cœur des aliments.

Accessoires spéciaux

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

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

4 Utilisation

4.1 Utilisation de l’écran

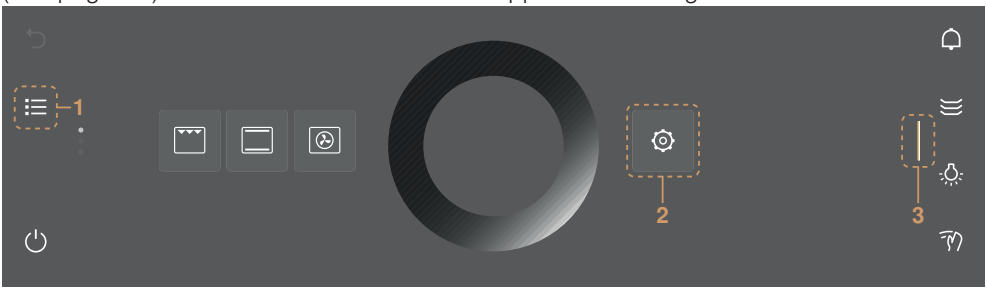
Mettre l'appareil sous tension

L’appareil est commandé depuis l’écran.
En mode veille, l'heure n'est visible que si cette option a été activée dans les réglages utilisateur.

▸ Effleurer longuement l’écran.
  – L’écran d’accueil s’affiche.

Modifier l'affichage 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 46).

Afficher les informations rapides

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 23).
- 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 redisposées dans la vue de l'application.

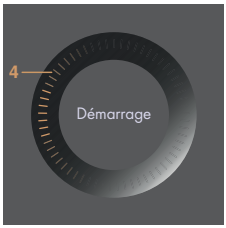
- Maintenir pressée l'application souhaitée **2** et la déplacer au sein de la disposition des applications.
  - Les applications sont réparties sur plusieurs pages ; une seule application peut être déplacée à la fois.
- Enlever le doigt de l'application **2**.
  - La nouvelle disposition des applications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

Déplier la barre d'outils à 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



- Appuyez sur l'application ou la fonction souhaitée.
  - La couleur de la zone choisie prend la couleur ambre et peut alors être modifiée.
  - La plage de température est déjà activée et peut être modifiée directement.
- Poser le doigt sur le CircleSlider **4** et le faire tourner en rond.
  - La zone de valeurs change.
- Enlever le doigt du CircleSlider **4**.
- Appuyer sur « Départ » pour démarrer une application ou une fonction.

4.2 Sélection et démarrage de l'application

- Effleurez longuement l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.

Sélectionnez le groupe d'applications

Soit :

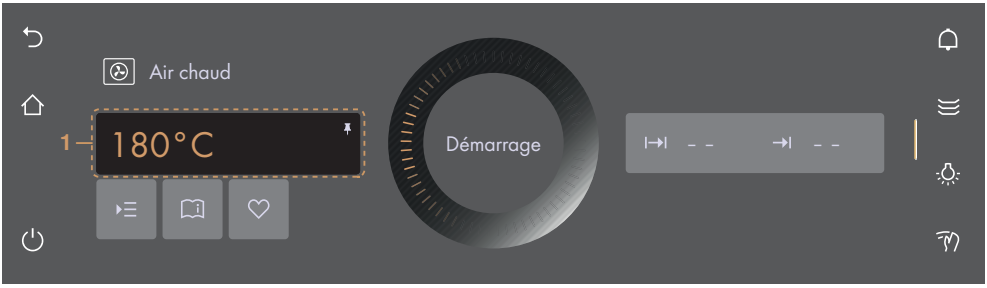
- Effleurez le groupe d'applications souhaité dans la vue de l'application ⠿.
  - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.

Ou :

- Sélectionnez 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.
- Appuyez sur « OK » ou effleurer l'application.
  - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.

Sélectionner une application

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



Adapter les valeurs

- Adaptez si nécessaire la valeur principale **1** à l'aide du CircleSlider (voir page 21).
- Effleurez ▸☰ si nécessaire et définissez les valeurs d'autres options, adaptez-les ou activez (voir page 20)-les.

Enregistrer des valeurs

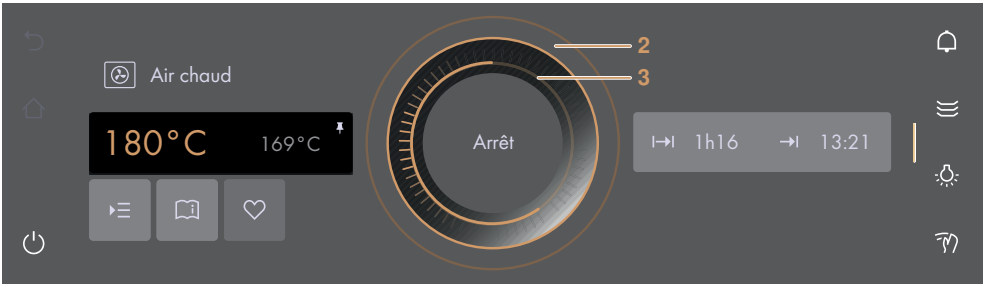
- Enregistrez de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et épinglez (voir page 24)-la.
- Effleurez ♡ si nécessaire et créer un favori (voir page 23).

Démarrer l'application

- Appuyez sur « Démarrer » pour démarrer l'application.

– Le cercle **2** qui palpite par impulsions du CircleSlider indique que le mode de cuisson a démarré.
– La température actuelle de l'espace de cuisson est affichée durant la mise à température (en fonction des applications et des réglages).
– 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.

Lorsque l'option « Préchauffage » est activée, la température actuelle de l'espace de cuisson n'est pas affichée durant la mise à température. L'état de la mise à température est indiqué à la place à l'aide d'une barre de progression qui avance.



4.3 Modifier l'application

Dans le cas où une application n'a pas encore démarré :
▸ Effleurer la touche de fonction ⌂ « Écran d'accueil ».
– L'écran d'accueil s'affiche (voir page 15).
– Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement :
▸ Maintenir la touche « Arrêt » activée.
– L'application est arrêtée (voir page 27).

4.4 Durée

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

Régler la durée

▸ Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 15).
▸ Dans la zone de valeurs ⇥, effleurez « Durée » (voir page 20).
– La zone de valeurs prend la couleur ambre.
▸ Réglez 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 ⇥ :

– 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.
▸ Appuyez 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 27).

– Si des étapes ultérieures sont à disposition pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après écoulement de la durée réglée (voir page 28).

Si à la fois, les options « Durée » et « Préchauffage » sont réglées, la durée réglée démarre à la fin du Préchauffage (voir page 21).

Plage de réglage

Application/fonction	Minimale	Maximale
Applications avec air chaud, chaleur voûte et sole ou gril	10 s	24 h
Maintenir au chaud	5 min	1 h 30 min
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	30 min	10 h
Applications Sabbat	1 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.

- Ouvrez la barre de fonction.
- Effleurez la touche de fonction ⏲ « Heure ».
  – L'heure et la durée s'affichent à l'écran.

Masquez l'heure pendant le mode de cuisson

- Effleurez ✕ ou appuyez sur « OK ».
  – L'heure et la durée disparaissent de l'écran.

4.5 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.

Régler le démarrage différé

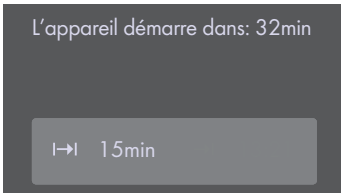
- Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
- Régler (voir page 17) la durée.
- Régler (voir page 20) si nécessaire d'autres options.
- Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option « Préchauffage » n'a pas été activée.

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 :

- Activer la touche « 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 :



- Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 21).
  - 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 l'application « Air chaud » et 180 °C.
- Régler à 8 h 00 une durée de 1 heure et 15 minutes.
- Régler la fin sur 11 h 30.
  - L'appareil se met en marche automatiquement à 10 h 15 et s'arrête à 11 h 30.

4.6 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 ».

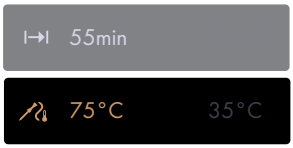
Régler

- Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 15).
- Réglez la température souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- Effleurez « Température de la sonde » dans la zone de valeurs .
  - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- Définissez la température cible souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- Appuyez 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.

