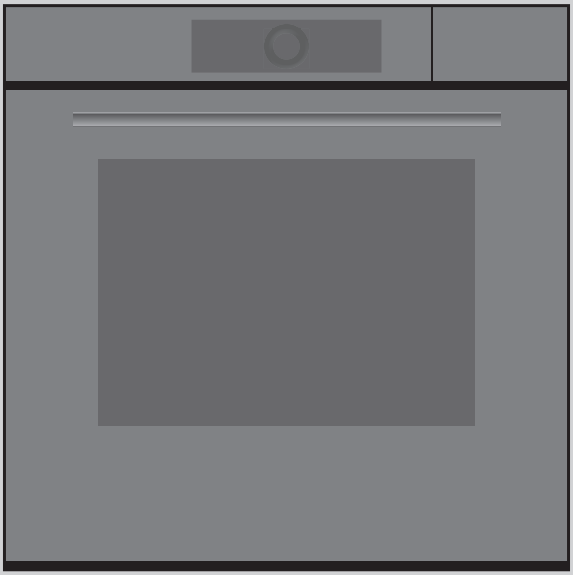
V-ZUG-Home
Installer l'appli, connecter les appareils et bénéficier de nombreuses fonctions utiles.

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play



Mode d'emploi

CombairSteamer V6000

Four à vapeur

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous 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
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	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 11

3.1 Structure ... 11

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

3.3 Espace de cuisson ... 13

3.4 Accessoires ... 13

3.5 AutoDoor (en fonction du modèle) ... 16

4 Utilisation 17

4.1 Utilisation de l'écran ... 17

4.2 Remplir le réservoir d'eau ... 18

4.3 Sélection et démarrage de l'application ... 19

4.4 Modifier l'application ... 20

4.5 Durée ... 21

4.6 Démarrage différé / Fin ... 22

4.7 Température de la sonde ... 23

4.8 Options ... 24

4.9 Contrôler et modifier les réglages ... 24

4.10 Préchauffage ... 25

4.11 Régler pour plus tard ... 25

4.12 Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle) ... 26

4.13 Conseils d'utilisation ... 26

4.14 Favoris ... 26

4.15 Épingler ... 28

4.16 Minuterie ... 28

4.17 Éclairage ... 29

4.18 Blocage de l'écran ... 30

4.19 Mode calme ... 30

4.20 Heure ... 30

4.21 Interrompre une application / arrêt anticipé ... 31

4.22 Fin du fonctionnement ... 32

4.23 Fin du mode de cuisson avec AutoDoor activé (en fonction du modèle) ... 33

4.24 Étapes ultérieures ... 33

4.25 Arrêt de l'appareil ... 34

4.26 Vidange du réservoir d'eau ... 34

4.27 Astuces concernant l'appareil ... 34

5 Utilisations 35

5.1 Chaleur voûte et sole ... 35

5.2 Chaleur voûte et sole humide ... 35

5.3 Chaleur voûte et sole éco ... 36

5.4 Chaleur de sole ... 36

5.5 PizzaPlus ... 36

5.6 Gril ... 37

5.7 Gril-chaleur tournante ... 37

5.8 Air chaud ... 38

5.9 Air chaud humide ... 38

5.10 Air chaud avec vapeur ... 38

5.11 Air chaud éco ... 39

5.12 Applications Sabbat ... 39

5.13 Cuire à la vapeur ... 41

5.14 Régénération ... 42

5.15 Faire sécher (en fonction du modèle) ... 42

5.16 Vacuisine ... 42

5.17 Cuisiner pro ... 44

5.18 Rôtissage doux ... 45

5.19 Maintenir au chaud ... 48

5.20 Chauffe-plat dans l'espace de cuisson ... 48

5.21 Bien-être ... 48

5.22 Hygiène ... 49

5.23 CuissonMatic ... 49

5.24 Régénération automatique ... 50

5.25 Livre de recettes ... 51

5.26 Mes recettes ... 53

5.27 EasyCook ... 54

6 V-ZUG-Home 56

6.1 Conditions d'utilisation ... 56

6.2 Première mise en service ... 56

7 Réglages utilisateur 57

7.1 Ajustement des réglages utilisateur ... 57

7.2 Langue ... 57

7.3 Sécurité enfants ... 57

7.4 Écran ... 58

7.5 Signaux acoustiques ... 58

7.6 Réglages personnels ... 58

7.7 Fonctions d'assistance ... 59

7.8 Date et heure ... 60

7.9 V-ZUG-Home ... 60

7.10 Informations sur l'appareil ... 61

7.11 Réglages d'usine ... 61

7.12 EcoManagement ... 61

7.13 Service ... 62

8 Entretien et maintenance 62

8.1 Nettoyage extérieur ... 62

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson ... 62

8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux ... 63

8.4 Nettoyage à la vapeur ... 63

8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil ... 63

8.6 Nettoyage du joint de la porte ... 65

8.7 Remplacement du joint de la porte ... 65

8.8 Remplacement de la lampe DEL ... 66

8.9 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage ... 66

8.10 Détartrage ... 66

9 Élimination des dérangements 69

9.1 Messages de dérangement ... 69

9.2 Autres problèmes éventuels ... 70

9.3 Après une panne de courant ... 72

10 Accessoires et pièces de rechange 72

10.1 Accessoires ... 72

10.2 Accessoires spéciaux ... 72

10.3 Pièces de rechange ... 73

11 Caractéristiques techniques 73

11.1 Sources lumineuses ... 73

11.2 Note pour les instituts d'essai ... 73

11.3 Mesure de la température ... 74

11.4 Fiche technique du produit ... 74

11.5 Informations sur les produits ... 74

11.6 Informations sur le mode de veille ... 74

12 Trucs et astuces 75

12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant... ... 75

12.2 Conseils généraux ... 76

12.3 Économie d'énergie ... 76

13 Élimination 76

14 Index 79

15 Service et assistance 83

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.
- Si vous possédez un appareil sans poignée, l'ouverture et la fermeture des portes s'effectuent en actionnant la touche « Ouvrir/Fermer ».
- En cas d'ouverture automatique de la porte de l'appareil, les petits enfants ou des animaux ne doivent pas se trouver dans la zone d'ouverture de la porte.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels ; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers ; dans les chambres d'hôtes.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.

- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- 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. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service 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.
- Après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'espace de cuisson.
- 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 ».
- Vider l'eau résiduelle au sein du réservoir d'eau et le remplir d'eau potable fraîche et froide.

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

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

  - ▶ Chauffer l'espace de cuisson vide avec l'application « Cuisson à la vapeur » à 100 °C pendant 5 minutes.
    - – Attendre 20 minutes : l'appareil refroidit et repompe l'eau.
  - ▶ Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche.
- ▶ Essuyer l'espace de cuisson et le sécher.
- ▶ Démarrer le chauffage à vide.

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

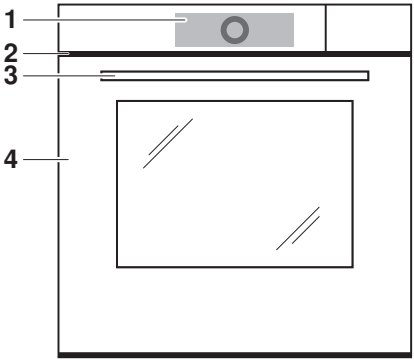
  - ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grilles, plaques, etc.) avec l'application « Air chaud » à 200 °C pendant environ 30 minutes.

