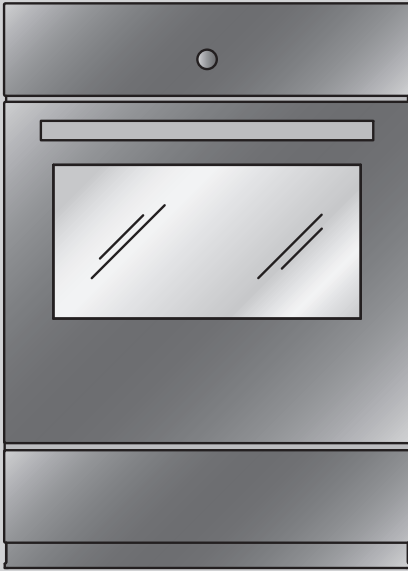




V-ZUG-Home

Installez l'appli, connectez vos appareils et profitez d'une foule de fonctions utiles.



Mode d'emploi

Combair SL | SLP

Four

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de mesure
Combair SL 60	21092	BCSL60HS	60-600
Combair SLP	21094	BCSLPWH, BCSLPKH	55-762
Combair SLP	21095	BCSLWH, BCSLKH	55-762
Combair SLP 60	21096	BCSLP60H, BCSLP60WH	60-600
Combair SL 60	21097	BCSL60H, BCSL60WH	60-600
Combair SL 60	21098	BCSL60HY	60-600

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.



Télécharger les mises à jour sur l'appareil via V-ZUG-Home afin d'être toujours à jour. Vous trouverez le mode d'emploi le plus récent incluant les nouvelles fonctions ici: vzug.com.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	5.11	Arrêter l'appareil	26
1.1	Symboles utilisés	5	6	GourmetGuide	27
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	6.1	Livre de recettes	27
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6	6.2	Recettes personnelles	28
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	6.3	CuissonMatic	30
2	Première mise en service	10	6.4	Rôtissage doux	31
3	Description de l'appareil	10	6.5	Maintien au chaud.....	34
3.1	Structure	10	7	EasyCook	35
3.2	Éléments de commande et d'affichage	11	7.1	Aperçu des groupes d'aliments.....	35
3.3	Espace de cuisson.....	12	7.2	Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson	35
3.4	Accessoires	12	8	Favoris	36
3.5	Tiroir chauffant de l'appareil	13	8.1	Créer des favoris	36
3.6	Chauffe-plat.....	14	8.2	Sélectionner et lancer un favori.....	36
4	Modes de cuisson	14	8.3	Modifier un favori	36
4.1	Tableau des modes de cuisson	14	8.4	Effacer un favori.....	36
4.2	Chaleur voûte et sole.....	14	9	V-ZUG-Home	36
4.3	Air chaud	15	9.1	Conditions d'utilisation.....	36
4.4	PizzaPlus	15	9.2	Première mise en service	37
4.5	Gril	15	10	Réglages utilisateur	37
4.6	Gril-chaleur tournante	16	10.1	Aperçu des réglages utilisateur.....	37
4.7	Chaleur voûte et sole humide	16	10.2	Ajuster les réglages utilisateur	38
4.8	Air chaud humide.....	17	10.3	Langue	38
4.9	Chaleur de sole.....	17	10.4	Ecran	38
4.10	Chauffage rapide	17	10.5	Date.....	39
5	Utilisation	18	10.6	Horloge	39
5.1	Sélectionner et lancer un mode de cuisson ..	18	10.7	Indications.....	39
5.2	Contrôler et modifier les réglages.....	19	10.8	Nettoyage pyrolytique de l'appareil	39
5.3	Régler la durée	19	10.9	Volume.....	40
5.4	Réglage du démarrage différé/de la fin.....	20	10.10	Fonctions d'assistance	40
5.5	Température de la sonde.....	21	10.11	Température	41
5.6	Broche tournante et panier porte-rôti	22	10.12	Sécurité enfants	41
5.7	Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé	24	10.13	V-ZUG-Home.....	41
5.8	Modifier le mode de cuisson.....	24	10.14	Informations sur l'appareil	41
5.9	Minuterie.....	24	10.15	Mode démonstration	41
5.10	Fin du fonctionnement.....	25	10.16	Réglages d'usine	41