Un message s'affiche si la température de l'espace de cuisson dépasse 230 °C dans les applications avec sonde de température de l'aliment à cuire.

- Contrôlez et modifiez 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 27).

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

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

- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 15).
- Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- Appuyez sur « Démarrer » pour démarrer l'application.

4.7 Options

Aperçu

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

- Préchauffage (voir page 21)
- Température de la sonde (voir page 19)
- Régler pour plus tard (voir page 22)

Sélectionner et démarrer les options

- Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 15) 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.
- Activer la touche « Démarrer » pour démarrer l'application.

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

4.8 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 27) et le préchauffage (voir page 21) 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.
- Effleurer la touche pour activer ou désactiver une option.
- Confirmer le réglage par « OK ».

4.9 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	Gril
Chaleur voûte et sole humide	Gril-chaleur tournante
Chaleur de sole	Air chaud
PizzaPlus	Air chaud humide

Activer le préchauffage dans les options

- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 15).
- Effleurez ▸☰ « Options » et sélectionner « Préchauffage ».
- Effleurez le bouton « Préchauffage ».
  – « Préchauffage » est activé.
- Réglez si nécessaire d'autres options (voir page 20).
- Confirmez le réglage par « OK ».

- Appuyez sur « Démarrer » pour lancer l'application avec préchauffage.
  - « Préchauffage » démarre.
  - La progression du « préchauffage » est affichée dans le CircleSlider.

Enfourner 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.
- Enfournez l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- Fermez la porte de l'appareil et confirmez le message par « OK ».
  - L'application démarre.

4.10 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 en mode de démarrage et ne passe pas en mode veille, ce qui entraîne une consommation d'énergie plus élevée.

Configurer « Configurer pour plus tard »

- Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
- Appuyer sur « Options », puis 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.
- Si nécessaire, régler d'autres options (voir page 20).
- Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option « Préchauffage » n'a pas été activée.

Lancer « Configurer pour plus tard »

- Appuyer sur « Démarrer » pour démarrer l'application.
  - L'application démarre, le temps restant 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.

4.11 Conseils d'utilisation

Les conseils d'utilisation fournissent des conseils utiles de différente nature, sur l'utilisation du niveau ou du plat de cuisson approprié par ex. ou des conseils spécifiques à l'application respective.
Dans le cas où l'application n'a pas encore démarré :
- Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
  - « Prêt à démarrer » s'affiche à l'écran.

Afficher les conseils d'utilisation

- Effleurer « Conseils d'utilisation ».
  - Les conseils spécifiques à l'application respective sont affichés.

Masquer les conseils d'utilisation

- Effleurer ✕ pour masquer le conseil d'utilisation.
  - « Prêt à démarrer » ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

4.12 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 15).
- 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 le favori **1** activé.
  – 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 le favori **1** activé.
  – 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.
▸ Activer la touche « Démarrer » pour lancer le favori **1.**

4.13 Épingler

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 de recettes et de chauffe-plat sont exclues de la fonction Épingler.

Épingler la valeur principale

▸ Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
– « Prêt à démarrer » s'affiche à l'écran.
▸ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 21).
▸ Maintenir la valeur principale activée.
– 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 la valeur principale de couleur ambre activée.
– 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.

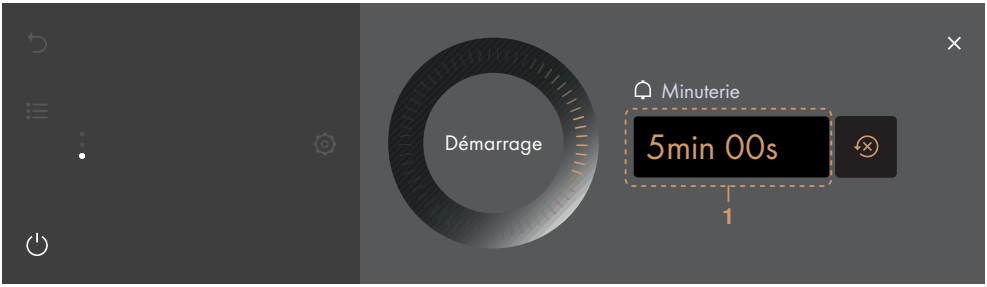
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer (voir page 48) le réglage utilisateur « Valeurs épinglées ».

4.14 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.



- Activer la touche « 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.
- Activer la touche « OK » pour confirmer le message.

Contrôler et modifier

- Effleurer la touche de fonction « Minuterie ».
  - La durée restante s'affiche à l'écran.
- Maintenir la touche « Arrêt » activée.
  - L'écoulement de la durée est interrompu.
- Diminuer ou prolonger la durée à l'aide du CircleSlider.
- Activer la touche « OK » pour confirmer la prolongation 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 la touche « Arrêt » activée.

4.15 Éclairage

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 Sabbat, il reste inchangé jusque la fin du mode de cuisson.

Activer l'éclairage de l'espace de cuisson

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

4.16 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 la touche « Activer ».
  - s'affiche à l'écran.

Désactiver le blocage de l'écran

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

4.17 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 46) 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 la touche « 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 la touche « Mode calme ».
  - Le « mode calme » est désactivé.
  - Dans les barres de fonction, le « mode calme » prend la couleur blanche.

4.18 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

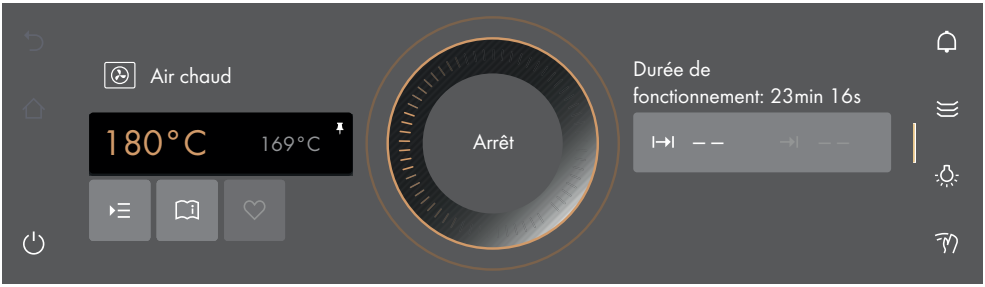
- Effleurer ✕ pour masquer l'heure.
  - L'heure disparaît de l'écran.

4.19 Interrompre une application / arrêt anticipé

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

Interrompre une application

- Maintenir la touche « Arrêt » activée.



  - 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 ? ».
    - Sélectionnez l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson (voir page 28).
    - Sélectionnez la touche de fonction ⮌ pour parvenir au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
    - Sélectionnez la touche de fonction ⌂ pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 15).
    - Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 29).

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 34).

Arrêter prématurément une application

- Maintenir la touche de fonction ⏻ activée.
  - Une application en cours est terminée ; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
  - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
  - L'appareil s'arrête (voir page 29).

4.20 Fin du fonctionnement

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

– L'application se ferme automatiquement.
– Un signal acoustique retentit.
– Si des étapes ultérieures sont disponibles, l'écran indique : « Le mode de cuisson a été stoppé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure ? ».

▶ Appuyez sur « Non » pour arrêter le mode de cuisson de manière définitive.
▶ Appuyez sur « Oui » pour confirmer le message.
– Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application :

- Sélectionnez l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson (voir page 28).
- Sélectionnez la touche de fonction ⮌ pour parvenir au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
- Sélectionnez la touche de fonction ⌂ pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 15).
- Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 29).

En mode veille, tant que la température dans l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C.
– l'écran indique : « Indication de chaleur résiduelle dans l'espace de cuisson » et la température actuelle de l'espace de cuisson sont affichés.

En mode veille, si la sonde de température est branchée.
– 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 automatiquement (voir page 29).