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

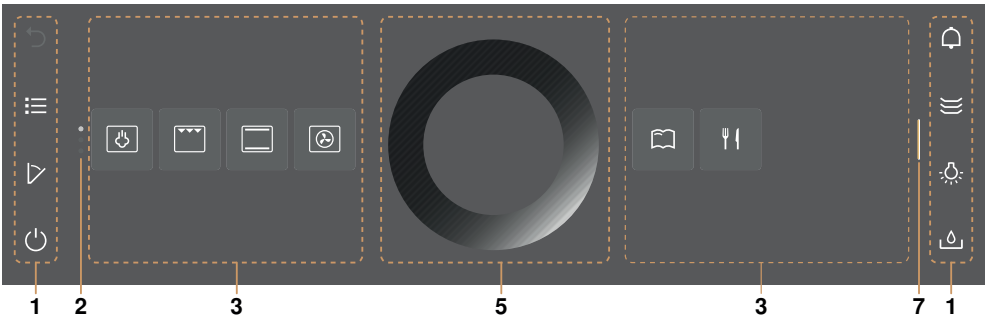
3.1 Structure



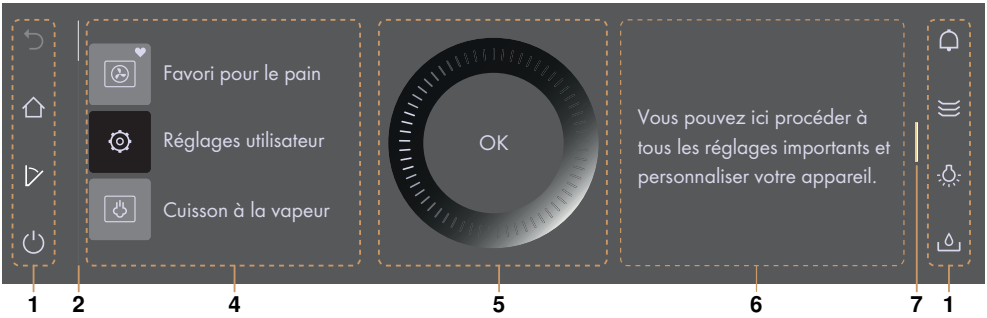
1 Éléments de commande et d'affichage
2 Ouverture de ventilation
3 Poignée (en fonction du modèle)
4 Porte de l'appareil

3.2 Éléments de commande et d'affichage

Vue de l'application



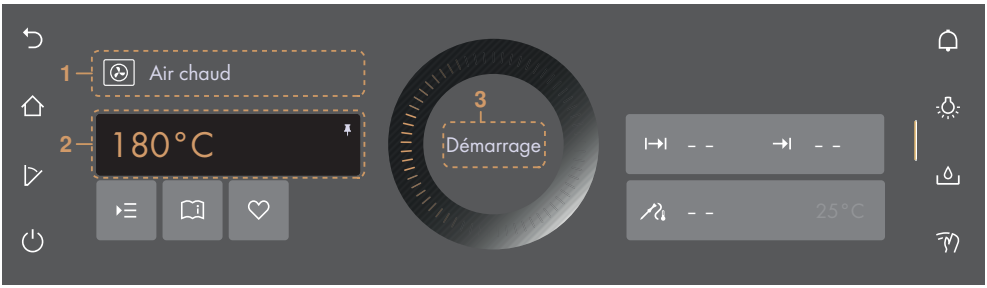
Vue de listes



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		Ouvrir le clapet du compartiment à eau
	Vue de l'application		Blocage de l'écran
	AutoDoor (en fonction du modèle)		Mode calme
	Désactiver		Heure

Prêt à démarrer



1	Utilisation	3	Démarrer le mode de cuisson
2	Valeur principale		

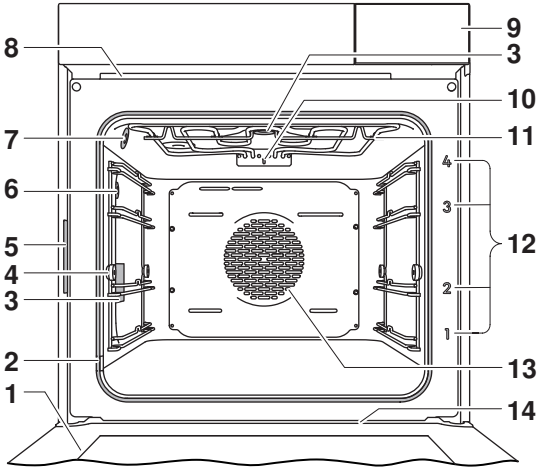
Possibilités de réglage

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

Symbole

V-ZUG-Home

3.3 Espace de cuisson

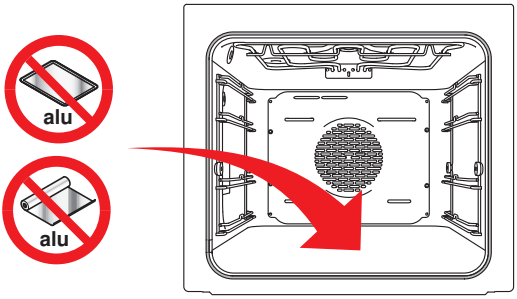


1	Porte de l'appareil	8	Ventilation de l'espace de cuisson
2	Joint de la porte	9	Compartiment pour le réservoir d'eau
3	Éclairage espace de cuisson	10	Sonde de température
4	Écrou moleté	11	Gril/chaleur de voûte
5	Plaque signalétique	12	Niveaux avec inscription
6	Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire	13	Ventilateur d'air chaud
7	Sonde d'atmosphère	14	Rigole de la porte de l'appareil

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.

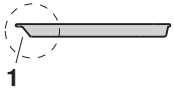
Ne rangez pas de manière permanente les accessoires dans l'espace de cuisson. Retirez tous les accessoires qui ne résistent pas à la chaleur du four avant de l'allumer.

Plaque à gâteaux

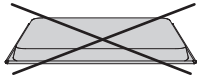
Dégradation du revêtement par certains aliments.
Les aliments tels que les produits de boulangerie à la saumure, les pâtes à haute teneur en protéines et le poulet peuvent altérer l'effet anti-adhésif de la plaque à gâteaux. Il faut utiliser du papier sulfurisé avec ces plats.

- 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.
- Ne convient pas pour les applications «Cuisson à la vapeur» et «Vacuisine».
- ▶ Utiliser une plaque en acier inox à la place.
- Convient aux applications «Régénération» et «Air chaud avec vapeur», à condition que la température soit réglée à plus de 150 °C. En cas d'utilisation fréquente, l'aspect de la surface peut changer. Cela ne modifie en rien la fonctionnalité de la plaque.

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



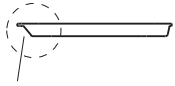
▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



Plaque en acier inox

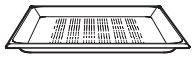
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé.
- Moule pour cuire au four sur deux niveaux avec l'application «Air chaud», par ex. pour les feuilletés apéritifs et les biscuits.
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Convient pour les applications «Régénération» et «Air chaud avec vapeur», à condition que la température soit réglée à une valeur inférieure à 150 °C. Des températures élevées peuvent entraîner une coloration du matériau.
- Ne convient pas aux modes « chaleur voûte et sole » et « PizzaPlus ».

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

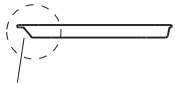


▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

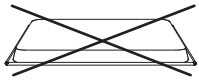
Bac de cuisson perforé



- Spécialement conçu pour « Cuisson à la vapeur » et « Vacuisine ».
- Pour la cuisson de légumes, de viande et de poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, des baies, etc.



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

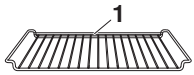


- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

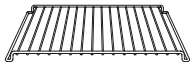
- Ne convient pas aux modes « chaleur voûte et sole » et « PizzaPlus ».

Grille

Si vous utilisez votre four à vapeur en combinaison avec un four : 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.



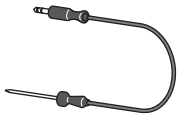
- Refroidissement de pâtisseries

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.

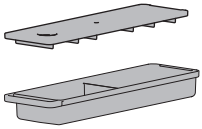
- Mesure de la température au cœur des aliments



« EasyCook » donne des valeurs indicatives de température au cœur des aliments.

Réservoir d'eau avec couvercle

N'utilisez ni eau filtrée (déminéralisée) ni eau distillée. Vider l'eau résiduelle du réservoir et y verser de l'eau potable fraîche.



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

Accessoires spéciaux

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

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

3.5 AutoDoor (en fonction du modèle)

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

- Dans le cas des appareils sans poignée de porte, l'ouverture et la fermeture de la porte s'opèrent en actionnant la touche de fonction ▷.