11	Entretien et maintenance	42
11.1	Nettoyage extérieur	42
11.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	42
11.3	Nettoyage de la porte de l'appareil	42
11.4	Nettoyage du joint de la porte	43
11.5	Remplacement du joint de la porte	43
11.6	Remplacement du joint de la porte d'appareils à pyrolyse.....	44
11.7	Remplacement de la lampe halogène	44
11.8	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	45
11.9	Autonettoyage pyrolytique	46
12	Remédier soi-même aux dérangements	47
12.1	Que faire lorsque	47
12.2	Après une panne de courant	50
13	Accessoires et pièces de rechange	50
13.1	Accessoires	50
13.2	Accessoires spéciaux.....	50
13.3	Pièces de rechange	51
14	Caractéristiques techniques	51
14.1	Sources lumineuses.....	51
14.2	Note pour les instituts d'essai.....	51
14.3	Mesure de la température	51
14.4	Fiche technique du produit.....	52
14.5	EcoStandby.....	52
14.6	Note à propos de la licence «open source» ..	52
15	Trucs et astuces	53
15.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	53
15.2	Economie d'énergie	54
16	Élimination	54
17	Index	56
18	Service et assistance	59

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



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

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

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

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

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- 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.
- 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 autonettoyage pyrolytique: les fortes salissures doivent être éliminées et tous les accessoires (vaisselle, plaques à gâteaux, éléments coulissants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.

- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- **AVERTISSEMENT:** avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- **AVERTISSEMENT:** ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».
- 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.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.

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

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte qu'en position 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 la porte de l'appareil brutalement.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), ne disposez pas de garniture de protection ou de feuille d'aluminium sur le fond.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil, voir le chapitre «Entretien et maintenance».

2 Première mise en service

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

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



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

Fin de la première mise en service

- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de cuisson  à 230 °C pendant env. 30 minutes.



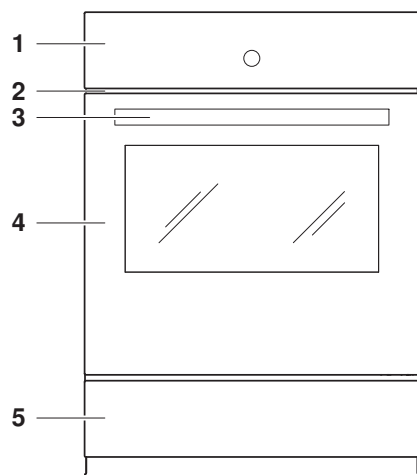
Aérez bien la pièce durant cette période car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



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 41).

3 Description de l'appareil

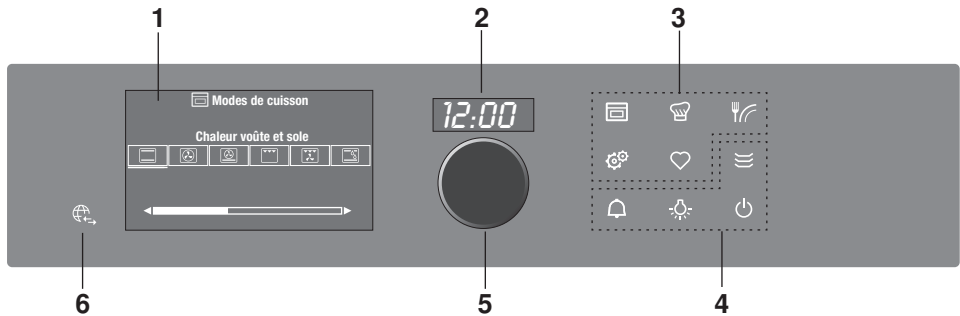
3.1 Structure



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

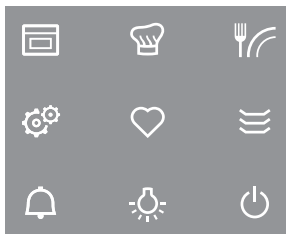
* en fonction du modèle

3.2 Eléments de commande et d'affichage



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Ecran | 4 | Touches d'action |
| 2 | Afficheur numérique (durée/minuterie/ heure) | 5 | Bouton de réglage/Mise en marche de l'appareil |
| 3 | Touches de menu | 6 | V-ZUG-Home (en fonction du modèle) |

