

Mode d'emploi

Steam HSE

Cuiseur à vapeur

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

La famille de produits (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

| Type | Famille de produits | Système de dimension |
|-------------|----------------------------|-----------------------------|
| STHSE | 23001 | 55-381 |
| STHSE60 | 23002 | 60-381 |

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Un mode d'emploi en couleur peut être téléchargé sur le site Internet www.vzug.com.

Table des matières

| | | | | | |
|----------|---|-----------|-----------|--|-----------|
| 1 | Consignes de sécurité | 5 | 7.1 | Créer des favoris..... | 21 |
| 1.1 | Symboles utilisés | 5 | 7.2 | Sélectionner et lancer un favori..... | 21 |
| 1.2 | Consignes de sécurité générales..... | 5 | 7.3 | Modifier un favori..... | 21 |
| 1.3 | Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil..... | 6 | 7.4 | Effacer un favori | 22 |
| 1.4 | Consignes d'utilisation | 7 | 8 | Trucs et astuces | 22 |
| 2 | Première mise en service | 10 | 8.1 | Conseils généraux | 22 |
| 3 | Description de l'appareil | 11 | 8.2 | Economie d'énergie..... | 22 |
| 3.1 | Structure | 11 | 9 | Réglages utilisateur | 22 |
| 3.2 | Éléments de commande et d'affichage.... | 11 | 9.1 | Aperçu des réglages utilisateur | 22 |
| 3.3 | Espace de cuisson | 12 | 9.2 | Ajuster les réglages utilisateur | 22 |
| 3.4 | Accessoires..... | 12 | 9.3 | Langue | 23 |
| 4 | Modes de cuisson | 13 | 9.4 | Ecran | 23 |
| 4.1 | Tableau des modes de cuisson..... | 13 | 9.5 | Date | 23 |
| 4.2 | Cuisson à la vapeur..... | 13 | 9.6 | Horloge | 24 |
| 5 | Utilisation | 14 | 9.7 | Indications | 24 |
| 5.1 | Remplir le réservoir d'eau | 14 | 9.8 | Détartrer l'appareil | 24 |
| 5.2 | Sélectionner et lancer un mode de cuisson | 15 | 9.9 | Dureté d'eau..... | 24 |
| 5.3 | Contrôler et modifier les réglages..... | 16 | 9.10 | Volume | 25 |
| 5.4 | Régler la durée..... | 16 | 9.11 | Fonctions d'assistance | 25 |
| 5.5 | Réglage du démarrage différé/de la fin... 16 | | 9.12 | Température..... | 25 |
| 5.6 | Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé..... | 17 | 9.13 | Sécurité enfants..... | 25 |
| 5.7 | Modifier le mode de cuisson | 17 | 9.14 | Informations sur l'appareil..... | 26 |
| 5.8 | Minuterie | 17 | 9.15 | Mode démonstration | 26 |
| 5.9 | Fin du fonctionnement | 18 | 9.16 | Réglages d'usine | 26 |
| 5.10 | Arrêter l'appareil..... | 19 | 10 | Entretien et maintenance | 26 |
| 5.11 | Vider le réservoir d'eau..... | 20 | 10.1 | Nettoyage extérieur..... | 26 |
| 6 | EasyCook | 20 | 10.2 | Nettoyage de l'espace de cuisson | 26 |
| 6.1 | Aperçu des groupes d'aliments..... | 20 | 10.3 | Nettoyage de la porte de l'appareil..... | 27 |
| 6.2 | Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson..... | 20 | 10.4 | Nettoyage du joint de la porte..... | 28 |
| 7 | Favoris | 21 | 10.5 | Remplacer le joint de la porte..... | 28 |
| | | | 10.6 | Nettoyer les accessoires et la grille de guidage | 28 |
| | | | 10.7 | Détartrage..... | 28 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 11 | Remédier soi-même aux dérangements | 31 |
| 11.1 | Que faire lorsque ... | 31 |
| 11.2 | Après une panne de courant..... | 34 |
| 12 | Accessoires et pièces de rechange | 35 |
| 12.1 | Accessoires..... | 35 |
| 12.2 | Accessoires spéciaux | 35 |
| 12.3 | Pièces de rechange..... | 35 |
| 13 | Caractéristiques techniques | 36 |
| 13.1 | Note pour les instituts d'essai | 36 |
| 13.2 | Mesure de la température | 36 |
| 13.3 | EcoStandby | 36 |
| 13.4 | Note à propos de la licence «open source» | 36 |
| 14 | Élimination | 37 |
| 15 | Index | 38 |
| 16 | Notes | 40 |
| 17 | Service et assistance | 43 |

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



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 mettez 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 expé-

rience 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. Cet appareil n'est pas un jouet. 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 présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



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

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

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation 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 ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties 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 ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». 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 ce mode d'emploi.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Utilisation

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

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Il existe un risque de blessure si 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 encliquetée. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

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

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- 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 encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Première mise en service

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

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Appuyer sur le bouton de mise en marche.
 - L'appareil se met en marche.

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

- Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil, tels que la langue, l'heure et l'unité de température, apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.