Retirer l'aliment à cuire

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

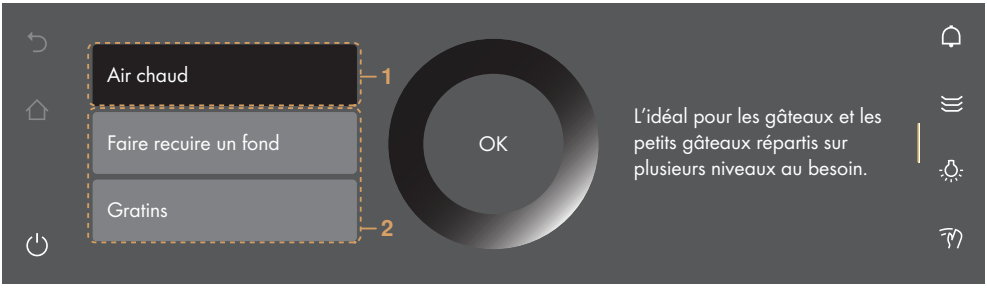
▶ Retirez l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
▶ Essuyez l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

4.21 Étapes 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.

dès qu'une application s'est arrêtée ou a été interrompue et que le message « Le mode de cuisson a été stoppé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure ? » a été confirmé par « Oui » (voir page 27),

– trois options s'affichent à l'écran :



Poursuivre le mode de cuisson

- Sélectionnez 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.
- Confirmez la sélection par « OK ».
  – « Prêt à démarrer » avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
- Effleurez ▸☰ si nécessaire et réglez des options (voir page 20).
- Appuyez sur « Démarrer » pour lancer une étape ultérieure.

Interrompre le mode de cuisson

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

- Sélectionnez la touche de fonction ⌂ pour parvenir à l'écran d'accueil (voir page 15).
- Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 29).

Après 3 minutes sans interaction,

– l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête automatiquement (voir page 29).

4.22 Arrêt de l'appareil

- Maintenir la touche de fonction ⏻ activée.
  – Une application en cours est terminée ; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
  – Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
  – L'écran s'assombrit.
  – L'appareil est en mode de veille.

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,

4.23 Astuces concernant l'appareil

Les astuces concernant l'appareil sont un recueil de thèmes portant sur l'utilisation de l'appareil.

Thèmes

Les thèmes suivants peuvent être consultés :

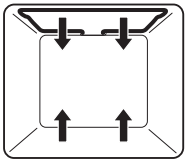
- Écran d'accueil
- Barres de fonction
- CircleSlider
- Vue de l'application
- Vue de listes
- Sonde de température de l'aliment à cuire
- Favoris
- Épingler
- EasyCook
- Nettoyage
- Préchauffage

Consulter des astuces concernant l'appareil

▶ Effleurer ⓘ « Astuces concernant l'appareil » 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 Utilisations

5.1 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30-300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

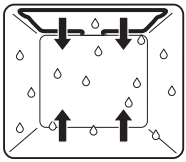
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

- Application classique pour cuire au four ou cuire 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	30-250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

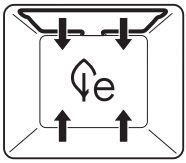
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.3 Chaleur voûte et sole éco



Plage de température	30-250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

Cette application est particulièrement économe d'énergie. Elle permet d'économiser min. 5 % par rapport à la chaleur voûte et sole humide pour max. 20 % de durée de fonctionnement supplémentaire. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité que contiennent les aliments est maintenue dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire se dessèche moins.

Utilisation

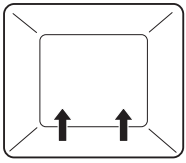
- Rôtis, petits gâteaux et gratins

Ne pas préchauffer pour cuire avec cette application. L'appareil consomme ainsi moins d'énergie. La durée de cuisson peut être plus longue par rapport à celle d'une cuisson classique avec chaleur voûte et sole.

Avec cette application, le profil de température est optimisé en vue d'une cuisson économique en énergie. « eco » affiché à l'écran l'indique pendant le mode de cuisson.

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.4 Chaleur de sole



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

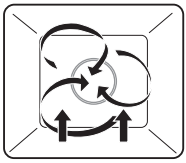
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- 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	30–300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

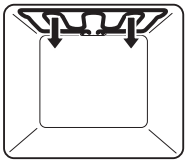
Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment est soumis à une cuisson plus intense.

Utilisation

- Pizzas, tartes et quiches

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

5.6 Gril



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

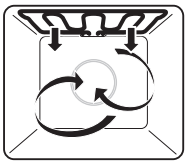
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

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.
- ▶ Recouvrir 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-chaleur tournante



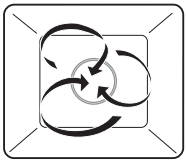
Plage de température	30–300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3

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

Utilisation

- 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.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

5.8 Air chaud



Plage de température	30–300 °C
Valeur proposée	180
Niveau	2 ou 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)

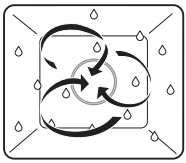
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

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

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

5.9 Air chaud humide



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

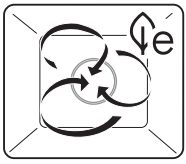
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

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

Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de ▭, car le transfert de chaleur est plus efficace.

5.10 Air chaud éco



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

Cette application est particulièrement économe d'énergie. Elle permet d'économiser min. 5 % par rapport à l'air chaud humide pour max. 20 % de durée de fonctionnement supplémentaire. 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 que contiennent les aliments est maintenue dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire se dessèche moins.

Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins

Ne pas préchauffer pour cuire avec cette application. L'appareil consomme ainsi moins d'énergie. La durée de cuisson peut être plus longue par rapport à celle d'une cuisson classique avec air chaud.

Avec cette application, le profil de température est optimisé en vue d'une cuisson économique en énergie. « eco » affiché à l'écran l'indique pendant le mode de cuisson.

Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car le transfert de chaleur est plus efficace.

5.11 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 46).

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

- ▶ Effleurez longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionnez le groupe d'applications Applications Sabbat et confirmez si nécessaire par « OK » (voir page 15).
- ▶ Sélectionnez l'application souhaitée et confirmez par « OK ».
  – Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuez si nécessaire les réglages souhaités (voir page 21).
- ▶ Appuyez sur « Démarrer » pour lancer l'application souhaitée.
  – L'appareil est prêt à fonctionner.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil

- Enfourner l'aliment à cuire
- Fermez 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 27).

- Maintenez pressée la touche de fonction ⏻.
  - L'application en cours est arrêtée.
  - L'écran s'assombrit.
  - L'appareil s'arrête (voir page 29).
  - L'écran d'accueil s'affichera au prochain démarrage de l'appareil.

Fin du mode de cuisson

La fin régulière du mode de cuisson a lieu lorsque la durée réglée est écoulée (voir page 27).

Coupure de courant

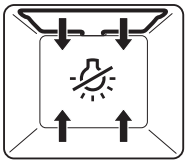
Après une coupure de courant, l'appareil se comporte de la manière décrite au chapitre « Après une coupure de courant » (voir page 58).
En cas de coupure de courant de courte durée, l'application est interrompue, le réglage pour le mode Sabbat reste inchangé dans les réglages utilisateur.

Conseils pour un résultat optimal

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

Sabbat chaleur voûte et sole

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



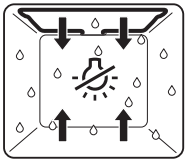
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

Sabbat chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30–140 °C
Valeur proposée	85
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.

Utilisation

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

5.12 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.
Pour le « rôtissage doux de viande déjà saisie », 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
- Température au cœur de la viande : jusqu'à 76 °C
- Épaisseur de la viande : au moins 4 cm
- Qualité : viande de qualité, pas trop mature
- 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
Épaule 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

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de bœuf	saignant	48
	mi-saignant	53
	à point	57
	bien cuit	65
Entrecôte, roastbeef	à point	57
	bien cuit	64
Rumsteak	à point	63
	bien cuit	69
Entrecôte parisienne	à point	60
	bien cuit	68
Épaule 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
Épaule de porc	bien cuit	76
Gigot d'agneau	à point	65
	bien cuit	74

Rôtissage doux de viande déjà saisie

- Assaisonnez la viande ou faites-la mariner.

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

- Salez la viande juste avant de la saisir.
- Saisissez la viande à feu vif sur toutes les faces pendant 5 minutes maximum.
- Placez ensuite la viande directement sur la grille.

Saisissez 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.

- Piquez 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.

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

Sélection et démarrage du rôtissage doux

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

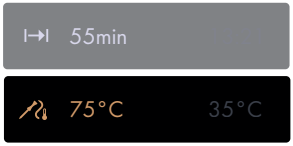
- Effleurez longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionnez le groupe d'applications « Rôtissage doux » et confirmez si nécessaire par « OK » (voir page 15).
- Sélectionnez le type de viande souhaité.
- Sélectionnez la pièce de viande souhaitée.
- Sélectionnez la méthode du rôtissage doux souhaitée et confirmez par « OK ».