Il est toujours possible d'ouvrir ou de fermer la porte de l'appareil.

- La touche de fonction ▷ remplit la fonction de la poignée avec la commande et l'entraînement.
- Si la résistance est trop grande, la porte de l'appareil est découplée de l'entraînement et peut bouger librement.
- Enlevez l'obstacle de la porte et déclenchez à nouveau « AutoDoor » à l'aide de la touche de fonction ▷.
  - En cas de nouvel échec, contactez le service après-vente.

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

- Les sons peuvent être réglés dans les réglages utilisateur (voir page 58).

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

- Maintenez pressée la touche de fonction AutoDoor.
  - Le message suivant s'affiche à l'écran :

- Sélectionnez l'option souhaitée.

Domaines d'application de la fonction AutoDoor

- Ouverture de la porte, fermeture de la porte et mise en position d'aération en pressant la touche de fonction ▷.
- Ouverture et fermeture automatiques de la porte (voir page 24).
- Application Dessiccation (voir page 42).

4 Utilisation

4.1 Utilisation de l'écran

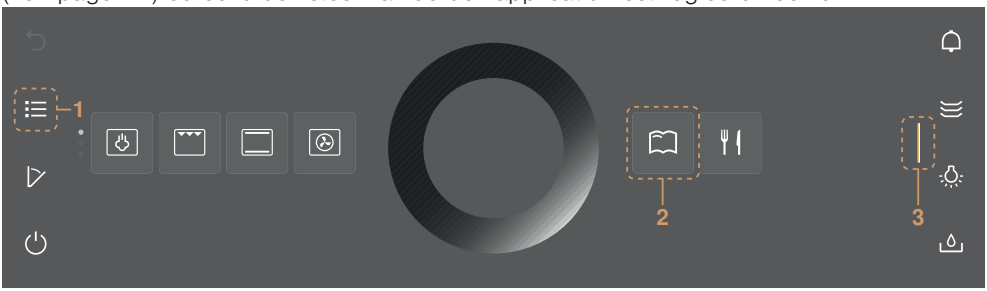
Mettre l'appareil sous tension

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 59).

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 26).
- 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.

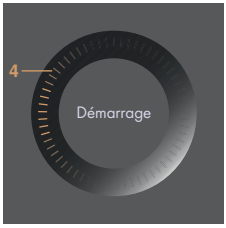
- Maintenir pressée l'application souhaitée **2** et la déplacer au sein de la disposition des applications.
  - Les applications sont réparties sur plusieurs pages ; une seule application peut être déplacée à la fois.
- Enlever le doigt de l'application **2**.
  - La nouvelle disposition des applications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

⚠ **N'utilisez ni eau filtrée (déminéralisée) ni eau distillée. Vider l'eau résiduelle du réservoir et y verser de l'eau potable fraîche.**

- Effleurer la touche de fonction 💧 « Clapet du compartiment à eau ».
  - Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- Sortir le réservoir d'eau de l'appareil.

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

Rajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.
Si de l'eau doit être ajoutée :
- remplir le réservoir avec 1 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de cuisson.

4.3 Sélection et démarrage de l'application

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

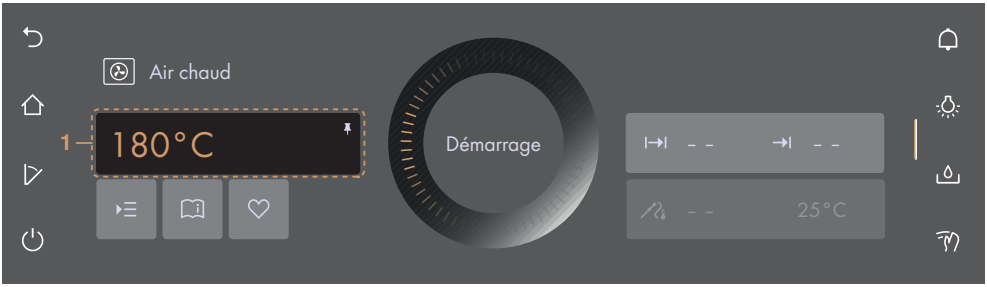
Sélectionnez le groupe d'applications

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 24).
- Effleurez ▸☰ si nécessaire et définissez les valeurs d'autres options, adaptez-les ou activez (voir page 24)-les.

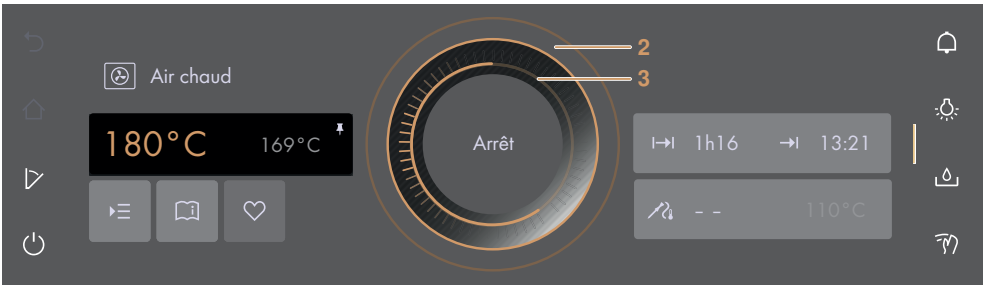
Enregistrer des valeurs

- Enregistrez de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et épinglez (voir page 28)-la.
- Effleurez ♡ si nécessaire et créer un favori (voir page 26).

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.



4.4 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 19).
  - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement :

- Maintenir la touche « Arrêt » activée.
  - L'application est arrêtée (voir page 31).

4.5 Durée

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

Régler la durée

- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 19).
- Dans la zone de valeurs ⊢→⊣, effleurez « Durée » (voir page 24).
  - 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 32).
  - Si des étapes ultérieures sont à disposition pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après écoulement de la durée réglée (voir page 33).

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

Plage de réglage

Application/fonction	Minimale	Maximale
Application avec vapeur	10 s	10 h
Applications avec air chaud, chaleur de voûte/sole ou gril	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Maintenir au chaud	5 min	1 h 30 min
Bien-être	5 – 15 min	15 min – 1 h
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	30 min	10 h
Rôtissage doux	1 h 30 min	4 h 30 min
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.

4.6 Démarrage différé / Fin

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

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

Régler le démarrage différé

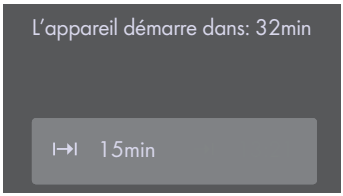
- Sélectionner (voir page 19) l'application souhaitée.
- Régler (voir page 21) la durée.
- Régler (voir page 24) si nécessaire d'autres options.
- Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option « Préchauffage » n'a pas été activée.

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 24).
  - Si les options « Durée », « Fin », « Préchauffage » ou « température de l'aliment à cuire » sont modifiées, la durée restante jusqu'au démarrage du mode de cuisson sera recalculée.

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

Exemple

- Sélectionner 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.

4.7 Température de la sonde

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

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

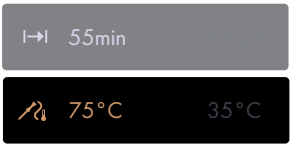
Pour une mesure correcte de la température de la sonde, la sonde de température de l'aliment à cuire doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible.
La température cible optimale dépend de la pièce de viande et du degré de cuisson.
Reportez-vous aux indications concernant les températures cibles figurant dans « EasyCook ».

Régler

- Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 19).
- 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.

- 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 32).

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

Mesure de la température de la sonde uniquement

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 19).
- Mettez la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- Appuyez sur « Démarrer » pour démarrer l'application.

4.8 Options

Aperçu

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

- Préchauffage (voir page 25)
- Température de la sonde (voir page 23)
- Vapeur (voir page 38)
- Régler pour plus tard (voir page 25)
- Ouverture automatique de la porte (voir page 26) (en fonction du modèle)

Sélectionner et démarrer les options

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

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

4.9 Contrôler et modifier les réglages

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

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

- Effleurer la zone du réglage souhaité.