La langue et l'heure doivent impérativement être réglées pour que l'appareil puisse fonctionner.

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Régler l'heure (voir page 24).
- ▶ Adapter éventuellement la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur (voir page 24).
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

Fin de la première mise en service

- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de cuisson  à 100 °C pendant env. 30 minutes.



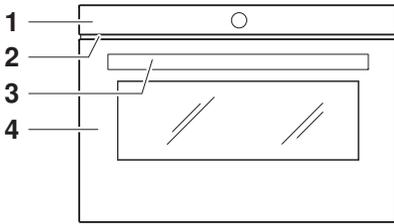
Aérez bien la pièce durant cette période car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur «Degrés Fahrenheit» (voir page 25).

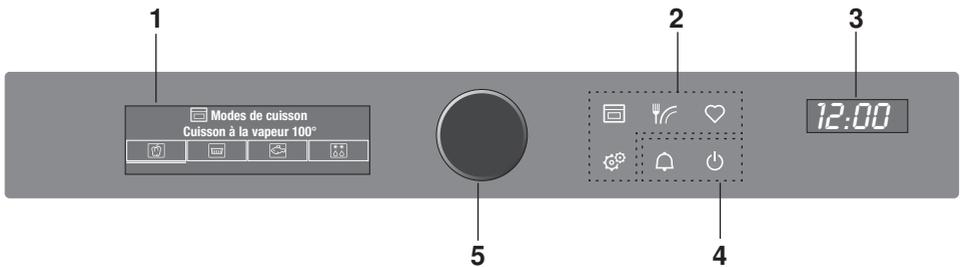
3 Description de l'appareil

3.1 Structure



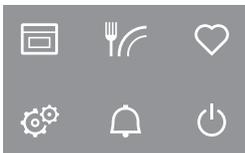
- 1 Eléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil

3.2 Eléments de commande et d'affichage



- 1 Ecran
- 2 Touches de menu
- 3 Afficheur numérique (durée/minuterie/heure)
- 4 Touches d'action
- 5 Bouton de réglage/Mise en marche de l'appareil

Aperçu des touches à effleurement



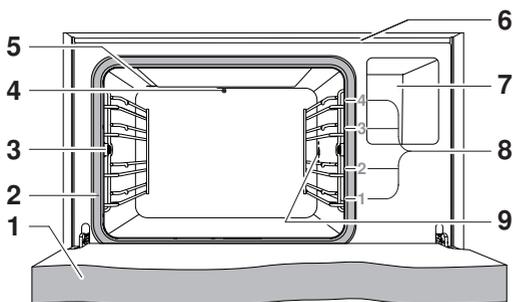
-  Modes de cuisson
-  EasyCook
-  Favoris
-  Réglages utilisateur
-  Minuterie
-  Arrêt

3.3 Espace de cuisson



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

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



- | | | | |
|---|----------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Porte de l'appareil | 6 | Fente d'aération |
| 2 | Joint de porte | 7 | Compartment pour le réservoir d'eau |
| 3 | Ecrou moleté | 8 | Niveaux |
| 4 | Sonde de température | 9 | Entrée de vapeur |
| 5 | Sonde d'atmosphère | | |

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

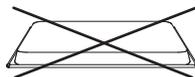
Plaque en inox



- Bac récupérateur en combinaison avec le bac de cuisson perforé



- ▶ Introduisez la plaque en inox avec les ouvertures **1** contre la paroi arrière de l'espace de cuisson. Elle s'encliquette à l'extraction.
- ▶ Soulevez la plaque en inox pour l'extraire entièrement de l'espace de cuisson.

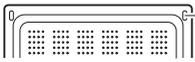


- ▶ Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Bac de cuisson perforé



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



- 1 ▶ Introduisez le bac de cuisson avec les ouvertures 1 contre la paroi arrière de l'espace de cuisson. Il s'encliquette à l'extraction.
- ▶ Soulevez le bac de cuisson pour l'extraire entièrement de l'espace de cuisson.

Réservoir d'eau avec couvercle



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



- ▶ Remplir le réservoir d'eau potable fraîche et froide seulement.



Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non fournis avec l'appareil sur le bac de cuisson perforé.

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

4 Modes de cuisson

4.1 Tableau des modes de cuisson

L'ensemble des modes de cuisson est décrit ci-après.



Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» (voir page 22) et «EasyCook».

4.2 Cuisson à la vapeur



Plage de température

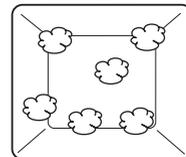
30–100 °C

Valeur proposée

100 °C

Niveau

1 à 4



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Utilisation

- Cuisson 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 sur plusieurs niveaux simultanément.

- ▶ Introduisez la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé.

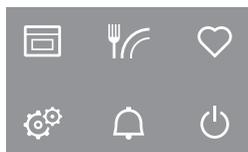
| | |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses, viande et moules ▪ Extraction du jus des fruits et baies ▪ Décongélation et cuisson simultanée de légumes |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisson de recettes aux œufs comme un flan ▪ Stérilisation |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pochage de volaille et de poisson |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Décongélation d'aliments sensibles tels que la viande et le poisson ▪ Confection de yaourts |

5 Utilisation

Les différents menus principaux ou fonctions se sélectionnent en effleurant la touche correspondante. Les touches à effleurement et les fonctions sélectionnées sont allumées en blanc, tandis que les autres fonctions sélectionnables sont allumées en orange.