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

- Sélectionnez le degré de cuisson Avec le « rôtissage doux de viande déjà saisie » : (impossible avec « Libre choix de la viande »).
  – Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- Si besoin, adaptez la valeur proposée et régler un démarrage différé si désiré (voir page 18).
- Appuye 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 la touche « Arrêt » activée pour interrompre le rôtissage doux.
  – L'écran indique : « Voulez-vous réellement interrompre l'application ? »
- Effleurer ✓ « Oui » pour interrompre le rôtissage doux ou l'arrêter prématurément.
  – Le fonctionnement est interrompu.
- Maintenir (voir page 29) la touche de fonction ⏻ activée pour arrêter l'appareil.

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 mode « Rôtissage doux » ne convient pas à la viande déjà saisie.

5.13 Maintenir au chaud

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

Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez 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.

5.14 Chauffe-plat dans l'espace de cuisson

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

- Effleurer longuement l'écran.
  – 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 18).

Choisir une durée d'au moins 30 minutes.

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

Les assiettes sont chaudes. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

5.15 Livre de recettes

Le livre de recettes suivant est disponible pour cet appareil :

- « 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 le livre de recettes « Cuire au four » pour votre appareil avec la carte de commande fournie (payant). Les recettes sont déjà activées dans l'appareil si ce dernier dispose des applications requises.

Démarrage d'une recette

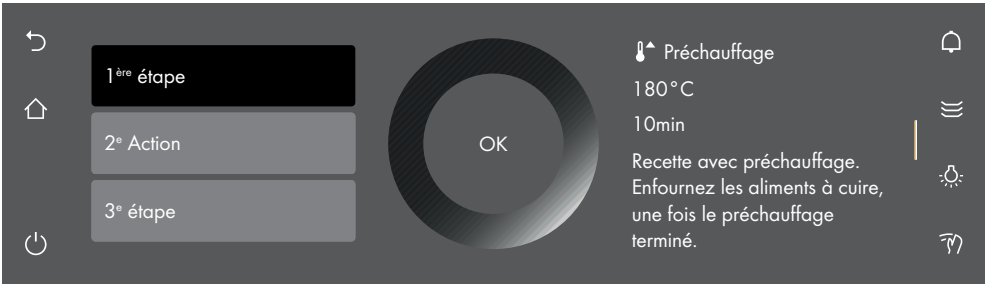
Pour les recettes sans préchauffage, enfournez l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson froid.

- Effleurer longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner le groupe d'applications « Recettes » et confirmer si nécessaire par « OK » (voir page 15).
- 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 18).

- Pour voir les différentes étapes de la recette, ouvrir l'aperçu des étapes dans la partie gauche de la zone de contenu. Sélectionner « 1re étape ». L'aperçu des étapes s'ouvre et, pour chaque étape, des informations telles que l'application, la température et la durée peuvent être affichées. L'instruction correspondante s'affiche avec l'action concernée.
- La recette peut être démarrée à l'étape choisie en sélectionnant une étape voulue 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 au choix. Il est donc possible de sauter des étapes.

Si vous souhaitez démarrer la recette à une étape ultérieure, sélectionnez l'action précédant cette étape afin d'obtenir l'information sur le niveau.

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.



Pendant le déroulement de la recette

Pendant le déroulement de la recette, il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, par exemple pour retourner l'aliment ou pour introduire un autre aliment. Dans ce cas, le mode de cuisson est arrêté et une instruction de manipulation s'affiche à l'écran, indiquant ce qui est à faire.
Procéder comme suit pour poursuivre la recette :

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

Interrompre une recette

- Maintenir la touche « Arrêt » appuyée pour interrompre la recette.
  - Le message suivant s'affiche : « Souhaitez-vous vraiment interrompre l'application ? »
- Effleurer ✓ « Oui » pour interrompre la recette.
  - La recette est interrompue.

5.16 Mes recettes

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 40 recettes selon vos propres idées. Une recette peut comporter plusieurs étapes avec des applications, un préchauffage, des pauses et des intervalles, qui se dérouleront automatiquement après le démarrage. Vous pouvez aussi modifier et enregistrer des recettes existantes.

Avec « Préchauffage », l'espace de cuisson est chauffé à la température souhaitée pour l'étape suivante. Cette température est maintenue jusqu'à insertion de l'aliment à cuire et confirmation avec « OK ».
Avec « Intervalle », le chauffage continue de fonctionner et maintient constante la température de l'espace de cuisson.
Avec « Pause », le chauffage s'arrête et la température diminue.

Création d'une recette personnelle

- ▶ Effleurez longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Effleurez 📖.
- ▶ Effleurez « Mes recettes ».
- ▶ Effleurez « Créer une recette ».
  – L'option « Ajouter une étape » s'affiche.
- ▶ Effleurez « Ajouter une étape ».
  – Les options disponibles s'affichent.
- ▶ Sélectionnez l'application voulue ou « Préchauffage », « Pause » ou « Intervalle », puis confirmez par « OK ».
- ▶ Effectuez les réglages souhaités pour l'étape en cours.
- ▪ Réglez la température ou le niveau de température.
- ▪ Réglez la durée.
- ▪ Activez « Préchauffage » si l'espace de cuisson doit être porté à la température souhaitée.
- ▪ Activez «Sonde de température de l'aliment à cuire» si vous souhaitez atteindre une température à cœur définie.
- ▶ Confirmez par « OK ».
- ▶ Procédez de manière identique pour créer les autres étapes.

Une recette personnelle peut comporter au maximum 10 étapes.

Renommer une recette personnelle

- ▶ Entrez le nom de la recette à l'aide du clavier.
- ▶ Confirmez par « OK ».
  – La nouvelle recette s'affiche alors sur l'écran « Mes recettes ».

Démarrer une recette

- ▶ Sélectionnez la recette souhaitée et confirmez par « OK ».
  – Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Lancez la recette en effleurant « Démarrer ».

Modifier une recette personnelle

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

- ▶ Sélectionnez la recette voulue.
- ▶ Effleurez ✎.
- ▶ L'écran «Modifier la recette» s'affiche.

Modifier une étape

- ▶ Effleurez l'étape que vous souhaitez modifier.
- ▶ Effectuez les réglages et confirmez par «OK».

Ajouter une étape

- ▸ + Effleurez «Ajouter une étape».
- ▸ Effectuez les réglages et confirmez par «OK».

Effacer une étape

- ▸ Effleurez 🗑 à côté de l'étape que vous souhaitez effacer.
  - – Le message suivant s'affiche: «Voulez-vous vraiment effacer cette étape?».
- ▸ Effleurez ✓ pour effacer l'étape.
  - – L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

- ▸ Confirmez par «OK».
- ▸ Renommez la recette modifiée.
- ▪ Entrez le nom de la nouvelle recette à l'aide du clavier.
- ▸ Confirmez par «OK».

Copier une recette personnelle

- ▸ Appuyez sur «Mes recettes».
- ▸ Sélectionnez la recette voulue.
- ▸ Effleurez ⊞.
  - – Les étapes disponibles peuvent maintenant être modifiées.
  - – Vous pouvez également ajouter des étapes supplémentaires.
- ▸ Confirmez par «OK», puis renommez et enregistrez la nouvelle recette.

Copier une recette

Les recettes du livre de recettes peuvent être copiées.

- ▸ Effleurez «Livre de recettes».
- ▸ Sélectionnez la recette voulue.
- ▸ Effleurez ⊞.
  - – Les étapes disponibles peuvent maintenant être modifiées.
  - – Vous pouvez également ajouter des étapes supplémentaires.
- ▸ Confirmez par «OK», puis renommez et enregistrez la nouvelle recette.

Effacement d'une recette personnelle

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

- ▸ Sélectionnez la recette voulue.
- ▸ Effleurez 🗑.
  - – Le message suivant s'affiche: «Voulez-vous vraiment effacer cette recette?».
- ▸ Effleurez ✓ pour effacer la recette.
  - – La recette est effacée.

5.17 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 :

Soufflés et gratins	Fruits

Pains et pâtisseries
Garnitures
Poisson et fruits de mer
Viande
Volaille
Légumes
Tartes et pizzas

Sélection des aliments et démarrage de 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 si nécessaire par « OK » (voir page 15).
- ▶ 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 21).
- ▪ 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
Œufs
Poisson
Viande
Porc

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 :

- ▪ Italien
- ▪ Français
- ▪ Allemand
- ▪ Libanaise
- ▪ Australienne
- ▪ Ukrainien
- ▪ Turc
- ▪ Belge

- Chinois
- 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

Chargez les mises à jour sur votre appareil via V-ZUG-Home pour être toujours parfaitement à jour.