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

4.10 Préchauffage

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

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

Aperçu

Le préchauffage est possible avec les applications suivantes :

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

Activer le préchauffage dans les options

- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 19).
- Effleurez « Options » et sélectionner « Préchauffage ».
- Effleurez le bouton « Préchauffage ».
  – « Préchauffage » est activé.
- Réglez si nécessaire d'autres options (voir page 24).
- 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.

4.11 Régler pour plus tard

« Régler pour plus tard » permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste 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 19) 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 24).
- 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.

4.12 Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

Cette option permet l'ouverture automatique de la porte de l'appareil à la fin de la durée de cuisson réglée.

L'« Ouverture automatique de porte » peut se régler à la fois dans les réglages utilisateur et dans les options. Lors du réglage de l'option, l'ouverture automatique de porte est effectuée une fois à la fin de l'application sélectionnée.

Régler l'« Ouverture automatique de porte »

- Sélectionnez l'application souhaitée (voir page 19).
- Effleurez ▸☰ « Options » et sélectionner « Ouverture automatique de porte ».
- Effleurez le bouton « Ouverture automatique de porte ».
- Réglez si nécessaire d'autres options (voir page 24).
- Confirmez le réglage par « OK ».
- Appuyez sur « Démarrer » pour démarrer l'application.

4.13 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 19) 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.

4.14 Favoris

Créer un favori

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

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

Modifier un favori

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

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

Modifier le nom du favori

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

- Effleurer ⠿ si nécessaire.
  – L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- Maintenir 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.**

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

Épingler la valeur principale

- Sélectionner (voir page 19) l'application souhaitée.
  – « Prêt à démarrer » s'affiche à l'écran.
- Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 24).
- 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.

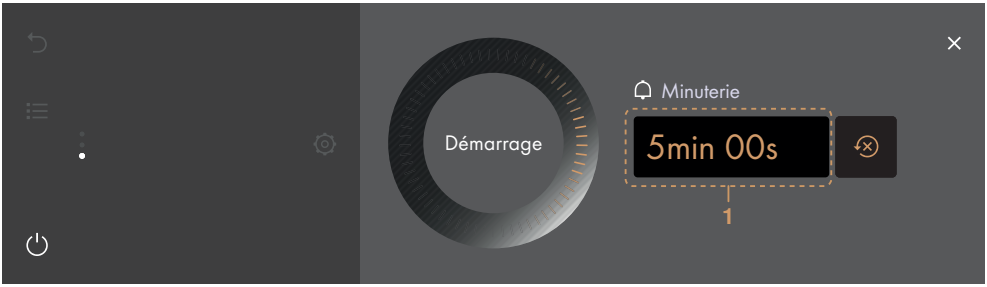
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer (voir page 61) le réglage utilisateur « Valeurs épinglées ».

4.16 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.

4.17 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.

4.18 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.

4.19 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 58) 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.

4.20 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

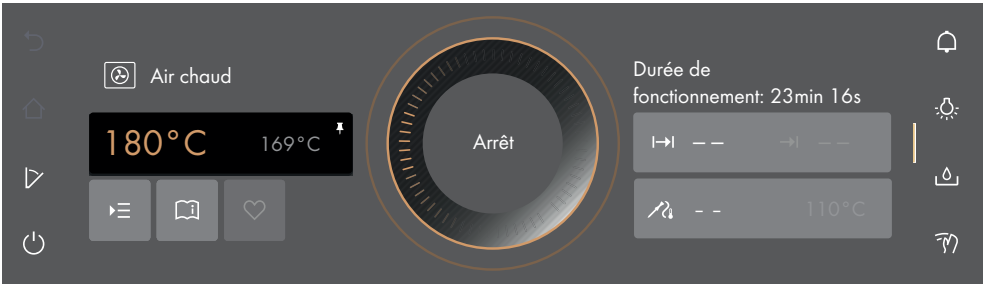
- Effleurer ✕ pour masquer l'heure.
  - L'heure disparaît de l'écran.

4.21 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 33).
    - 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 19).
    - Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 34).

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

Dans le cas des applications Sabbat, une interruption n'est possible qu'avec la touche de fonction ⏻ (voir page 39).

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 34).

4.22 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 33).
  - 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 19).
  - Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 34).

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 34).

Retirer l'aliment à cuire

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

Risque de corrosion !
Faites refroidir votre appareil en laissant la porte de l'appareil ouverte. Après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'espace de cuisson.

▶ Retirez l'aliment cuit de l'espace de cuisson.

▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés de l'espace de cuisson après chaque cuisson à la vapeur.

▶ 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.

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

Si l'« Ouverture automatique de porte » est activée, la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement lorsque la durée réglée est écoulée ou que l'aliment à cuire a atteint la température de la sonde souhaitée.

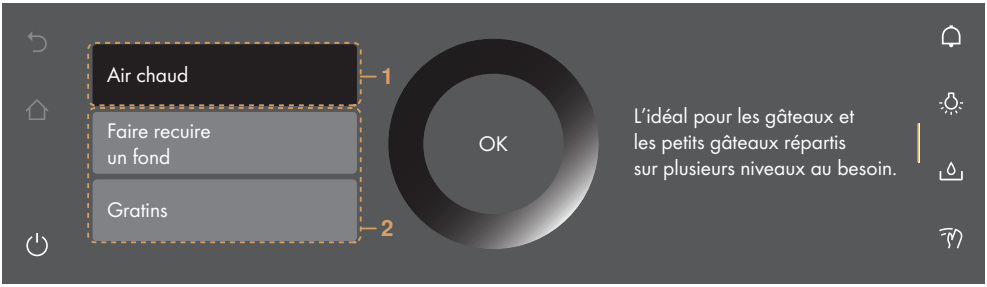
4.24 Étapes ultérieures

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.

Si l'« Ouverture automatique de la porte » (en fonction du modèle) a été activée, aucun choix d'étapes ultérieures ne s'affiche à l'écran après l'arrêt d'une application. Au lieu de cela, la porte de l'appareil s'ouvre,

dès qu'une application 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 32),

– 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 24).
- 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 19).
- Maintenez pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil (voir page 34).

Après 3 minutes sans interaction,
- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête automatiquement (voir page 34).

4.25 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.
- La vapeur est éliminée dans les applications avec vapeur.
- 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,
- après toutes les applications avec vapeur « Ne pas enlever le réservoir d'eau » tant que le système d'eau n'a pas encore été vidangé.

4.26 Vidange du réservoir d'eau

⚠ **Risque de brûlure !**
L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Si l'écran indique : « Ne pas enlever le réservoir d'eau », la température de l'eau résiduelle est trop élevée et ne peut pas encore être repompée. Ne pas retirer le réservoir d'eau !
Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température donnée.

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

Dès que l'eau est pompée,
▸ effleurer la touche de fonction ⚠ « Ouvrir le clapet du réservoir d'eau ».
- Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.

▸ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil, le vider et le sécher.
▸ Réinsérer le réservoir dans le compartiment prévu à cet effet.
▸ Fermer le clapet à eau à la main.

Une application peut toujours être relancée.

4.27 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 :

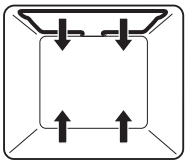
- Écran d'accueil
- Barres de fonction
- CircleSlider
- Vue de l'application
- Vue de listes
- Sonde de température de l'aliment à cuire
- AutoDoor (en fonction du modèle)
- Favoris
- Épingler
- EasyCook
- Nettoyage
- Préchauffage

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	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

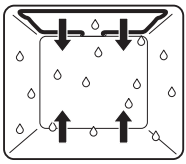
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

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	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

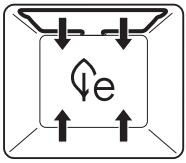
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

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	30–230 °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

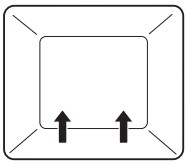
- Rôtis, petits gâteaux et gratins

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

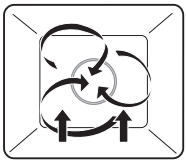
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

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	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

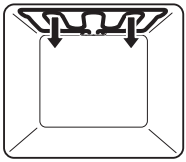
Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment est soumis à une cuisson plus intense.