Les fonctions et réglages qui ne peuvent pas être sélectionnés ou modifiés dans les différents menus sont grisés.

Les touches à effleurement suivantes existent dans les menus principaux ou fonctions ci-après:



-  Modes de cuisson
-  EasyCook
-  Favoris
-  Réglages utilisateur
-  Minuterie
-  Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

- Presser
 - Mettre l'appareil en marche
 - Sélectionner/ouvrir un sous-menu, un réglage, etc.
 - Confirmer/fermer un message
 - Activer/désactiver un réglage utilisateur
- Tourner
 - Naviguer dans les sous-menus
 - Modifier/régler une valeur, un réglage utilisateur

5.1 Remplir le réservoir d'eau



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

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau pour le remplir.

- ▶ Insérer le réservoir rempli d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.
- Pour tous les modes de cuisson, le réservoir d'eau rempli doit être placé dans le compartiment prévu à cet effet.

Ajouter de l'eau

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

Si de l'eau doit être ajoutée:

- ▶ Remplir le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de fonctionnement.

5.2 Sélectionner et lancer un mode de cuisson

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche .
 - Les différents modes de cuisson s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner un mode de cuisson.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran, la valeur proposée apparaît au-dessus de la température.
- ▶ Selon les besoins, régler et confirmer les valeurs de durée, de fin et de température.

«Tip and go»

Dès que tous les réglages nécessaires au mode de cuisson sont effectués, une barre défile sur l'écran pendant 20 secondes. Si pendant ce délai, aucun autre réglage n'est effectué, le fonctionnement démarre automatiquement. Si un réglage est modifié, «Tip and go» redémarre.



Il est possible d'adapter la durée de «Tip and go» dans les réglages utilisateur (voir page 25) ou de désactiver «Tip and go».

- ▶ Pour démarrer le fonctionnement immédiatement, c.-à-d. sans «Tip and go», sélectionner ▶.
 - Si la fonction «Tip and go» est activée, la durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.



Une fois démarré, le mode de cuisson réglé ne peut plus être modifié.

Aperçu de l'écran



- 1 Réglages du mode de cuisson
- 2 «Tip and go»
- 3 Mode de cuisson avec symbole
- 4 Position actuelle du bouton de réglage/ réglage sélectionné
- 5 Valeurs réglées/ valeurs proposées
- 6 Symboles des réglages

5.3 Contrôler et modifier les réglages

- ▶ Sélectionner le symbole du réglage souhaité.
- ▶ Pour modifier la valeur: Tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.
- ▶ Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
 - La valeur modifiée est visible au-dessus du symbole correspondant.



La fin ne peut être modifiée que pendant les 60 premières secondes du fonctionnement.

5.4 Régler la durée

Dès que la durée réglée est écoulée, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement.

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner **I→H**.
- ▶ Régler la durée souhaitée (max. 9h 59min) et confirmer.
 - La durée et l'heure de fin de fonctionnement calculée sont indiquées dans les réglages du mode de cuisson.
 - Fin du fonctionnement/Durée écoulée (voir page 18)

5.5 Réglage du démarrage différé/de la fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et la fin sont définies pour le mode de cuisson sélectionné.

L'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement au moment souhaité.



Les aliments facilement périssables ne doivent pas rester à température ambiante.

Avant de régler le démarrage différé

- ▶ Placer l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température.
- ▶ Régler la durée.

Régler le démarrage différé

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner **→H**.
 - La fin calculée à partir de la durée s'affiche.
- ▶ Régler la fin souhaitée et confirmer.
 - L'écran indique la durée restante jusqu'au démarrage.
 - L'écran s'éteint au bout de 3 minutes, la touche à effleurement  est allumée en blanc. Il est possible de consulter l'écran à tout moment en pressant le bouton de réglage.
 - L'appareil reste éteint jusqu'à 3 minutes avant le démarrage automatique.
- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 16).

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson  et 100 °C.

- ▶ Régler à 8 heures une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler la fin sur 11h30.
 - L'appareil se met en marche automatiquement à 10h15 et s'arrête à 11h30.

5.6 Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ■ dans les réglages ou effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Le mode de cuisson réglé est interrompu.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle», ainsi que p. ex.: « Cuisson à la vapeur interrompu».
- ▶ Si un nouveau mode de cuisson doit être démarré: effleurer la touche .
- ▶ Si l'appareil doit être arrêté: effleurer la touche .

5.7 Modifier le mode de cuisson

Si aucun mode de cuisson n'est actif:

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson activé, sélectionner .
 - Le menu des modes de cuisson s'affiche.

Si un mode de cuisson est déjà actif:

- ▶ Sélectionner ■ ou effleurer la touche .
 - Le mode de cuisson réglé est interrompu.
- ▶ Effleurer la touche  et sélectionner un nouveau mode de cuisson.