Par la présente, V-ZUG SA déclare que le type d'installation radioélectrique est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : https://www.vzug.com/fr/fr/guidance-for-testing-institutes

6.1 Conditions d'utilisation

Pour pouvoir utiliser pleinement V-ZUG-Home, les conditions suivantes doivent être remplies :
- Accès Internet à Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone ou tablette connecté(e) au réseau domestique
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n

DISPONIBLE SUR Google Play

Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.

Télécharger dans l'App Store

Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc. déposées aux États-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 ménager 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 localisation sur le smartphone ou la tablette.
- Rechercher «V-ZUG» dans le Google Play™ Store/l'App Store®.
- Installer l'appli V-ZUG et l'ouvrir.

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

- Dans le réglage utilisateur «V-ZUG-Home», régler le mode «Affichage» ou «Commande et affichage».

Connexion de l'appareil au réseau domestique

- Ajouter l'appareil ménager dans l'appli V-ZUG.
  - Une demande de couplage Bluetooth s'affiche dans l'appli V-ZUG.
  - Un code PIN à 6 chiffres s'affiche sur l'écran de l'appareil ménager.
- Saisir le code PIN à 6 chiffres dans l'appli V-ZUG et confirmer la demande de couplage Bluetooth.
  - Le nom du Wi-Fi actif s'affiche dans l'appli V-ZUG et invite à saisir le mot de passe du Wi-Fi.

- Saisir le mot de passe du Wi-Fi.
  – L'appareil ménager est connecté au réseau Wi-Fi actif.

De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur vzug.com.

7 Réglages utilisateur

7.1 Ajustement des réglages utilisateur

- Effleurer longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner l'application ⚙ « Réglages utilisateur » et confirmer si nécessaire par « OK » (voir page 15).
- Sélectionnez 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 Écran

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.

Arrière-plan

Il est possible de modifier l'arrière-plan de l'écran. Vous pouvez choisir un arrière-plan uni, structuré ou avec des denrées alimentaires supplémentaires représentées sur la structure. Si un arrière-plan avec structure et denrées alimentaires supplémentaires est choisi, différentes images de denrées alimentaires sont représentées à chaque page de la vue appli.

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 de veille. Le volume sonore des sons de signalisation et de rappel ne peut pas être modifié lorsque le mode calme est actif.

Monde 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 paramètre est réglé sur « Arrêt » (fonction de sécurité).

Signaux acoustiques

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

Pendant qu'ils retentissent, les signaux acoustiques peuvent être désactivés en effleurant un point quelconque de l'écran ou en ouvrant la porte.

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'ouverture de l'écran d'accueil.

Étapes ultérieures

Lorsque le réglage « Marche » est activé, les étapes ultérieures sont affichées à la fin du mode de cuisson. Lorsque le réglage « Arrêt » est activé, le mode de cuisson s'arrête immédiatement.

Unité de température

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

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

Mode Sabbat

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

7.7 Fonctions d’assistance

Éclairage

Si le paramètre est réglé sur « 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.

Son de préchauffage

Si le paramètre est réglé sur « Marche », un bref son pour le préchauffage retentit dès que l’aliment à cuire peut être enfourné.

7.8 Date et heure

Synchronisation de l’heure et de la date

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.

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 mode veille avec affichage d'informations ou d'état

Vous pouvez choisir entre les réglages « Désactivé », « Activé » et « Activé avec mode nuit ».

Design de l’horloge

L'aspect de l'horloge sur l'écran de mode de veille peut être personnalisé. Les cadrans « Numérique », « Analogique » et « Point » sont à disposition.

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 de l’heure

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 des informations

Affiche toutes les informations relatives à la connexion.

Redémarrer le programme

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

Réinitialisation

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.

De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur vzug.com.

7.10 Informations sur l'appareil

Numéros d'identification

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

Numéros de version

Les versions actuelles des logiciels s'affichent.

Mode démo

L'appareil affiche l'état actuel du mode démo. L'activation et désactivation du mode démo ne sont possibles que dans le menu Service.

Contact Service après-vente

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

7.11 Réglages d'usine

Valeurs épinglées

Restaure toutes les valeurs codées.

Écran d'accueil

Réinitialise l'écran d'accueil et restaure la vue de l'application. Les favoris sont conservés.

Favoris

La saisie de « 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 paramètre est réglé sur « Marche », l'énergie consommée est affichée à la fin d'une application.

Réinitialisation

Réinitialise tous les compteurs EcoManagement.

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, alcalin ou fortement 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

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

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 chauffants.
Ne grattez pas la surface. Sinon, vous risquez de l'endommager.

- Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- Enlevez soigneusement les résidus de produits nettoyants. La propriété anti-adhérente s'en trouverait sinon altérée.

En cas de salissures tenaces:

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

8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux

Altération de la propriété anti-adhérente.
N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, acide ou hautement alcalin. Ne grattez pas la surface.

- Éliminer immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.

8.4 Autonettoyage pyrolytique

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes !
La façade de l'appareil devient plus chaude que lors du fonctionnement normal. Un dégagement d'odeurs et de fumée pouvant se produire, aucun animal (en particulier des oiseaux) ne doit se trouver dans la même pièce pendant cette opération. La pièce doit être bien aérée pendant et après utilisation.
Éliminez préalablement les restes de graisse et d'huile ainsi que les résidus brûlés. N'utilisez pas de nettoyants chimiques. Les résidus de produits nettoyants peuvent engendrer des réactions chimiques, détruire l'émail et dégager des vapeurs toxiques.

L'autonettoyage pyrolytique permet de brûler les salissures à haute température. Il est ensuite possible d'éliminer sans peine les résidus avec un chiffon humide. L'espace de cuisson peut devenir mat avec le temps. Les résidus d'acides de fruits ou d'acides gras peuvent laisser des taches. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

L'autonettoyage pyrolytique - y compris le refroidissement - dure environ 3 à 5 heures, selon le degré de salissure.
Tant que la température est supérieure à 300 °C, l'éclairage est éteint et ne peut pas être allumé.

Sélectionnez et lancez l'autonettoyage pyrolytique

Risque d'endommagement des accessoires lors de l'autonettoyage !
Retirez les accessoires, grilles de guidage, éléments coulissants à sortie totale, ustensiles de vaisselle et autres objets de l'espace de cuisson. Sinon, ils risquent de se décolorer et leurs surfaces peuvent devenir rugueuses. De plus, il en résulterait une détérioration du coulissement des éléments coulissants à sortie totale.

- Fermez la porte de l'appareil.
- Effleurez longuement l'écran.
- Sélectionnez l'application .
- Sélectionnez le degré de salissure.
  – L'heure calculée pour la fin de l'autonettoyage pyrolytique apparaît à l'écran.
- Effleurez « Démarrer » pour lancer l'autonettoyage pyrolytique.
  – La porte de l'appareil est verrouillée.

Démarrage différé

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

- Sélectionnez avant le démarrage.
- Réglez l'heure d'arrêt souhaitée.
- Effleurez « Démarrer ».

– L'appareil reste éteint jusqu'au démarrage automatique calculé et la porte de l'appareil est verrouillée.

Interrompre

▶ Effleurez « Arrêt » à l'écran.
  – L'autonettoyage pyrolytique est interrompu.
  – « Chaleur résiduelle dans l'appareil » s'affiche à l'écran.
  – La porte de l'appareil reste verrouillée jusqu'à ce que la température soit inférieure à 300 °C.

Fin

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

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

Le joint de la porte se trouve sur la face avant de l'espace de cuisson. Il est fragile et peut être endommagé par une abrasion trop forte. Il doit être nettoyé délicatement.