Utilisation

- Pizzas, tartes et quiches

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

5.6 Gril



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

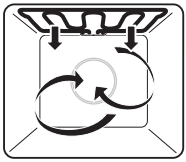
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

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



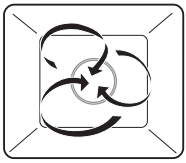
Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3

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	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)

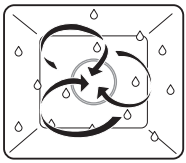
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

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

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

5.9 Air chaud humide



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

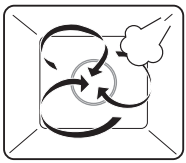
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

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

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

5.10 Air chaud avec vapeur



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

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

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

Utilisation

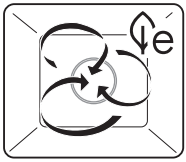
- Pâtisseries à pâte levée et feuilletée, pains, tresses
- Soufflés, gratins
- Viande
- Produits surgelés et plats préparés

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

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

5.11 Air chaud éco

Plage de température	30 à 230 °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 la chaleur voûte et sole, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.12 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 59).

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 19).
- ▶ 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 24).
- ▶ 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 31).

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

Fin du mode de cuisson

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

Coupure de courant

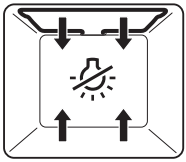
Après une coupure de courant, l'appareil se comporte de la manière décrite au chapitre « Après une coupure de courant » (voir page 72).
En cas de coupure de courant de courte durée, l'application est interrompue, le réglage pour le mode Sabbat reste inchangé dans les réglages utilisateur.

Conseils pour un résultat optimal

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

La minuterie ne peut pas être utilisée. Elle est désactivée au démarrage de l'application.
V-ZUG-Home n'est pas disponible pendant ce mode de cuisson.

Sabbat chaleur voûte et sole



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

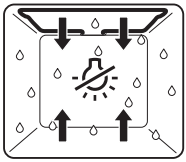
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

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



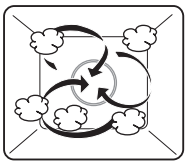
Plage de température	30–140 °C
Valeur proposée	85
Niveau	2

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

5.13 Cuire à la vapeur



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

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

Utilisation

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

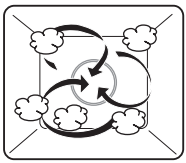
- Confection de yaourts
- Préparation de conserves

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

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

5.14 Régénération

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



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

Utilisation

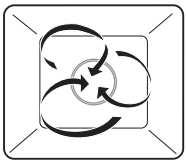
- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés

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

Pour obtenir un résultat moins humide (par exemple, pour raviver du pain ou une tarte), réglez une température plus élevée (150–180 °C).

5.15 Faire sécher (en fonction du modèle)

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



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

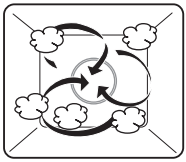
Utilisation

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

Avec des températures de séchage plus basses, il faut prévoir une durée de séchage plus longue. Les denrées alimentaires à forte teneur en eau nécessitent une durée de séchage plus longue.

5.16 Vacuisine

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



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

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

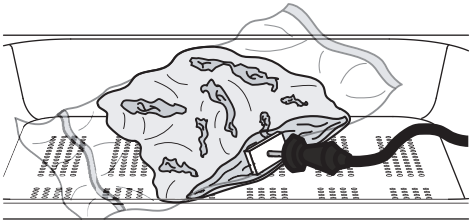
Conseils pour un résultat optimal

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

Préparer des aliments

- Cuire les aliments sous-vide, voir les indications figurant dans le mode d'emploi du tiroir sous-vide, le site Internet ou le livret de recettes.
- Si vous souhaitez surveiller la température à cœur de la viande avec la sonde de température de l'aliment à cuire, la zone où vous piquez la sonde de température (dans le sachet de mise sous vide) doit être rendue étanche à l'aide d'un tampon d'étanchéité. Le vide est ainsi maintenu dans le sachet.

▸ Coller le tampon d'étanchéité sur le sachet propre et sec de l'aliment à cuire mis sous vide.
▸ Piquer la sonde de température dans la viande à travers le tampon d'étanchéité et le sachet. La pointe de mesure doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse du morceau de viande.



Sélectionner et démarrer Vacuisine

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

Veiller à ce que les sachets reposent les uns à côté des autres, et non pas les uns sur les autres, afin que la vapeur atteigne les aliments de manière homogène.

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

Si la durée de cuisson souhaitée est supérieure à 10 heures, introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

▸ Introduire éventuellement la sonde de température de l'aliment à cuire dans l'appareil.
▸ Effleurer longuement l'écran.
  – L'appareil démarre et l'écran d'accueil s'affiche.
▸ Sélectionner l'application « Vacuisine » et confirmer (voir page 19) si nécessaire avec « OK ».

– Les réglages de Vacuisine s'affichent à l'écran.
▶ Effectuez si nécessaire les réglages souhaités (voir page 24).
▶ Appuyer sur « Démarrer » pour lancer « Vacuisine ».

Pour l'application « Vacuisine », la sonde de température de l'aliment à cuire sert uniquement à surveiller la température de la sonde. La température de la sonde ne peut pas être réglée.

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

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

5.17 Cuisiner pro

Avec « Cuisiner pro », les phases sèches et celles avec vapeur sont automatiquement commandées. Le processus est adapté à chaque pâtisserie de manière optimale. On obtient selon la catégorie une croûte brillante ou une croûte genre campagne.

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

Cuisiner pro s'utilise dans les domaines suivants :

Fariné

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

Badigeonné

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

Classique

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

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

Laisser lever

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

Sélection et démarrage de Cuisiner pro

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

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

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

5.18 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le « rôtissage doux » permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement. L'évolution de la température correspond à celle de la cuisson à basse température lorsque la durée réglée est longue.
La durée de cuisson peut être réglée entre 1 heure ½ et 4 heures ½ selon la sorte 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
- 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

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
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
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.

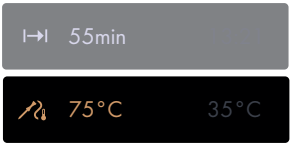
- Effleurez longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionnez le groupe d'applications « Rôtissage doux » et confirmez si nécessaire par « OK » (voir page 19).
- Sélectionnez le type de viande souhaité.
- Sélectionnez la pièce de viande souhaitée.
- Sélectionnez la méthode du rôtissage 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 22).
- 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 34) 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.

5.19 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.

5.20 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 22).

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.

5.21 Bien-être

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

Serviettes rafraîchissantes	Pierres chaudes pour massage
Enveloppements chauds	Sachets de graines

Attention, chaud !

Contrôlez d'abord la température des objets chauffés avec la main avant de les placer sur d'autres zones du corps.

Serviettes rafraîchissantes

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

Enveloppements chauds

Avant de démarrer l'application :

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

Pierres chaudes

Avant de démarrer l'application :

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

Sachets de graines

Avant de démarrer l'application :

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

5.22 Hygiène

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

	Aseptiser des biberons		Réaseptiser des pots à confiture
	Aseptiser des bocaux des bocaux		

Aseptiser des biberons

Cette application vient remplacer l'aseptisation à l'eau bouillante.
Avant de démarrer l'application :

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

À la fin de l'application :

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

Aseptiser des bocaux

Cette application remplace le prétraitement des bocaux vides par rinçage à l'eau très chaude.

Réaseptiser des pots à confiture

Cette application améliore la conservation des confitures.

5.23 CuissonMatic

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

Degré de brunissement

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

Durée

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

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

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

Sélection et démarrage de la CuissonMatic

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

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

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

5.24 Régénération automatique

Fonctionnement

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

Degré d'humidité

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

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

Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.
La durée approximative des applications les plus fréquentes est de :

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

Sélection et démarrage de la régénération automatique

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

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

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

- Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, poser ce plat sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson froid.
  - Une plaque émaillée est recommandée pour la « Régénération automatique croustillante ».
- Effleurer longuement l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner l'application « Régénération » et confirmer si nécessaire par « OK » (voir page 19).
- Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par « OK ».
  - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 22).
- Si nécessaire, régler pour plus tard (voir page 25).