5.8 Minuterie

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

Régler et démarrer la minuterie

- ▶ Effleurer la touche .
 - La valeur proposée «10min» s'affiche à l'écran.
- ▶ Tourner le bouton de réglage et régler la durée souhaitée.
 - La durée ainsi que la fin de la minuterie s'affichent à l'écran.

Le réglage se fait:

- En dessous de 10 minutes, par pas de 10 secondes, p. ex. 9min 50s.
- Au-delà de 10 minutes, par pas d'une minute, p. ex. 1h 12min.
- Au-delà de 10 heures, par pas d'une heure, p. ex. 18h.

La durée maximale de la minuterie est de 99h.

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - La minuterie démarre.
 - Si aucun mode de cuisson avec une durée réglée n'est actif, la durée restante de la minuterie est affichée sur l'afficheur numérique.
 - La touche à effleurement  est allumée en blanc.
 - Si l'appareil se trouvait dans un autre menu avant le réglage de la minuterie, p. ex. dans les modes de cuisson: le menu ou le sous-menu sélectionné dans ce menu s'affiche, p. ex. le mode de cuisson en cours.
 - Si l'appareil ne se trouvait pas dans un autre menu: l'écran s'assombrit.

Contrôler et modifier la durée

- ▶ Effleurer la touche 
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Réduire ou prolonger la durée en tournant le bouton de réglage.
- ▶ Confirmer la réduction ou la prolongation.

Temps écoulé

Une fois la durée réglée écoulée:

- un signal acoustique retentit;
- «Temps écoulé» s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour fermer le message, sélectionner .

Arrêter la minuterie avant terme

- ▶ Effleurer la touche 
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler la minuterie sur 0 en tournant le bouton de réglage et confirmer.

Ou, si la minuterie est la seule fonction active:

- ▶ Effleurer la touche .

Ou, si l'appareil doit être éteint:

- ▶ Effleurer 2× la touche .

5.9 Fin du fonctionnement

Une fois la durée réglée écoulée:

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement;
- un signal acoustique retentit;
- trois options s'affichent à l'écran:
- sélectionner  pour choisir un nouveau mode de cuisson
- sélectionner  : pour prolonger le fonctionnement
- sélectionner  pour arrêter l'appareil
 - l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes sans aucune interaction.



Il est possible d'adapter (voir page 23) le délai d'arrêt de l'appareil selon les besoins individuels.

- Tant que la température est supérieure à 80 °C, l'écran affiche  Chaleur résiduelle».



Pendant cette période, 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. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Avec tous les modes de cuisson à vapeur, une réduction de vapeur peut avoir lieu à la fin. La vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Celle-ci peut cependant être ouverte à tout moment.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

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

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

5.10 Arrêter l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
 - L'écran indique « Chaleur résiduelle».
 - Après tous les modes de cuisson à la vapeur, l'écran indique: «Vidange en cours. Ne pas retirer le réservoir d'eau.»
- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.

Ou, à la fin du fonctionnement:

- ▶ Sélectionner l'option  sur l'écran.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle».
- ▶ Effleurer la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.



L'appareil est arrêté lorsqu'il ne reste plus de touche à effleurement allumée et que l'écran est éteint.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

5.11 Vider le réservoir d'eau



Risque de brûlure!

L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Si l'écran indique: «Ne pas retirer le réservoir d'eau», la température de l'eau résiduelle est trop élevée.

Ne retirez pas le réservoir d'eau!

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

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après l'arrêt de l'appareil.

L'écran indique: «L'eau est pompée». Après le repompage de l'eau:

- ▶ Retirer le réservoir d'eau, videz-le et séchez-le.
- ▶ Remettre le réservoir d'eau en place.



Un nouveau mode de cuisson peut être lancé à tout moment.

6 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 modes de cuisson adéquats avec les réglages et les accessoires correspondants.



La brochure du même nom, qui accompagne le mode d'emploi, contient les mêmes aides au réglage en version papier.

Les valeurs de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif. En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

6.1 Aperçu des groupes d'aliments

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

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

- | | |
|--|---|
|  Légumes |  Blancs de poulet |
|  Fruits |  Poissons et fruits de mer |
|  Légumineuses |  Garnitures |
|  Céréales |  Desserts |
|  Pommes de terre |  Produits laitiers |
|  Viande |  Œufs |

6.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
 - L'aperçu des groupes d'aliments s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments.

- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Si nécessaire: Sélectionner la forme de l'aliment (entier, en morceaux, etc.).
- ▶ Si nécessaire: Sélectionner le type de préparation (cuire, cuire au four, etc.).
- L'écran indique diverses informations concernant:
 - Température
 - Durée
 - Nécessité ou non d'un préchauffage
 - Accessoires requis
 - Niveau
 - Eventuels conseils
- ▶ Sélectionner ✓.
- ▶ Le résumé du mode de cuisson s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ►.



Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.

7 Favoris

Il est possible d'enregistrer comme favoris jusqu'à 24 modes de cuisson et applications EasyCook avec leurs pré-réglages.