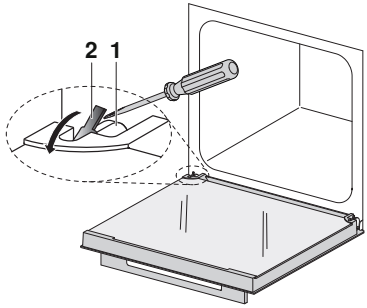
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

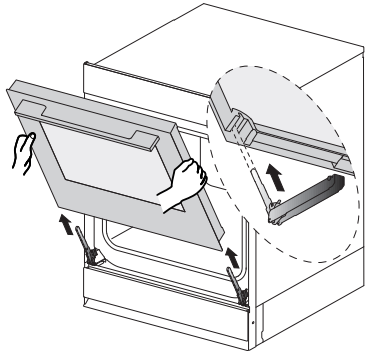
Retirer la porte de l'appareil

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.
▶ Rabattre totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1.**

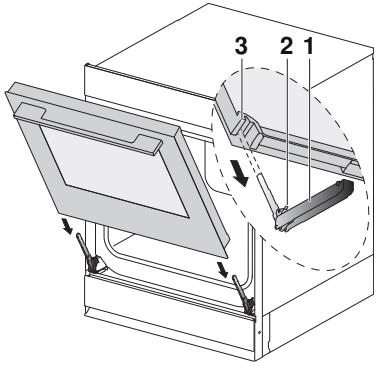


▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Insérer la porte de l'appareil

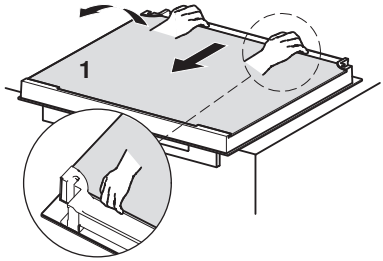
- Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
  - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
  - Ne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



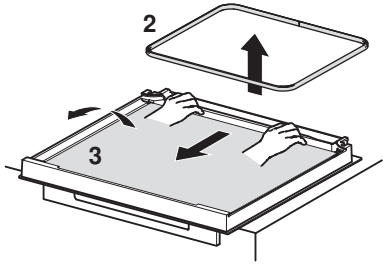
⚠ **Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.**

Nettoyer les vitres de porte

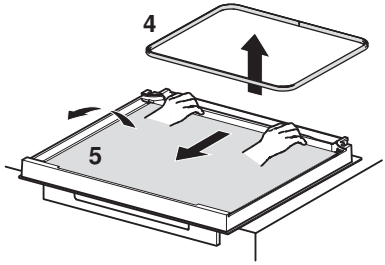
- Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  - Veiller à ne pas poser la porte sur la poignée.
- Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- Appuyer doucement sur la vitre **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.



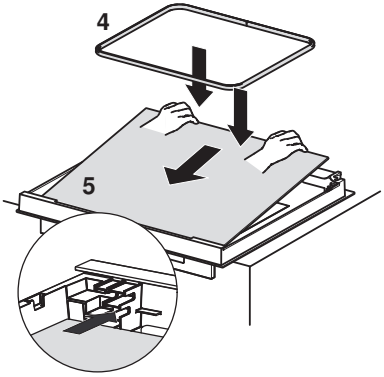
- Retirer le joint **2**.
- Appuyer doucement sur la vitre de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.



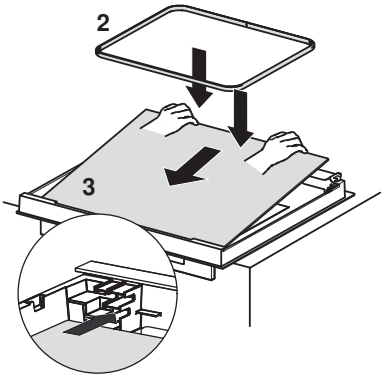
- Retirer le joint **4**.
- Appuyer doucement sur la vitre de la porte **5**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- Nettoyer les vitres et bien les sécher.



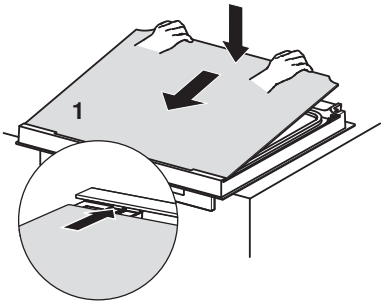
- Remettre la vitre **5** de la porte en place. Placer la vitre de la porte **5** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière en direction de la charnière.
  – L'inscription sur le verre doit être visible.
- Insérer le joint **4**.



- Remettre la vitre **3** de la porte en place. Placer la vitre 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.
- Insérer le joint **2**.



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



8.6 Nettoyage du joint de la porte

- Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.
- Sécher avec un chiffon doux.

Dans les appareils avec fonction pyrolyse, le joint de la porte est aspergé de graphite qui peut se déposer sur le chiffon lors du nettoyage.

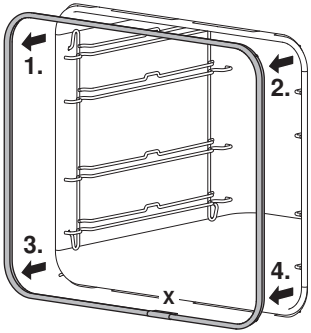
8.7 Remplacement du joint de porte

Nous recommandons par principe de faire remplacer le joint de la porte par notre personnel de service. Vous pouvez cependant remplacer vous-même le joint de la porte de votre appareil.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un joint de porte incorrectement posé.

Retirez le joint de la porte

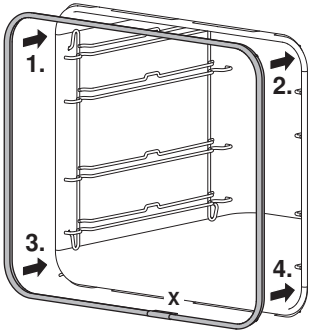
- Retournez le joint vers l'extérieur d'environ 30° dans l'un des quatre angles et retirez-le doucement.
- Lorsque les quatre étriers sont desserrés, retirez le joint.
- Nettoyez la rainure sur l'appareil avec un chiffon humide.



Mise en place du joint de la porte

Le point de colle **X** doit se trouver en bas au centre.

- Commencez le montage du joint dans l'un des angles supérieurs.
- Introduisez l'étrier de sorte qu'il soit suspendu à la languette extérieure.
- Dès que le côté supérieur est en place, introduisez les deux étriers inférieurs.
- Pressez légèrement le joint de la porte le long des droites, en haut, en bas, à droite et à gauche sur l'appareil.



Contrôlez la bonne fixation du joint de la porte

Les quatre étriers doivent être suspendus à la languette.

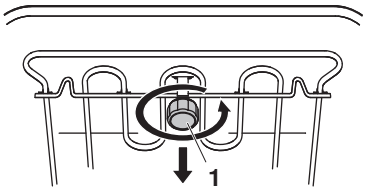
- Si besoin, enlevez de nouveau le joint et introduisez à nouveau le crochet d'extrémité.
- Pressez légèrement le joint de la porte le long des droites, en haut, en bas, à droite et à gauche sur l'appareil.

8.8 Remplacement de la lampe halogène

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !
Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes !
Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.

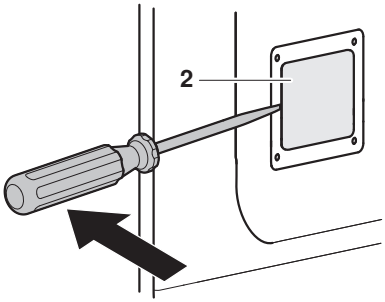
Ne touchez pas la lampe halogène neuve avec les mains nues. Utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

Éclairage dans la voûte du four



- Dévissez le verre de la lampe **1** avec précaution en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retirez la lampe halogène défectueuse.
- Enfichez avec précaution la nouvelle ampoule halogène de type G9/25 W/230 V.
- Fixez le verre de la lampe en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Rétablissez l'alimentation électrique.

Éclairage latéral



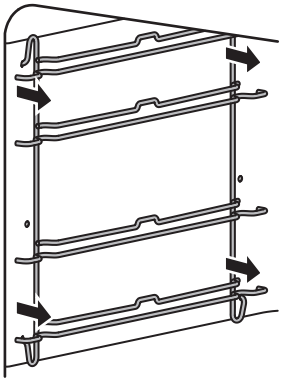
- Retirer la grille de guidage de gauche.
- Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de lampe **2** de son support avec précaution.
- Retirer la lampe halogène défectueuse.
- Enficher avec précaution la nouvelle ampoule halogène de type G9/25 W/230 V.
- Introduire le verre de lampe **2** dans le support.
- Refixer la grille de guidage.
- Rétablir l'alimentation électrique.