Aperçu des touches à effleurement



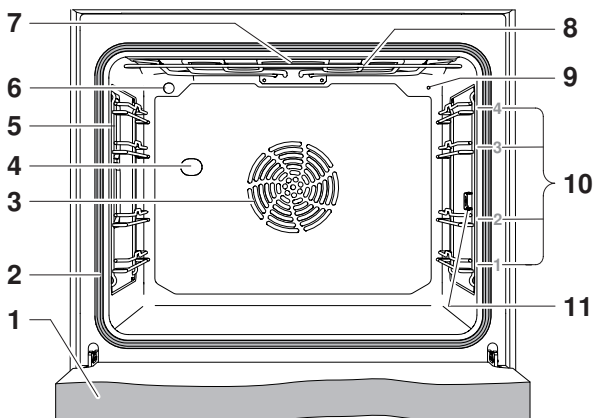
- Modes de cuisson
- GourmetGuide
- EasyCook
- Réglages utilisateur
- Favoris
- tiroir chauffant de l'appareil/chauffe-plat *
- * en fonction du modèle
- Minuterie
- Eclairage de l'espace de cuisson
- Arrêt

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 | 7 | Gril/chaaleur de voûte |
| 2 | Joint de la porte | 8 | Ventilation de l'espace de cuisson |
| 3 | Ventilateur d'air chaud | 9 | Sonde de température |
| 4 | Entraînement de la broche tournante/ du panier porte-rôtir | 10 | Niveaux avec inscription |
| 5 | Eclairage de l'espace de cuisson | 11 | Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire |
| 6 | Sonde d'atmosphère | | |



La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

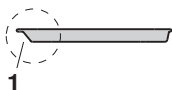
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

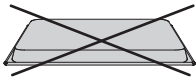
Veillez à utiliser correctement les éléments à insérer!

Plaque à gâteaux avec TopClean



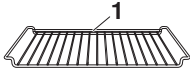
- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau 1 de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



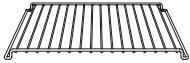


- Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



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



- Refroidissement de pâtisseries – plaque retournée – en dehors de l'espace de cuisson.

Sonde de température de l'aliment à cuire



- Mesure de la température au cœur des aliments



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



Ne convient pas pour des températures supérieures à 230 °C. Conservez toujours un écart d'au moins 5 cm entre la sonde de température de l'aliment à cuire et le haut de l'espace de cuisson.

Broche tournante et cadre de support



- Préparation de rôtis et de poulets



- Niveau pour la broche tournante et le panier porte-rôti



La broche tournante et le cadre de support ne sont pas fournis avec l'appareil. Vous pouvez cependant les commander gratuitement auprès de V-ZUG.

Accessoires spéciaux



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

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

3.5 Tiroir chauffant de l'appareil



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

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

Le tiroir chauffant de l'appareil permet de chauffer de la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

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



Réglez une durée d'au moins 1 heure pour chauffer de la vaisselle.

Réglez une durée de 1 heure maximum pour le maintien au chaud de plats pour qu'ils conservent le degré de cuisson souhaité sans sécher.

- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le tiroir chauffant de l'appareil en marche en sélectionnant ▶.
 - Après écoulement de la durée réglée, le tiroir chauffant de l'appareil s'arrête automatiquement.



Le tiroir chauffant de l'appareil ne peut pas être sélectionné pendant l'autonettoyage pyrolytique.

3.6 Chauffe-plat

Le «chauffe-plat» peut être sélectionné en l'absence de tiroir chauffant de l'appareil.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Introduire la grille au niveau 1 et poser la vaisselle dessus.
- ▶ Effleurer la touche ≡.
- ▶ Régler la durée souhaitée.