7.1 Créer des favoris

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ou l'application EasyCook.
- ▶ Effectuer les réglages.
- ▶ Effleurer la touche ♥.
 - Le menu des favoris s'ouvre.
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire et confirmer.
- ▶ Saisir le nom du favori à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer.
 - Le favori est enregistré.

7.2 Sélectionner et lancer un favori

- ▶ Effleurer la touche ♥.
- ▶ Sélectionner le favori souhaité, puis «Oui».
- ▶ Pour démarrer le favori, sélectionner ►.
 - Le favori démarre.

7.3 Modifier un favori

- ▶ Sélectionner le favori souhaité.
- ▶ Adapter les réglages selon ses besoins.
- ▶ Effleurer la touche ♥.
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire ou un favori qui sera écrasé.
- ▶ Saisir le nom du favori ou confirmer l'écrasement.
 - Le favori modifié est enregistré.

7.4 Effacer un favori

- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le favori à effacer.
 - L'écran indique: «Effacer ce favori?».
- ▶ Pour effacer le favori, sélectionner «Oui».
 - Le favori est effacé.

8 Trucs et astuces

8.1 Conseils généraux

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

8.2 Economie d'énergie

- ▶ Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ Préchauffer le moins longtemps possible.
- ▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



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

9 Réglages utilisateur

9.1 Aperçu des réglages utilisateur

| | | | |
|--|---------------------|---|-----------------------------|
|  | Langue |  | Volume |
|  | Écran |  | Fonctions d'assistance |
|  | Date |  | Température |
|  | Horloge |  | Sécurité enfants |
|  | Notifications |  | Informations sur l'appareil |
|  | Détartre l'appareil |  | Mode démonstration |
|  | Dureté d'eau |  | Réglages d'usine |

9.2 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .

- Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran:



- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité ou le sous-menu.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité et confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - Le menu principal des réglages utilisateur ou le sous-menu correspondant s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner  pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.
- ▶ Effleurer une autre touche ou la touche  pour quitter les réglages utilisateur.



Après une panne de courant, tous les réglages utilisateurs sont conservés.

9.3 Langue

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

9.4 Ecran

Contraste

Cette fonction permet d'adapter la lisibilité de l'écran à la situation de montage de l'appareil.

Luminosité

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

Ecran d'accueil *

* Selon la version de logiciel

Ce réglage utilisateur permet de définir le menu qui s'affiche sur l'écran au démarrage de l'appareil. Les menus suivants peuvent être sélectionnés:

- Modes de cuisson (réglés en usine)
- EasyCook
- Favoris

Délai d'arrêt de l'appareil

Lorsqu'aucun mode de cuisson n'est actif mais que l'appareil est en marche, il est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu. Exemple: à la fin d'un mode de cuisson.

Le délai d'arrêt de l'appareil peut être réglé entre 3 et 30 minutes. Il est réglé sur 15 minutes en usine.

9.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

9.6 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles:

-  Heure
-  Format de l'heure
-  Affichage de l'heure
-  Synchronisation réseau

Format de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (a. m./p. m.).



Si la fonction «heure d'été/d'hiver» est activée, le réglage «12 h» ne peut pas être sélectionné.

Affichage de l'heure

Si le réglage est sur «Afficher l'heure» (réglage d'usine), l'heure s'affiche avec une luminosité plus faible entre 00h00 et 06h00 (format 24 heures) ou entre 12:00 a. m. et 06:00 a. m. (format 12 heures).

Avec le réglage «Masquer l'heure», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est arrêté.



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

Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner. Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

9.7 Indications

Des signaux acoustiques et des messages d'avertissement peuvent être désactivés ou arrêtés. Les signaux acoustiques importants (p. ex. minuterie, fin du fonctionnement et arrêt de l'appareil) ne peuvent pas être désactivés ou arrêtés.

9.8 Détarrer l'appareil

Cette fonction permet de détarrer l'appareil ou d'interroger la durée de fonctionnement qui reste avant le prochain détartrage.

Voir Détartrage (voir page 28).

9.9 Dureté d'eau

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

Il existe trois 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] |
|-----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ▪ Dure | 36 à 50 | 21 à 28 | 26 à 35 |
| ▪ Moyenne | 16 à 35 | 9 à 20 | 12 à 25 |
| ▪ Douce | 1 à 15 | 1 à 8 | 1 à 11 |

9.10 Volume

Le signal acoustique peut être réglé selon deux volumes différents ou complètement coupé.



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est sur «Eteint».

Un bref signal acoustique retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur «Eteint» (fonction de sécurité).

9.11 Fonctions d'assistance

«Tip and go»

 «Tip and go» désigne le délai après lequel un mode de cuisson ou un programme démarre automatiquement, si tous les réglages nécessaires sont disponibles ou ont été effectués. Le compte à rebours recommence du début si vous effectuez des réglages.

 «Tip and go» peut être activé ou désactivé.

Lorsque  «Tip and go» est activé, il est possible de régler des valeurs entre 10 secondes et 1 minute. Le réglage d'usine est de 20 secondes.