8.9 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

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

Retirer et replacer la grille de guidage

Veillez lors de la mise en place de la grille de guidage à ne pas endommager l'émail.

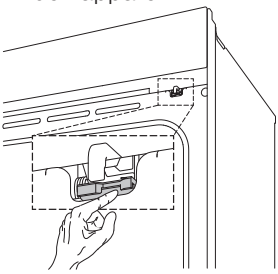


- Basculez la grille de guidage à l'avant vers le milieu de l'espace de cuisson.
- Retirez la grille de guidage à l'arrière par l'ouverture.
- Montage dans l'ordre inverse.

9 Élimination des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. Si cela s'avère 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	Remède
▪ «FX/EXX»	▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ 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 59) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «UX/EXX»	▪ Perturbation de l'alimentation électrique.	▶ 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 59) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «A1/E24»	▪ Une température de 300 °C ne doit pas être atteinte	▶ Laisser refroidir l'appareil. ▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». – L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
▪ «A1/E69»	▪ Échec de la détection de l'état de la porte de l'appareil. 	▶ Appuyer sur la détection de l'état de la porte de l'appareil à côté du crochet de verrouillage et maintenir enfoncée. – Le message suivant s'affiche: «OK». ▶ Presser «OK». ▶ Enfoncer le levier de détection de l'état de la porte de l'appareil pendant 15 secondes. Le crochet de verrouillage se déplace pendant ce délai.

9.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Remède
▪ L'appareil ne fonctionne pas	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Contacter le service après-vente.
	▪ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le mode démo est activé.	Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ▶ Contacter le service après-vente.
	▪ L'appareil est défectueux.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ L'éclairage ne fonctionne pas	▪ Lampe halogène défectueuse.	▶ Arrêter le four. ▶ Débrancher l'appareil du secteur. ▶ Remplacer la lampe halogène.
▪ Une forte fumée se dégage lors de grillades	▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui indiqué par «EasyCook».
	▪ La puissance du gril est trop élevée.	▶ Réduire la puissance du gril.
▪ Apparition de bruits pendant le fonctionnement	▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation).	Ces bruits sont normaux.
▪ L'horloge n'est pas à l'heure	▪ Fréquence réseau irrégulière.	▶ Désactiver la synchronisation réseau. Ou: ▶ Connecter l'appareil à Internet. ▶ L'heure est automatiquement synchronisée.
	▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée.	▶ Contacter le service après-vente.

9.3 Après une panne de courant

Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement actuel 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.

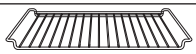
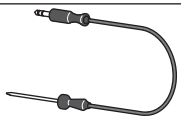
Coupure de courant prolongée

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.

10 Accessoires et pièces de rechange

Les accessoires présentés ci-après ainsi que les pièces de rechange peuvent être commandés de ceux fournis avec 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.

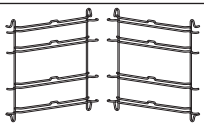
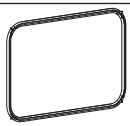
10.1 Accessoires

Plaque à gâteaux avec Top-Clean	Grille	Sonde de température de l’aliment à cuire
		

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur : www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Joint de la porte
	

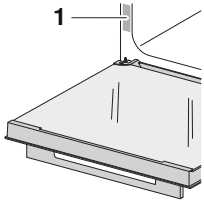
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

▶ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

▶ Voir la plaque signalétique **1**



11.1 Sources lumineuses

Ce produit contient des sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

11.2 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.

- Pour les appareils avec gril : laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

11.3 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.

11.4 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen nº: 65/2014

Marque	–	V-ZUG
Type de l'appareil	–	Four encastrable
Désignation du modèle	–	C4T...P
Classe d'efficacité énergétique	–	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/cycle	0,86
Consommation d'énergie en mode air chaud / recyclage d'air [1])	kWh/cycle	0,8
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [2])	–	95,3
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Méthode de mesure / calcul appliquée	-	EN 60350-1

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

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

11.5 Informations sur les produits

Conformément au règlement européen nº : 66/2014

Désignation du modèle	–	C4T...P
Poids de l'appareil sans tiroir de l'appareil	kg	41
Poids de l'appareil avec tiroir de l'appareil	kg	–
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69

11.6 Informations sur le mode de veille

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Mode arrêt	W	–
Mode de veille	W	0,20
Mode de veille avec affichage d'informations ou d'état	W	0,80
Mode de veille en réseau	W	1,50
Temps nécessaire à l'appareil pour passer automatiquement dans le mode d'économie d'énergie correspondant	Min	4

12 Trucs et astuces

12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant…

… avec rôtissage doux

Résultat	Remède
▪ La viande est coriace.	▶ Prolonger la durée de cuisson. ▶ Réduire la durée de cuisson dans le cas de morceaux très maigres. ▶ Ne pas utiliser de viande trop mature.

… pour des pâtisseries et des rôtis

Résultat	Remède
▪ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
▪ Le gâteau s'effondre.	▶ 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 ou le 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
▪ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ 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.
▪ Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	▶ Comparer les réglages avec ceux indiqués dans « EasyCook ».

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

12.2 Économie d'énergie

Les applications « Air chaud humide » et en particulier, « Air chaud eco » nécessitent moins d'énergie que l'application « Air chaud ». Le comportement est le même pour les applications avec .

- ▶ Éviter 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, sélectionnez le réglage utilisateur « Masquer l'heure ». Même en mode de veille, les fonctions de sécurité restent actives.

13 Élimination

13.1 Emballage

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

13.2 Sécurité

Rendre l'appareil inutilisable afin d'éviter tout accident dû à une utilisation non conforme (p. ex. par des enfants en train de jouer):

- ▶ Débrancher 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 rayée » exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

Adresses importeurs

AT/BE/DE/ES/FR/NL/LU	**V-ZUG Europe BV** Evolis 102, 8530 Harelbeke, BELGIQUE
AU/NZ	**V-ZUG Studio Melbourne** R7, 459 Church Street, Richmond 3121, Victoria, AUSTRALIE
CN	**V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd.** No.1-2 Building, No.1320 Yuyuan Road, Changning District, 200051 Shanghai, CHINE
DK	**Morten Engebretsen ApS** Søndenåvej 5, Tversted, 9881 Bindslev, DANEMARK
GB/IE	**V-ZUG UK Ltd.** 27 Wigmore Street, Londres W1U 1PN, GRANDE-BRETAGNE
HK/MO	**V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.** 12/F, 8 Russell Street, Causeway Bay, HONG KONG
IL	**Digital Kitchen** Hataarucha 3, 6350903 Tel Aviv, ISRAEL
IT	**Frigo 2000 S.p.A** Viale Fulvio Testi 125, 20092 Cinisello Balsamo (Milan), ITALIE
LB	**Kitchen Avenue SAL** Mirna El Chalouhi Highway, Wakim Bldg, Jdeiheh, Beyrouth, LIBAN
NO	**Morten Engebretsen AS** Dronningensgate 28, 0154 Oslo, NORVÈGE
RU	**OOO Hometek** Dubininskaya Street 57 building 1, 113054 Moscou, RUSSIE
SE	**Morten Engebretsen AB** c/o MAERSK Accountancy & VAT Services AB, Box 202, 452 24 Strömstad, SUÈDE
SG	**V-ZUG Singapore Pte. Ltd.** ION Orchard, 2 Orchard Turn #02-07B, Singapour 238801, SINGAPOUR
TH	**V-ZUG (Thailand) Limited.** 20 Bubhajit Building, G Floor, North Sathon Rd Silom, Bang Rak, Bangkok 10500, THAÏLANDE
TR	**GÜRELLER** Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu, 06690 ÇANKAYA/ANKARA, TURQUIE
UA	**PRIVATE ENTERPRISE «LUCKY FENIX»** Office 551, Osipova str. 37, 65012 Odessa, UKRAINE
VN	**V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.** 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi, Saigon Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM

14 Index

A

Accessoires 13, 58
Accessoires spéciaux 14, 58
Air chaud 33
Air chaud Eco 33
Air chaud humide 33
Appareil
  Éliminer 62
  Éteindre 29
  Mise sous tension 14
Appli V-ZUG 44
Application
  Déplacer 15
  Modifier 17
Applications 30
Applications Sabbat 34
  Fonctionnement 34
  Interruption ou arrêt anticipé 35
  Sélectionner et démarrer 34
Arrêter prématurément une application 27
Astuces concernant l'appareil 30
  Consulter 30
Autonettoyage pyrolytique 50
  Démarrage 50
  Interrompre 51
Autres problèmes éventuels 57