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

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

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

5.25 Livre de recettes

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour cet appareil:

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

Les livres de recettes contiennent des recettes adaptées à l'appareil. Elles sont déjà programmées dans l'appareil et se déroulent automatiquement après le démarrage.
Vous pouvez utiliser le livre de recettes « À la vapeur » avec votre appareil. Les recettes sont déjà activées dans l'appareil.
Comme votre appareil dispose aussi des applications requises, vous pouvez commander le livre de recettes « Cuire au four » (payant). Ces recettes sont également activées dans l'appareil.

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.

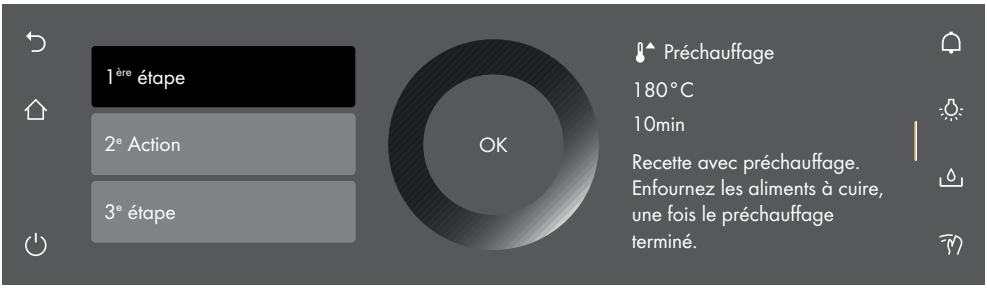
Pour les recettes avec vapeur :

- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère « max. » d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- Sélectionner le groupe d'applications « Recettes » et confirmer si nécessaire par « OK » (voir page 19).

- Sélectionner le livre de recettes souhaité.
- Sélectionner le chapitre souhaité.
- Sélectionner la recette souhaitée et confirmer par « OK ».
  – Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
  – Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 22).
- Pour voir les différentes étapes de la recette, ouvrir l'aperçu des étapes dans la partie gauche de la zone de contenu. Sélectionner « 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.

5.26 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.

5.27 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	Viande
Pains et pâtisseries	Fruits
Garnitures	Volaille
Dessert	Légumes
Œufs	Produits laitiers
Poisson et fruits de mer	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 19).
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité.
- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Sélectionner la forme de l'aliment (en entier, en morceaux, etc.) et confirmer si nécessaire par « OK ».
- ▶ Sélectionner le mode de préparation (cuire, cuire au four, etc.) et confirmer si nécessaire par « OK ».
  – Les réglages de l'aliment choisi s'affichent à l'écran.
- ▪ Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 24).
- ▪ Appuyer sur « Démarrer » pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

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

Lait	Viande
Œufs	Porc
Poisson	

Tous les aliments activés ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.
Seuls des aliments clairement identifiables seront exclus. Si par ex., « lait » est exclu, seuls les aliments et les plats contenant clairement du « lait de vache » seront exclus. Différents modes d'alimentation peuvent être exclus.

Cuisines régionales

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

- Italien
- Français
- Allemand
- Libanaise
- Chinois
- Australienne
- Ukrainien
- Turc
- Belge
- Russe

Toutes les cuisines régionales activées ont un fond couleur ambre. Elles peuvent être désactivées en effleurant le bouton.
Les aliments et les plats de base activés dans le paquet respectif s'intègrent à la structure du menu EasyCook. Un nombre indifférent de cuisines régionales sont activables.

6 V-ZUG-Home

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 19).
- 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

Dureté de l'eau

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

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

Mode Sabbat

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

7.7 Fonctions d'assistance

Clapet du compartiment à eau

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

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.

Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

Fermeture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

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.

Détartrage

La date du dernier détartrage, le nombre de détartrages déjà effectués ainsi que la durée de service résiduelle avant le prochain détartrage sont à disposition (voir page 66).

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 de chauffage.

- Éliminer complètement la condensation et les résidus d'aliments - après chaque cuisson à la vapeur.
- Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. 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.
- L'application « Nettoyage à la vapeur » permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.

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 Nettoyage à la vapeur

Fonctionnement

Le programme de nettoyage « Nettoyage à la vapeur » permet d'éliminer les légères salissures dans l'espace de cuisson. L'effet du nettoyage est réalisé uniquement à l'aide de la vapeur.
Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du nettoyage à la vapeur.

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

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

Retirer les accessoires et éliminer grossièrement les salissures

- Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran : retirer les accessoires.

Retirez la grille de guidage et déposez-la en biais (voir page 66) sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

- Confirmer la sélection par « OK ».
  – L'espace de cuisson est nettoyé à la vapeur.

Essuyer l'espace de cuisson

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

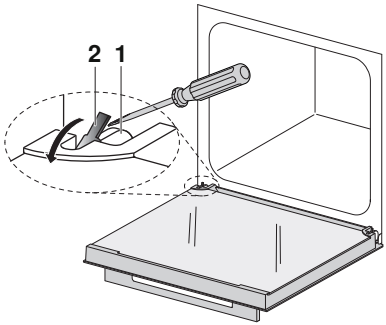
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

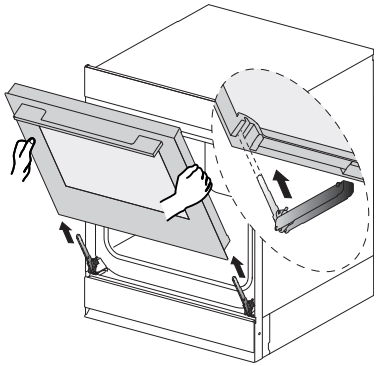
Retirer la porte de l'appareil

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.**

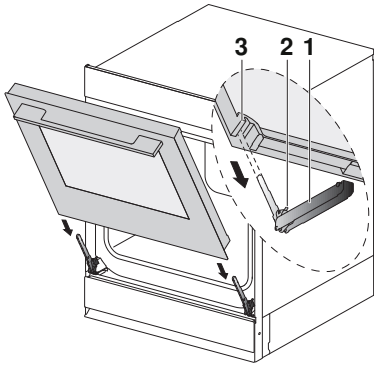


- Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



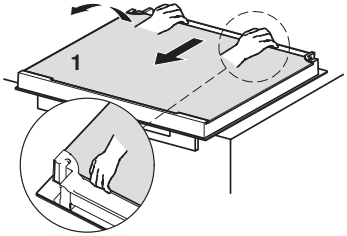
Insérer la porte de l'appareil

- 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.

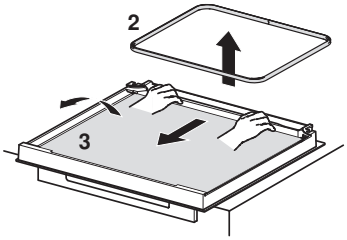


Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

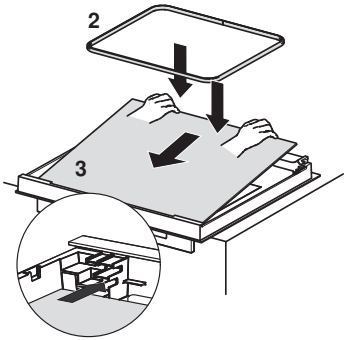
Nettoyer les vitres de porte



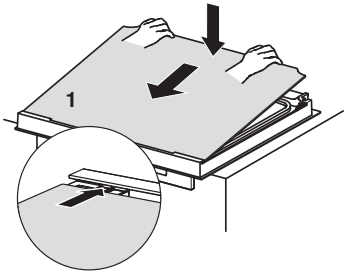
- Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  – Veiller à ne pas poser la porte sur la poignée.
- Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- Appuyez doucement sur la vitre supérieure **1**, soulevez-la légèrement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



- Retirez le joint **2** posé entre les vitres.
- Appuyez doucement sur la vitre intermédiaire de la porte **3**, soulevez-la légèrement et sortez-la de la charnière.
- Nettoyer les vitres et bien les sécher.