9.12 Température

Unité de température

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

9.13 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 3 minutes après l'arrêt de l'appareil.

9.14 Informations sur l'appareil

Dans le chapitre  «Informations sur l'appareil» figurent:

- la référence et le numéro de fabrication (no. FN) de votre appareil
- les versions logicielles de votre appareil ainsi que les signaux acoustiques et images de fond (en fonction du modèle) actuellement utilisés
- les données d'exploitation:
 - le nombre de détartrages déjà effectués
 - la date et l'heure du dernier détartrage
 - la durée totale de fonctionnement à la vapeur

9.15 Mode démonstration

La quasi-totalité des fonctions de l'appareil sont disponibles en mode démo, mais l'appareil ne peut réaliser aucune cuisson. La sécurité est ainsi garantie lors de démonstrations et conseils d'utilisation du produit.

Le mode démo peut être activé et désactivé uniquement avec un code de sécurité.

9.16 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés selon le réglage d'usine.

10 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

Ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau tant que l'écran indique: «Ne pas retirer le réservoir d'eau».

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

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

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

10.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

10.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez pas la sonde de température.

- ▶ Éliminez totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.

- ▶ Introduisez la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- ▶ Pour éliminer plus facilement les salissures sèches, faites fonctionner l'appareil en mode  pendant environ 30 minutes à une température de 80 °C avant de procéder au nettoyage. Cela permet de ramollir les salissures.
- ▶ En cas de salissures tenaces (p. ex. du poulet), nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en aérosol ou d'un nettoyeur crème en respectant les indications du fabricant.



Des couleurs irisées peuvent apparaître dans l'espace de cuisson ou sa surface peut devenir légèrement mate au fur et à mesure de l'utilisation. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Ces colorations peuvent être éliminées avec un nettoyeur crème non abrasif.



Les résidus de condensation s'éliminent à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'acide citrique.

10.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

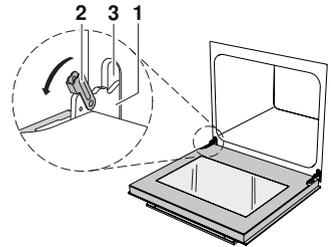
Retirer la porte de l'appareil



Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

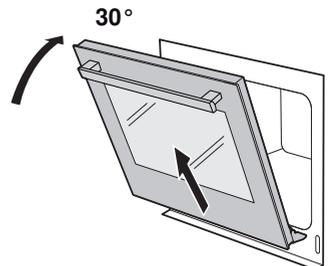
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.



- ▶ Fermez la porte jusqu'à la butée (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.

Insérer la porte de l'appareil

- ▶ Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'orifice **3**.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.



10.4 Nettoyage du joint de la porte

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

10.5 Remplacer le joint de la porte

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

10.6 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage



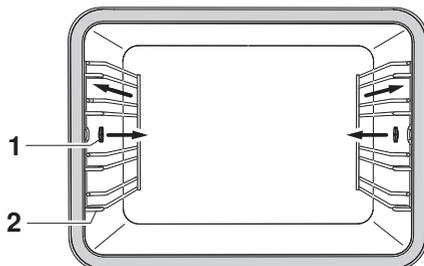
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- La plaque en inox, le bac de cuisson perforé et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce (pas avec du produit vaisselle).
- ▶ Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartré-la.

Retirer la grille de guidage

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



Insérer la grille de guidage

- ▶ Introduisez la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et placez-la sur la vis. Tournez l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

10.7 Détartrage

Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).

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

- Après l'effleurement de la touche  et à la fin d'une cuisson, l'écran indique:

Détartrer l'appareil?
Accompagnez cette procédure.



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 |
|-----------------|------------------------------|
| Dure | 5 mois |
| Moyenne | 8 mois |
| Douce | 12 mois |

Consulter la durée de fonctionnement restante

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

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer



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

Pour le détartrage, utilisez uniquement 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» (voir page 35).



«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. Il faut maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le détartrage.

Si le message «Détartrer l'appareil? Accompagnez cette procédure.» s'affiche à l'écran:

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



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

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



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

Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 litre d'eau tiède.
- ▶ Ré-introduire le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement.
 - L'écran indique: «Rinçage en cours.»
- ▶ Répéter la procédure autant de fois que nécessaire.



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, vider et sécher.
- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - L'appareil est prêt à fonctionner.



Si le mode de cuisson  est utilisé 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.

11 Remédier soi-même aux dérangements

11.1 Que faire lorsque ...

Ce chapitre énumère les dérangements que vous pouvez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut être supprimé, appelez le service après-vente.



Avant d'appeler le service clientèle, veuillez noter le message de dérangement complet.

Fxx/Exxx voir le mode d'emploi
FNxxxxx xxxxxx.