B

Barre de fonction 11
Blocage de l'écran 26
  Activer 26
  Désactiver 26
Brèves instructions 68

C

Capteur de température 12
Caractéristiques techniques 59
Chaleur de sole 31
chaleur voûte et sole 30
chaleur voûte et sole Eco 31
chaleur voûte et sole humide 30
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson 39
CircleSlider
  Réaction 17
  Utilisation 15
Configurer pour plus tard
  Configurer 22
  Démarrer 22
Connexion par WLAN 44
Conseils d'utilisation 22
  Afficher 22
  Masquer 22
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service 7
  Consignes d'utilisation 7
  Danger de mort 8
  Généralités 5
  Prévention des dommages sur l'appareil 8
  Risque de blessure 8
  Risque de brûlure 8
  Utilisation 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu 7
Coordonnées des importateurs 63
Coupure de courant 58
Cuisines régionales 43

D

Date et heure
  Date 47
  Format de la date et de l'heure 47
  Heure 47
  Heure en mode veille avec affichage d'informations ou d'état 47
  Mode nuit 47
  Synchronisation horaire 47
  Synchronisation temporelle 47
Démarrage différé 18
  Autonettoyage pyrolytique 50
  Régler 18
Description de l'appareil 10
Design de l'horloge 47
Désignation du modèle 2
Différence de brunissement 61
Dimensions extérieures 59
Domaine de validité 2
Durée 17
  Réglage 17

E

EasyCook 42
  Groupes d'aliments 42
Éclairage 25, 57
  Activer 25
  Arrêter 26
Éclairage dans la voûte du four 55
Éclairage latéral 55
EcoManagement
  Affichage de la consommation 49
  Informations sur la consommation 49
  Réinitialiser 49
Économiser de l'énergie 61
Écran

Arrière-plan ... 45
Luminosité ... 45
Schéma de couleurs ... 45
Utilisation ... 14
Écran d'accueil ... 14
Éléments de commande et d'affichage ... 11
Élimination ... 61
Entretien et maintenance ... 49
Épingler ... 24
Réinitialiser la valeur principale ... 24
Valeur principale ... 24
Espace de cuisson ... 13
Mesure de la température ... 59
Étapes ultérieures ... 28
Interrompre le mode de cuisson ... 29
Poursuivre le mode de cuisson ... 29
Extension de garantie ... 67

F

Favoris ... 23
Créer ... 23
Démarrer ... 24
Effacer ... 23
Modifier ... 23
Fiche technique du produit ... 59
Fin ... 18
Fin de fonctionnement ... 28
Fonctions d'assistance ... 47
Éclairage ... 47
Son de préchauffage ... 47

G

Gril-chaleur tournante ... 32
Grill ... 32
Grille ... 13
Grille de guidage
Retirer ... 55
Groupe d'applications
Sélectionner ... 15

H

Heure ... 26
Afficher ... 26
Afficher pendant le mode de cuisson ... 18
Masquer ... 27
Masquer pendant le mode de cuisson ... 18

I

Informations rapides
Afficher ... 15
Informations relatives au mode de veille ... 60
Informations sur l'appareil
Contact service après-vente ... 48
Mode démo ... 48
Numéros d'identification ... 48
Numéros de version ... 48
Informations sur les produits ... 60
Instituts d'essai ... 59
Interrompre une application ... 27

J

Joint de la porte
Contrôler ... 54
Mise en place ... 54
Remplacer ... 53
Retirer ... 54

L

Lampe halogène
Remplacer ... 54
Livre de recettes ... 39

M

Maintenir au chaud ... 38
Mes recettes
Copier ... 42
Messages F et E ... 56
Messages U et E ... 56
Minuterie ... 24
Arrêt anticipé ... 25
Contrôler ... 25
Démarrer ... 24
Modifier ... 25
Régler ... 24
Mode calme ... 26
Activer ... 26
Désactiver ... 26
Modes d'alimentation ... 43

N

Nettoyage
Accessoires ... 55
Espace de cuisson ... 49
Grille de guidage ... 55
Joint de la porte ... 53
Plaque à gâteaux ... 50
Porte de l'appareil ... 51
Verres de porte ... 52
Nettoyage extérieur ... 49
Niveaux ... 12
Numéro de modèle ... 2

O

Options ... 20
Démarrer ... 20
Sélectionner ... 20

P

Panne de courant 58
Pannes 56
Pièces de rechange 58
PizzaPlus 32
Plage de réglage 18
Plaque à gâteaux 13
Plaque signalétique 59, 67
Porte de l'appareil
  Mise en place 52
  Supprimer 51
Possibilités de réglage 12
Préchauffage 21
  Mise en marche 21
Première mise en service 10
Prêt à démarrer 12
Prise 12
Problèmes 56
Programmer pour plus tard 22
Propres recettes
  Copier une recette 42

Q

Questions techniques 67

R

Raccordement électrique 59
Recettes 39
  Action nécessaire 40
  Démarrer 39
  Interrompre 40
Recettes personnelles 40
  Créer 41
  Effacer 42
  Modifier 41
Réglages
  Contrôler 21
  Modifier 21
Réglages d'usine 48
  Écran d'accueil 48
  Favoris 48
  Valeurs codées 48
  V-ZUG-Home 48
Réglages personnels
  Cuisines régionales EasyCook 46
  Écran d'accueil 46
  Étapes ultérieures 46
  Mode d'alimentation EasyCook 46
  Mode Sabbat 46
  Unité de température 46
Réglages utilisateur 45
  Date et heure 47
  EcoManagement 49
  Écran 45
  Informations sur l'appareil 48
  Langue 45
  Modification 45
  Réglages d'usine 48
  Réglages personnels 46
  Sécurité enfants 45
  Service après-vente 49
  Signaux acoustiques 46
  V-ZUG-Home 48
Résultat de la cuisson non satisfaisant 60
Rôtissage doux 36, 60
  Déjà saisie 37
  Fonctionnement 36
  Interrompre ou arrêter prématurément 38
  Sélectionner et démarrer 38

S

Sabbat chaleur voûte et sole 35
Sabbat chaleur voûte et sole humide 36
Service & Support 67
Signaux acoustiques
  Signaux acoustiques 46
  Sons de rappel 46
  Univers sonore 46
Sonde de température de l'aliment à cuire 19, 58
Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points 14
Sons
  Mode calme 46
spécifiques à l'appareil
  Consignes de sécurité 6
Structure 10
Symboles 5

T

Tableau de rôtissage doux 36
Température cible 19
Température de la sonde 19
  Régler 19
  Uniquement mesurer 20
Touches de fonction 11
  Déplier 15
Trucs et astuces 60
Type 2

U

Utilisation 14, 15
  Démarrer 16
  Sélectionner 16

V

Valeurs
  Enregistrer 16
  Modification 16

Vue de l'application 11
Vue de listes 11
V-ZUG-Home 44
Afficher les informations 48
Mode 48
Redémarrer l'interface 48
Réinitialisation 48

15 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.

Les informations sur la garantie V-ZUG sont disponibles sous www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil sans tarder en ligne via www.vzug.com → Service → Enregistrement de la garantie. 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.

Plaque signalétique

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

Votre demande de réparation

Vous trouverez sur www.vzug.com →Service →Numéro Service le numéro d'appel du centre de service V-ZUG le plus proche.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

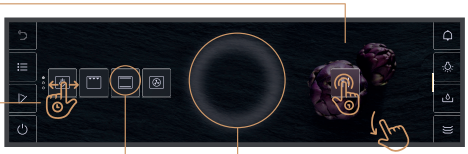
V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

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

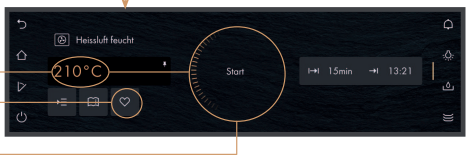
CircleSlider
Applis
Changement de vue
Touche Arrêt
Aperçu des pages
Barre de fonction ouvrable

Informations en bref
Déplacer une appli



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

Changement de page



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

Scannez le code QR pour obtenir des informations sur les forfaits d'entretien et la disponibilité des pièces de rechange.

1321878-02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug
info@vzug.com, www.vzug.com