Choisissez une durée d'au moins 1 heure.

- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le «chauffe-plat» en marche en sélectionnant ▶.
 - Après écoulement de la durée réglée, le «chauffe-plat» s'arrête automatiquement.

4 Modes de cuisson

4.1 Tableau des modes de cuisson

L'ensemble des modes de cuisson et le chauffage rapide sont décrits ci-après.



Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» (voir page 53) et «EasyCook».

4.2 Chaleur voûte et sole

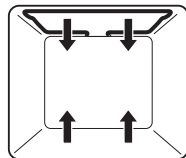


Plage de température 30–250 °C

Plage de température appareil 30–300 °C
à pyrolyse

Valeur proposée 200

Niveau 2 (ou 1)



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

Utilisation

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



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

4.3 Air chaud



Plage de température	30–250 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30–280 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2 (ou 1 + 3 + 2)



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

Utilisation

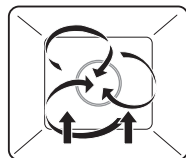
- Convient particulièrement pour les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis



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

4.4 PizzaPlus

Plage de température	30–250 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	
Valeur proposée	200
Niveau	2 (ou 1)



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

Utilisation

- Pizza
- Tartes et quiches

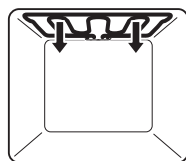


Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

4.5 Gril



Plage de température	5 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	3 ou 4



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

Utilisation

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



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

4.6 Gril-chaaleur tournante

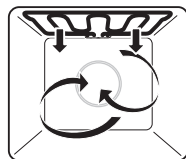


Plage de température 30–250 °C

Plage de température appareil
à pyrolyse

Valeur proposée 200

Niveau 2 ou 3



Le chauffage est assuré 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.
- Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

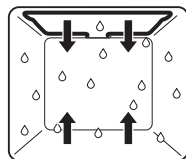
4.7 Chaleur voûte et sole humide



Plage de température 30–250 °C

Valeur proposée 200

Niveau 2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum de vapeur est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

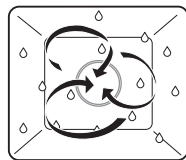
Utilisation

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

4.8 Air chaud humide



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



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 de vapeur 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

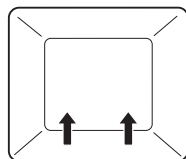


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.9 Chaleur de sole



Plage de température	6 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



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

4.10 Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide , l'espace de cuisson est chauffé avec de l'air chaud et la chaleur de sole, ce qui raccourcit le préchauffage. Le chauffage rapide est possible avec les modes de cuisson suivants:  et .

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité, puis effectuer les réglages.
- ▶ Pour démarrer le mode de cuisson, sélectionner ►.
- ▶ Sélectionner «Activer le chauffage rapide» dans les réglages du mode de cuisson .
 - Le symbole ✓ s'allume au-dessus de .

Dès qu'un signal acoustique retentit:

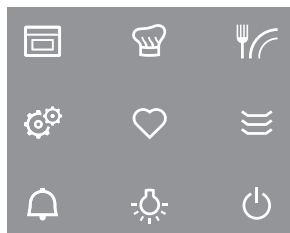
- L'aliment à cuire peut être enfourné.

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
	GourmetGuide
	EasyCook
	Réglages utilisateur
	Favoris
	tiroir chauffant de l'appareil/chauffe-plat *
	* en fonction du modèle
	Minuterie
	Eclairage de l'espace de cuisson
	Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

- | | |
|---------|---|
| Presser | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre l'appareil en marche ▪ Sélectionner/ouvrir un sous-menu, un réglage, etc. ▪ Confirmer/fermer un message ▪ Activer/désactiver un réglage utilisateur |
| Tourner | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Naviguer dans les sous-menus ▪ Modifier/régler une valeur, un réglage utilisateur |

5.1 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, de température ou de niveau de température et de température cible.