... l'appareil ne fonctionne pas

| Cause possible | Remède |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruption de l'alimentation électrique. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler l'alimentation électrique. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le mode démo est enclenché. | <p>Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle. |

... lors de la cuisson à la vapeur, pas de vapeur visible

| Cause possible | Remède |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C. | <p>Pas d'action nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.</p> |

... le panneau de commande est embué

| Cause possible | Remède |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dégagement de vapeur avec les modes de cuisson à la vapeur. | <p>Une brève apparition de buée est normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ▶ Appeler le service clientèle en cas de forte buée tenace. |

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

| Cause possible | Remède |
|--|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage). | Ces bruits sont normaux. |

... l'horloge ne fonctionne pas correctement

| Cause possible | Remède |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fréquence réseau irrégulière. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactiver la synchronisation réseau. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle. |

... l'écran indique

FX/EXX voir le mode d'emploi

FN XXX XXXXXX

| Cause possible | Remède |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle. |

... l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi

FN XXX XXXXXX

| Cause possible | Remède |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle. |

... l'écran indique

 Chaleur résiduelle

Ne pas retirer le réservoir d'eau.

| Cause possible | Remède |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). <p>Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.</p> <p>L'appareil peut malgré tout être utilisé.</p> |

... l'écran indique

Echec du détartrage

Appareil pas détartré.

| Cause possible | Remède |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit détartrant inapproprié utilisé. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si cet affichage persiste après un détartrage répété, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Appeler le service clientèle. |

11.2 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Fonctionnement interrompu.»
- ▶ Pour valider le message, sélectionner ✓.
 - Le menu des modes de cuisson s'affiche à l'écran.

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 est poursuivi.»
- ▶ Pour acquitter le message, sélectionner ✓.
 - Le détartrage se poursuit.

Coupure de courant prolongée

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

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

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

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

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

- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Régler l'heure.»
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - Le menu «Horloge» des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner ⌚, régler l'heure et confirmer.
 - Le menu «Horloge» s'affiche de nouveau à l'écran.
- ▶ Sélectionner ↶.
 - L'écran indique: «Poursuivre la mise en service?»
- ▶ Si d'autres réglages utilisateur doivent être modifiés, sélectionner «Oui».
 - Le menu correspondant des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Si aucun autre réglage utilisateur ne doit être modifié, sélectionner «Non».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
 - Si le détartrage était en cours: Le détartrage se poursuit.

12 Accessoires et pièces de rechange

Les accessoires présentés ci-après ainsi que les pièces de rechange peuvent être commandés en plus de la livraison de l'appareil. La commande 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.

12.1 Accessoires

Plaque en acier inox
2/3 GN



Bac de cuisson perforé
2/3 GN



Brochure EasyCook



 La norme gastro (GN) est un système de mesure utilisé dans les cuisines professionnelles. La dimension de base ¹/₁ GN est de 325 x 530 mm.

12.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

12.3 Pièces de rechange

Grille de guidage
gauche/droite



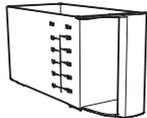
Ecrou moleté



Couvercle du réservoir d'eau



Réservoir d'eau



Détartrant
Durgol Swiss Steamer



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

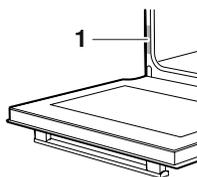
13 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation.

Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1.



13.1 Note pour les instituts d'essai

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

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

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 2 kg

13.2 Mesure de la température

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

13.3 EcoStandby

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



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

13.4 Note à propos de la licence «open source»

Votre appareil possède le logiciel Open Source Newlib. Ce logiciel est soumis aux conditions de licence au sens du chapitre 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) du document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

14 Élimination

14.1 Emballage



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

14.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

14.3 Élimination



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

15 Index

Symboles

«Tip and go» 15

A

Accessoires 12, 35
 Nettoyage 28
Accessoires spéciaux 13, 35
Affichage de l'heure 24
Arrêt anticipé 17
Arrêt automatique 23
Avant la première mise en service 7

B

Bac de cuisson 12
Brèves instructions 44

C

Caractéristiques techniques 36
Consignes d'utilisation 7
Consignes de sécurité
 Avant la première mise en service
 7
 Conditions de fonctionnement 5
 Spécifiques à l'appareil 6
 Utilisation conforme à l'usage prévu
 7
Contraste 23
Contrat d'entretien 43
Coupure de courant 34
Cuisson à la vapeur 13

D

Délai d'arrêt de l'appareil 23
Démarrage différé 16
Détartrage 28
 Démarrer 30
 Durée jusqu'au prochain détartrage
 26
 Rinçage 30
Détartrant 29
Détartre
 Echec 33
Dimensions extérieures 36
Domaine de validité 2
Durée 16
Dureté de l'eau 25

E

EasyCook 20, 35
 Groupes d'aliments 20
Economie d'énergie 22

EcoStandby 36
Ecran d'accueil 23
Effacer
 Favoris 22
Éléments de commande et d'affichage 11
Élimination 37
Éliminer l'appareil 37
Entretien 26
Espace de cuisson
 Mesure de la température 36
 Nettoyer 26

F

Famille de produits 2
Favoris 21
 Créer 21
 Effacer 22
 Lancer 21
 Modifier 21
Fin 16
FN 26
Format de l'heure 24