- Remettez la vitre de la porte en place. Placez la vitre intermédiaire de la porte **3** dans le cadre de la porte et poussez-la doucement vers l'arrière en direction de la charnière.
  – L'inscription sur le verre doit être visible.
- Insérez le joint **2** de la vitre intermédiaire.



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

8.6 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.

8.7 Remplacement du joint de la porte

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

8.8 Remplacement de la lampe DEL

La lampe DEL ne se retire pas. Pour des raisons de sécurité, la lampe DEL doit être remplacée par notre service après-vente.

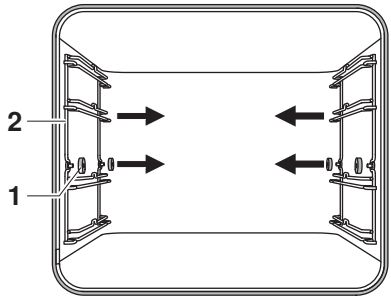
8.9 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

Détérioration due à une utilisation incorrecte !
Ne pas nettoyer la sonde de température de l'aliment à cuire au lave-vaisselle.

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

Retrait de la grille de guidage

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



Insérer la grille de guidage

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

8.10 Détartrage

Fonctionnement

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).
Un système placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.
Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du détartrage.

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

Intervalle de détartrage

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

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

Consultation de la durée de fonctionnement restante

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

Détartrant

Durgol Swiss Steamer

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

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

Fournisseurs sous « Accessoires et pièces de rechange ».

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

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

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

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

Lancer le détartrage

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

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

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

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

- Laisser refroidir l'appareil.

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

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

Changer le liquide de rinçage

- Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran : Retirez le réservoir d'eau, videz le liquide de rinçage et remplissez-le avec 1 litre d'eau chaude.
- Ré-introduire le réservoir d'eau.
  – La phase de rinçage démarre automatiquement.
  – L'écran indique : « Rinçage en cours. »
- Répétez la procédure autant de fois que l'appareil l'exige.

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

Terminer le détartrage

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

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

9 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.

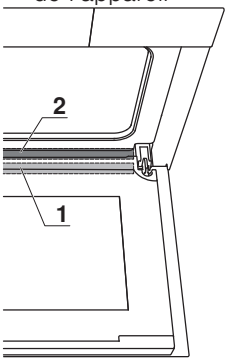
9.1 Messages de dérangement

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 la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil (voir page 73). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ « UX/EXX »	▪ Dérangement au niveau 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 la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil (voir page 73). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ « Chaleur résiduelle – Ne pas retirer le réservoir d'eau. »	▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.
▪ « Échec du détartrage – Appareil pas détartré. »	▪ Produit détartrant inapproprié utilisé.	▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
	▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	▶ Si l'affichage persiste après un détartrage répété, noter le message de dérangement complet et le numéro SN de l'appareil (voir page 73). ▶ Contacter le service après-vente.

Message	Cause possible	Remède
▪ « Ajouter de l'eau – réservoir d'eau toutefois encore rempli. »	▪ Erreur de remplissage de l'évaporateur	▶ Sortir brièvement le réservoir d'eau et le réintroduire. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil (voir page 73). ▶ Contacter le service après-vente.

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	▪ La lampe DEL est défectueuse.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ La durée de cuisson semble être très longue	▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.
▪ Pas de vapeur visible pendant la cuisson à la vapeur	▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Aucune intervention nécessaire : La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

Problème	Cause possible	Remède
▪ De l'eau dans la rigole de la porte de l'appareil  	▪ Pendant les applications, la vapeur se condense avec la vapeur sur la porte de l'appareil, l'eau qui se forme s'accumule dans la rigole de la porte, une fois la porte ouverte.	La rigole de la porte de l'appareil sert à collecter la vapeur condensée. Il est normal qu'il y ait un peu d'eau résiduelle à cet endroit. ▶ Essuyer l'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil. L'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil **1** s'écoule dans la rigole des condensats **2**, une fois la porte fermée. Essuyer la rigole de la porte de l'appareil empêche que de l'eau résiduelle s'accumule dans la rigole des condensats.
▪ De la buée sur le panneau de commande	▪ Dégagement de vapeur avec les applications à la vapeur.	Une brève apparition de buée est normale. ▶ À la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ▶ Contacter le service après-vente en cas de forte buée tenace.
▪ 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.

Brève panne de courant pendant le détartrage

- Le détartrage est interrompu.
- Après la mise en marche de l’appareil, l’écran indique : « Panne de courant. Le détartrage se poursuit. »

▶ Appuyer sur « OK » pour confirmer le message.

- Le détartrage se poursuit.

Coupure de courant prolongée

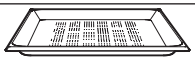
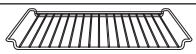
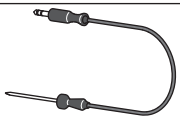
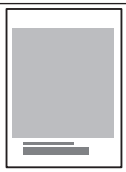
Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler l’heure et la date pour pouvoir réutiliser l’appareil ; il n’est pas nécessaire d’effectuer d’autres réglages.

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

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.

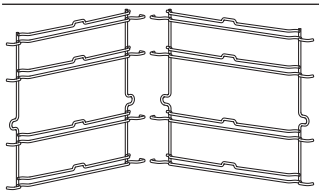
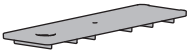
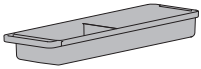
10.1 Accessoires

Plaque en acier inox	bac de cuisson perforé	Grille
		
Plaque à gâteaux avec DualEmail	**Sonde de température**	**Livre de recettes**
		

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur : www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

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

Le détartrant est également disponible dans le commerce spécialisé.

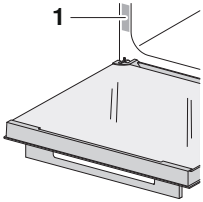
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

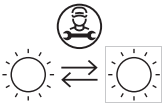
- Voir la plaque signalétique **1**



11.1 Sources lumineuses

Les sources lumineuses ne doivent être remplacées que par le personnel de service.

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



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.

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

- 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	–	Steamer encas-trable
Désignation du modèle	–	CS6T
Classe d'efficacité énergétique	–	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/cycle	0,69
Consommation d'énergie en mode air chaud / recyclage d'air [1])	kWh/cycle	0,62
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [2])	–	73,8
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	–	CS6T
Poids de l'appareil sans tiroir de l'appareil	kg	40
Poids de l'appareil avec tiroir de l'appareil	kg	52
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.

… avec cuisiner pro

Résultat	Remède
▪ La pâtisserie a une croûte molle.	▶ Prolonger la durée de cuisson. ▶ Augmenter la température de cuisson.

… 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.

… pour les plats à régénérer

Résultat	Remède
▪ Le plat régénéré est desséché.	▶ La prochaine fois, baisser la température et réduire la durée. ▶ Utiliser « Régénération autom. humide ».
▪ Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci.	▶ La prochaine fois, augmenter la température et prolonger la durée. ▶ Utiliser « Régénération autom. croustillante ».