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 40) 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.

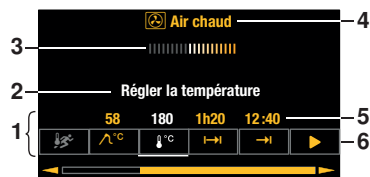


Une fois démarré, le mode de cuisson réglé ne peut plus être modifié.



Sur les appareils sans poignée: La poignée reste sortie jusqu'après la fin du fonctionnement. Elle n'est rentrée que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Aperçu de l'écran



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

5.2 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.

5.3 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 ►.
- ▶ 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 25)

5.4 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.

En cas d'utilisation de la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Des valeurs indicatives sont disponibles dans «EasyCook». L'appareil démarre de façon différée et s'arrête lorsque la température cible réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être un peu plus tôt ou un peu plus tard que la fin réglée.



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 →I.
 - 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 19).

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson  et 180 °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.

5.5 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 l'étui toujours propre.

La sonde de température de l'aliment à cuire permet de mesurer la température au cœur de l'aliment à cuire (ce que l'on appelle 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 fonctionnement s'arrête automatiquement. La température de la sonde peut également être uniquement mesurée, sans que le fonctionnement soit arrêté.



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 cible optimale dépend du morceau de viande et du degré de cuisson.

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

Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
- ▶ Sélectionner A°C dans les réglages du mode de cuisson.
- ▶ Régler la température cible souhaitée et confirmer.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ►.



Le mode de cuisson ne peut démarrer que si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place.

- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 19).
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.
 - La température cible réglée s'affiche au-dessus de A°C .
 - Une fois la température cible atteinte, le fonctionnement s'arrête automatiquement, voir également Fin du fonctionnement (voir page 25).



Si la viande reste dans l'espace de cuisson après l'arrêt, la température de la sonde continue d'augmenter du fait de la chaleur résiduelle.

Mesure de la température de la sonde uniquement

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

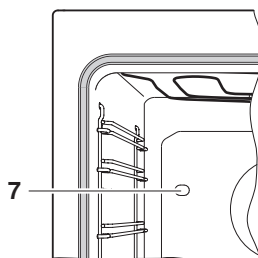
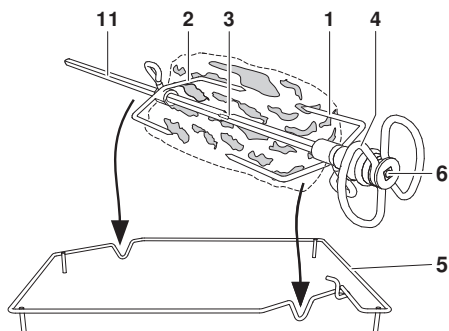
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et régler la température et, si souhaité, la durée.
- ▶ Mettre la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- ▶ Démarrer le mode de cuisson.
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.

5.6 Broche tournante et panier porte-rôti

L'appareil est muni d'un entraînement pour la broche tournante et le panier porte-rôti qui s'enclenche automatiquement avec le mode de cuisson ☐ et ⋂ «Rôtissage doux au gril». La broche tournante et le panier porte-rôti peuvent être utilisés avec la sonde de température.

Broche tournante

- ▶ Assaisonner et ficeler la viande.
- ▶ Avec les rôtis, placer l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3**.
- ▶ Presser la viande avec la deuxième agrafe **2** et fixer l'ensemble avec les vis.
- ▶ Introduire une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau **1**.
- ▶ Enfoncer le cadre de support avec la broche tournante au niveau **3** jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- ▶ Enficher l'extrémité de la broche **11** dans l'orifice **7** de l'entraînement.
- ▶ Placer la broche tournante en diagonale entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre.