G

Grille de guidage 28
 Nettoyage 28

H

Horloge 24

I

Informations sur l'appareil 26
Instituts d'essai 36
Interrompre
 Mode de cuisson 17

J

Joint de la porte
 Remplacer 28

L

Langue 23
Luminosité 23

M

Maintenance 26
Message d'avertissement 24
Messages F et E 32
Messages U et E 33
Minuterie 17
Mise en service 7, 10

| | | | |
|-----------------------------------|-------|------------------------------|----|
| Mode de cuisson | | Symboles..... | 5 |
| Interrompre | 17 | Synchronisation réseau | 24 |
| Modification..... | 17 | T | |
| Sélectionner..... | 15 | Tip and go..... | 25 |
| Mode démo..... | 26 | Touches à effleurement..... | 11 |
| N | | Trucs et astuces..... | 22 |
| Nettoyage | 26 | Type..... | 2 |
| Accessoires | 28 | U | |
| Espace de cuisson..... | 26 | Unité de température | 25 |
| Grille de guidage | 28 | Utilisation | 14 |
| Réservoir d'eau..... | 28 | V | |
| Nettoyage extérieur | 26 | Versions de logiciel | 26 |
| Nettoyer | | Volume..... | 25 |
| Joint de la porte..... | 28 | | |
| Niveaux..... | 12 | | |
| Notes..... | 40 | | |
| Numéro de modèle | 2, 26 | | |
| P | | | |
| Panne de courant | 34 | | |
| Pièces de rechange | 35 | | |
| Plaque en inox..... | 12 | | |
| Plaque signalétique..... | 36 | | |
| Porte de l'appareil | | | |
| Nettoyage..... | 27 | | |
| Retirer | 27 | | |
| Préchauffage..... | 22 | | |
| Première mise en service..... | 10 | | |
| Prolonger le fonctionnement | 18 | | |
| Q | | | |
| Quantité de chargement..... | 36 | | |
| Questions | 43 | | |
| R | | | |
| Raccordement électrique | 36 | | |
| Réglage de l'heure | 22 | | |
| Réglages d'usine | 26 | | |
| Réglages du mode de cuisson..... | 15 | | |
| Contrôler..... | 16 | | |
| Modifier | 16 | | |
| Réglages utilisateur | 22 | | |
| Ajuster | 22 | | |
| Aperçu | 22 | | |
| Réservoir d'eau | 13 | | |
| Nettoyage..... | 28 | | |
| Vider..... | 20 | | |
| S | | | |
| Service et assistance | 43 | | |
| Signaux acoustiques..... | 24 | | |
| Sonde de température..... | 12 | | |
| Structure | 11 | | |

16 Notes

17 Service et assistance



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

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

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

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

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil:** _____

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

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

Votre demande de réparation

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

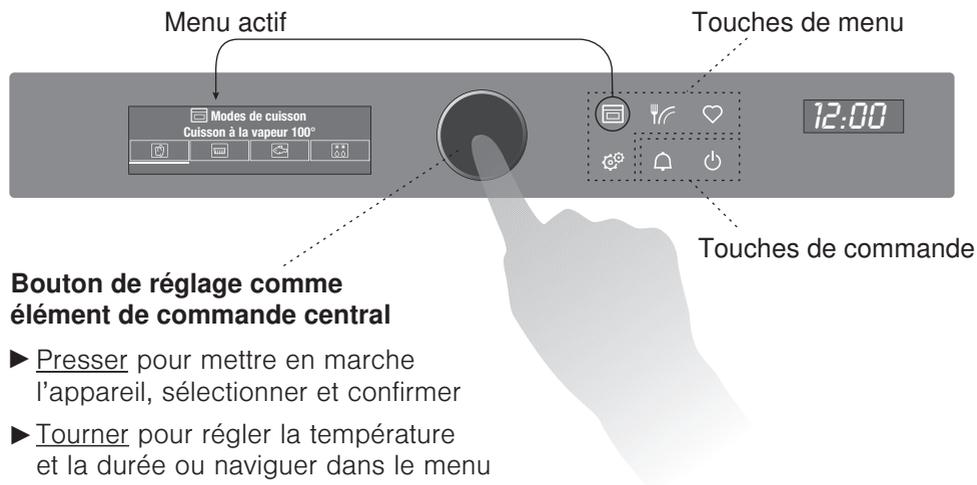
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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

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

Brèves instructions

Vous y trouverez en un bref aperçu les principales informations sur la commande.



Bouton de réglage comme élément de commande central

- ▶ Presser pour mettre en marche l'appareil, sélectionner et confirmer
- ▶ Tourner pour régler la température et la durée ou naviguer dans le menu

Touches de menu et de commande

Les touches de menu contiennent un choix d'options de préparation et des réglages utilisateur. Ils peuvent être sélectionnés en effleurant la touche correspondante. Le menu actif est affiché à l'écran. Le bouton de réglage permet d'effectuer des commandes ou de naviguer dans le menu; d'autres sous-menus peuvent être appelés.

Les touches de fonction vous donnent accès directement aux fonctions indépendantes comme la minuterie  ou l'arrêt de l'appareil .



J23001011-R09