12.2 Conseils généraux

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

12.3 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, 72
Accessoires spéciaux 16, 72
Air chaud 38
air chaud avec vapeur 38
Air chaud Eco 39
Air chaud humide 38
Appareil
  Éliminer 77
  Éteindre 34
  Mise sous tension 17
Appli V-ZUG 56
Application
  Déplacer 18
  Modifier 20
Applications 35
Applications Sabbat 39
  Fonctionnement 39
  Interruption ou arrêt anticipé 40
  Sélectionner et démarrer 40
Arrêter prématurément une application 31
Aseptiser des biberons 49
Aseptiser des bocaux 49
Astuces concernant l'appareil 34
  Consulter 35
AutoDoor 16
Autres problèmes éventuels 70

B

Bac de cuisson perforé 15
Barre de fonction 12
Bien-être 48
Blocage de l'écran 30
  Activer 30
  Désactiver 30
Brèves instructions 84

C

Caractéristiques techniques 73
Chaleur de sole 36
chaleur voûte et sole 35
chaleur voûte et sole Eco 36
chaleur voûte et sole humide 35
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson 48
CircleSlider
  Réaction 20
  Utilisation 18
Configurer pour plus tard
  Configurer 25
  Démarrer 26
Connexion par WLAN 56
Conseils d'utilisation 26
  Afficher 26
  Masquer 26
Conseils généraux 76
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 78
Coupure de courant 72
Cuisiner pro 44, 75
  Badigeonné 44
  Classique 44
  Fariné 44
  Laisser lever 45
  Sélectionner et démarrer 45
Cuisines régionales 56
Cuisson à la vapeur 41
CuissonMatic 49

D

Date et heure
  Date 60
  Format de la date et de l'heure 60
  Heure 60
  Heure en mode veille avec affichage d'informations ou d'état 60
  Mode nuit 60
  Synchronisation horaire 60
  Synchronisation temporelle 60
Degré d'humidité 50
Démarrage différé 22
  Régler 22
Description de l'appareil 11
Design de l'horloge 60
Désignation du modèle 2
Détartrage 66
  Démarrer 67
  Durgol Swiss Steamer 67
  Échec 69
  Fonctionnement 66
  Intervalle 67
  Rinçage 68
  Terminer 68

Différence de brunissement 75
Dimensions extérieures 73
Domaine de validité 2
Durée 21
Réglage 21
Durée de régénération 50

E

EasyCook 54
Groupes d'aliments 55
Éclairage 29, 70
Activer 29
Arrêter 30
EcoManagement
Affichage de la consommation 62
Informations sur la consommation 61
Réinitialiser 62
Économiser de l'énergie 76
Écran
Arrière-plan 58
Luminosité 58
Schéma de couleurs 58
Utilisation 17
Écran d'accueil 17
Éléments de commande et d'affichage 11
Élimination 76
Entretien et maintenance 62
Enveloppements chauds 49
Épingler 28
Réinitialiser la valeur principale 28
Valeur principale 28
Erreur de remplissage de l'évaporateur 70
Espace de cuisson 13
Mesure de la température 74
Étapes ultérieures 33
Interrompre le mode de cuisson 33
Poursuivre le mode de cuisson 33
Extension de garantie 83

F

Favoris 26
Créer 26
Démarrer 28
Effacer 27
Modifier 27
Fiche technique du produit 74
Fin 22
Fin de fonctionnement 32
Fin du mode de cuisson
Avec AutoDoor 33
Fonctions d'assistance 59
Clapet du compartiment à eau 59
Éclairage 59
Fermeture automatique de la porte 60
Ouverture automatique de la porte 59
Son de préchauffage 60

G

Gril-chaleur tournante 37
Grill 37
Grille 15
Grille de guidage
Mise en place 66
Retirer 66
Groupe d'applications
Sélectionner 19

H

Heure 30
Afficher 30
Afficher pendant le mode de cuisson 21
Masquer 31
Masquer pendant le mode de cuisson 22
Hygiène 49

I

Informations rapides
Afficher 18
Informations relatives au mode de veille 74
Informations sur l'appareil
Contact service après-vente 61
Détartrage 61
Mode démo 61
Numéros d'identification 61
Numéros de version 61
Informations sur les produits 74
Instituts d'essai 73
Interrompre une application 31

J

Joint de la porte
Remplacement 65

L

Lampe DEL
Remplacement 66
Livre de recettes 51, 72
Longue durée de cuisson 70

M

Maintenir au chaud 48
Mes recettes
Copier 54

Messages F et E 69
Messages U et E 69
Minuterie 28
Arrêt anticipé 29
Contrôler 29
Démarrer 28
Modifier 29
Régler 28
Mode calme 30
Activer 30
Désactiver 30
Modes d'alimentation 55

N

Nettoyage
Accessoires 66
Espace de cuisson 62
Grille de guidage 66
Joint de la porte 65
Plaque à gâteaux 63
Porte de l'appareil 63
Sonde de température de l'aliment à cuire 66
Verres de porte 65
Nettoyage à la vapeur 63
Nettoyage extérieur 62
Niveaux 13
Numéro de modèle 2

O

Options 24
Démarrer 24
Sélectionner 24
Ouverture automatique de porte 26

P

Panne de courant 72
Pannes 69
Pièces de rechange 72, 73
Pierres chaudes 49
PizzaPlus 36
Plage de réglage 21
Plaque à gâteaux 14
Plaque en acier inox 14
Plaque signalétique 73, 83
Porte de l'appareil
Mise en place 64
Supprimer 64
Possibilités de réglage 12
Préchauffage 25
Mise en marche 25
Première mise en service 10
Prêt à démarrer 12
Prise 13
Problèmes 69
Programmer pour plus tard 25
Propres recettes
Copier une recette 54

Q

Quantité de chargement 73
Questions techniques 83

R

Raccordement électrique 73
Rajouter de l'eau 19
Réaseptiser des pots à confiture 49
Recettes 51
Action nécessaire 52
Démarrer 51
Interrompre 52
Recettes personnelles 53
Créer 53
Effacer 54
Modifier 53
régénération 42, 76
Régénération automatique 50
Réglages
Contrôler 24
Modifier 24
Réglages d'usine 61
Écran d'accueil 61
Favoris 61
Valeurs codées 61
V-ZUG-Home 61
Réglages personnels
Cuisines régionales EasyCook 58
Dureté de l'eau 59
Écran d'accueil 59
Étapes ultérieures 59
Mode d'alimentation EasyCook 58
Mode Sabbat 59
Unité de température 59
Réglages utilisateur 57
Date et heure 60
EcoManagement 61
Écran 58
Informations sur l'appareil 61
Langue 57
Modification 57
Réglages d'usine 61
Réglages personnels 58
Sécurité enfants 57
Service après-vente 62
Signaux acoustiques 58
V-ZUG-Home 60
Réservoir d'eau 16
Remplir 18
Vider 34
Résultat de la cuisson non satisfaisant 75
Rôtissage doux 45, 75

Déjà saisie 46
Fonctionnement 45
Interrompre ou arrêter prématurément 47
Sélectionner et démarrer..... 47

S

Sabbat chaleur voûte et sole..... 41
Sabbat chaleur voûte et sole humide..... 41
Sachets de graines..... 49
Séchage..... 42
Service & Support..... 83
Serviettes rafraîchissantes 48
Signaux acoustiques
Signaux acoustiques..... 58
Sons de rappel..... 58
Univers sonore 58
Sonde de température..... 13, 72
Sonde de température de l'aliment à cuire 23
Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points..... 15
Sons
Mode calme..... 58
spécifiques à l'appareil
Consignes de sécurité..... 6
Structure 11
Symboles..... 5

T

Tableau de rôtissage doux 45
Température cible..... 23
Température de la sonde..... 23
Régler 23
Uniquement mesurer 23
Touches de fonction..... 12
Déplier 18
Trucs et astuces..... 75
Type..... 2

U

Utilisation 17, 19
Démarrer 20
Sélectionner 19

V

Vacuisine 43
Sélectionner et démarrer..... 43
Valeurs
Enregistrer..... 20
Modification..... 20
Vue de l'application..... 11
Vue de listes 11
V-ZUG-Home..... 56
Afficher les informations..... 60
Mode 60
Redémarrer l'interface 61
Réinitialisation 61

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.

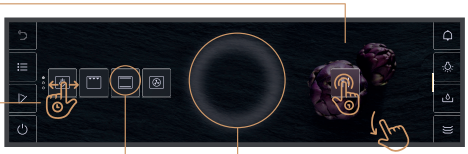
Brèves instructions

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

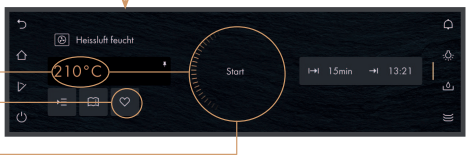
Informations en bref



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.

1094236-12

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