Au moment de préparer un poulet à la broche,

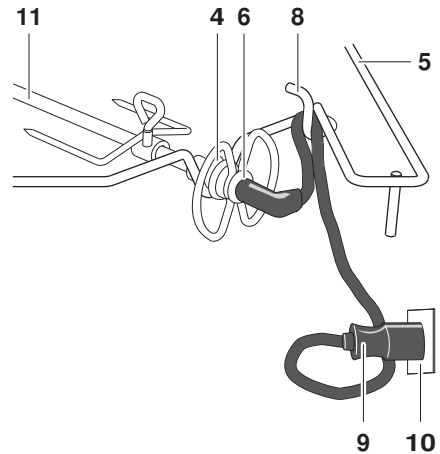
- ▶ fixer les ailes et les cuisses avec de la ficelle.
- ▶ Faire passer la broche tournante à travers le blanc et non dans la cavité ventrale.



Pour les pièces de viande volumineuses et asymétriques telles que les rôtis, utilisez le panier porte-rôti.

Lorsqu'une sonde de température est utilisée,

- ▶ l'enficher dans l'orifice **6**.
- ▶ Enrouler le câble une fois autour du crochet **8** et veiller à ce qu'il soit tendu au maximum entre la sonde de température et le crochet.
- ▶ Introduire la fiche **9** de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise **10**.



Pour une mesure correcte de la température de la sonde, la partie la plus épaisse de la viande doit se trouver au niveau du repère dans le tiers avant de la broche tournante.

Panier porte-rôti

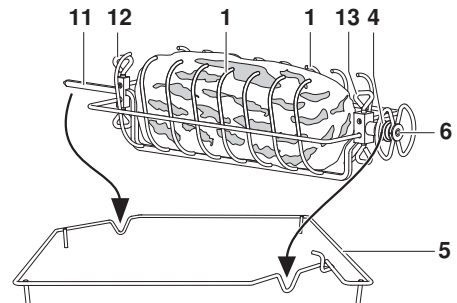
Pour les pièces de viande volumineuses et asymétriques telles que les rôtis, utiliser le panier porte-rôti en plus de la broche tournante.

- ▶ Enduire légèrement d'huile le panier porte-rôti.
- ▶ Assaisonner la viande, l'embrocher sur la broche tournante et la placer entre les deux moitiés du panier **1**.



Lorsque la sonde de température est utilisée, la partie la plus épaisse de la viande doit être placée au niveau du repère dans le tiers avant de la broche tournante pour mesurer correctement la température à cœur.

- ▶ Resserrer d'abord les deux moitiés du panier **1** à l'avant, puis à l'arrière en exerçant une pression régulière et fixer l'ensemble avec les vis **12** et **13**.
- ▶ Introduire une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau **1**.
- ▶ Enfoncer le cadre de support avec le panier porte-rôti au niveau **3**, jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- ▶ Enficher l'extrémité du panier porte-rôti **11** dans l'orifice **7** de l'entraînement.
- ▶ Placer le panier porte-rôti en diagonale entre les guides du cadre de support **5** de sorte que la rainure de positionnement **4** soit située sur le cadre.



5.7 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.: « air chaud interrompu».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche.
- ▶ Si un nouveau mode de cuisson doit être démarré: effleurer la touche .
- ▶ Si l'appareil doit être arrêté: effleurer la touche .

5.8 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.

5.9 Minuterie

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

Réglage et démarrage de 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 s'affiche 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.

Contrôle et modification

- ▶ 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.

Minuterie écoulée

Une fois la durée réglée écoulée:

- un signal acoustique retentit,
- «Minuterie écoulée» s'affiche à l'écran.

► Pour fermer le message, sélectionner ✓.

Arrêt anticipé de la minuterie

► 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 arrêté:

► Effleurer 2× la touche .

5.10 Fin du fonctionnement

Une fois la durée réglée écoulée ou, si la sonde de température de l'aliment à cuire est utilisée, une fois la température cible réglée atteinte:

- 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 38) 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».

- Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche.



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.



Pour les appareils sans poignée, les affichages et les touches à effleurement s'éteignent seulement lorsque la poignée peut être rentrée. « Chaleur résiduelle» reste affiché même si la chaleur résiduelle baisse en dessous de 80 °C.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil.

Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ 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.

5.11 Arrêter l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson, le tiroir chauffant de l'appareil ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique « Chaleur résiduelle».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche.
- ▶ 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); s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson, le tiroir chauffant de l'appareil ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche.
- ▶ 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.

6 GourmetGuide

Le  GourmetGuide comporte plusieurs programmes qui vous facilitent autant que possible la préparation des plats. Les programmes suivants peuvent être appelés:

- | | | | |
|--|--------------|---|-------------------|
|  | Recettes |  | Rôtissage doux |
|  | CuissonMatic |  | Maintien au chaud |

6.1 Livre de recettes

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

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour votre appareil:

-  Cuissons variées

Démarrer une recette



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

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou  «Mes recettes».
- ▶ Pour accéder à la sélection des recettes, sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Si souhaité, régler la fin ou un démarrage différé.



Pour les recettes issues des livres de recettes, un démarrage différé n'est possible que si l'espace de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffé et si l'aliment à cuire ne doit pas être tourné ou remué pendant la recette par exemple.

- ▶ Pour démarrer la recette, sélectionner .
 - La recette démarre.
 - L'étape de la recette actuellement en cours, la durée restante de l'étape ainsi que la durée totale de la recette s'affichent à l'écran.
 - L'afficheur numérique indique la durée restante de l'étape de la recette actuellement en cours.

Pendant le déroulement de la recette

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

Pour poursuivre la recette, procéder comme suit:

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Effectuer l'action, p. ex. retourner l'aliment.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et sélectionner  sur l'écran.
 - La recette se poursuit.

Interruption de la recette

- ▶ Sélectionner  dans les réglages de la recette.
 - L'écran indique: «Interrompre la recette actuelle?»
- ▶ Pour interrompre la recette, sélectionner «Oui».
 - La recette est interrompue.

6.2 Recettes personnelles

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 24 recettes selon vos propres idées. Une recette peut comporter plusieurs étapes avec des modes de cuisson au choix, des pauses et des intervalles, qui se déroulent automatiquement après le démarrage. Vous pouvez aussi modifier et enregistrer des recettes existantes.

Créer une recette personnelle

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Pour créer une nouvelle recette, sélectionner .
 - Les différents modes de cuisson s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température cible, la durée, la température ou le niveau de température pour l'étape 1.



Si seule la température est réglée, cette étape dure jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait atteint la température souhaitée.

- ▶ Pour confirmer les réglages, sélectionner .
- ▶ Pour ajouter une nouvelle étape, sélectionner .
- ▶ Régler un mode de cuisson, une pause ou un intervalle pour l'étape 2.



Dans le cas de l'étape intermédiaire  → «Intervalle», le chauffage continue de fonctionner et la température de l'espace de cuisson reste constante. Dans le cas de l'étape intermédiaire  «Pause», le chauffage s'arrête et la température de l'espace de cuisson baisse.

Après une étape de pause ou d'intervalle, il est possible de régler un préchauffage.

- ▶ Pour enregistrer les réglages, sélectionner .
- L'aperçu des étapes réglées s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler les étapes suivantes de la même manière. Une recette peut comporter jusqu'à 9 étapes au total.
- ▶ Pour enregistrer la recette, sélectionner .
 - L'aperçu des emplacements de mémoire disponibles s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire (vierge) souhaité et confirmer.
- ▶ Saisir le nom de la recette à l'aide du clavier qui s'affiche, puis confirmer avec .
 - La recette est enregistrée.
 - L'écran indique: «Exécuter la recette?» En répondant par la négative, vous revenez au menu principal des recettes.

Durée d'une étape

La durée d'une étape dépend du réglage éventuel de valeurs pour la température cible, la durée, la température ou le niveau de température. Si plusieurs valeurs, comme la durée et la température, ont été réglées, une seule sera décisive pour la durée de l'étape. Le tableau ci-après indique les priorités dans l'ordre décroissant:

	Réglage
1	Température cible
2	Durée
3	Température / niveau de température

Interruption de la saisie/modification d'une recette

- ▶ Dans l'aperçu des étapes réglées, sélectionner .
 - L'écran indique: «Interrompre vraiment la saisie de la recette?»
- ▶ Pour interrompre la saisie de la recette, sélectionner «Oui».
 - Le menu des recettes personnelles ou le menu du livre de recettes (dans le cas où une recette d'un livre de recettes a été modifiée) s'affiche à l'écran.

Arrêter l'étape avant terme

Possible uniquement avec  «Mes recettes». Si vous constatez, p. ex. pendant le déroulement de la recette, que l'aliment à cuire ou l'espace de cuisson est prêt pour l'étape suivante de la recette, bien que l'étape en cours ne soit pas encore entièrement achevée, vous pouvez terminer l'étape de façon anticipée.

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner le symbole de la température cible, de la durée, de la température ou du niveau de température. Respecter les priorités concernant la durée des étapes, comme indiqué sous «Durée d'une étape».
- ▶ Régler la valeur affichée sur 0 ou la réduire jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à la valeur actuellement mesurée.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - L'étape est terminée.
 - Si cette étape était la dernière de la recette, celle-ci est également terminée.
 - Si cette étape n'était pas la dernière de la recette, l'étape suivante commence.

Modifier une recette

Chaque recette – d'un livre de recettes ou de Mes recettes – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.

Modifier une étape

- ▶ Choisir l'étape à modifier.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec .

Ajouter une étape

- ▶ Sélectionner .
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec .

Effacer une étape

- ▶ Sélectionner .
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner une étape.
 - L'écran indique: «Effacer cette étape?»
- ▶ Pour effacer cette étape, sélectionner «Oui».
 - L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire, saisir le nom de la recette et confirmer avec .
 - La recette modifiée est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Lorsqu'une recette d'un livre de recettes est modifiée, elle n'est pas enregistrée dans le livre, mais dans  «Mes recettes». La recette originale reste inchangée dans le livre de recettes correspondant.

Effacer une recette personnelle

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

- ▶ Sélectionner  «Mes recettes».
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner la recette à effacer.
 - L'écran indique: «Effacer cette recette?».
- ▶ Pour effacer la recette, sélectionner «Oui».
 - La recette est effacée.

6.3 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. La  CuissonMatic convient aux aliments et plats ci-après:



Feuilletés frais pour l'apéritif



Pizza fraîche



Feuilletés surgelés pour l'apéritif



Pizza surgelée



Gratin



Tarte



Soufflé / soufflé sucré



Pain/tresse



Pommes de terre au four



Pâtisserie à pâte levée garnie



Produits préfaits surgelés



Muffins / gâteau cuit sur une plaque



Viande braisée

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».



En cas d'utilisation de produits surgelés, sélectionnez la durée approximative indiquée sur l'emballage au lieu du degré de brunissement. Les produits surgelés ont reçu une préparation préalable variable.

Durée

La durée optimale est déterminée par des capteurs 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.

Préchauffage

Pour le groupe d'aliments  «Tarte», un préchauffage séparé a tout d'abord lieu après le démarrage. Enfourner l'aliment à cuire uniquement lorsque le préchauffage est terminé.

Sélectionner et lancer CuissonMatic



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner **A**.
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
- ▶ Sélectionner le degré de brunissement ou, pour les produits surgelés, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
 - Les réglages de la CuissonMatic s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé.
- ▶ Pour démarrer la CuissonMatic, sélectionner **►**.
 - Selon l'application, l'espace de cuisson est d'abord préchauffé.
 - Un signal acoustique retentit et l'écran indique: «Enfourner l'aliment à cuire. Sélectionner  pour continuer.».
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire au niveau correspondant.
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner .
 - L'écran indique « est calculée».
 - La durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.



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.

6.4 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.

La durée de cuisson peut être réglée entre 2 heures ½ et 4 heures ½ pour le  «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou entre 3 heures ½ et 4 heures ½ pour le  «Rôtissage doux au gril».

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôti doux.
- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité



Pour le  «Rôtissage doux au gril», il est également possible d'utiliser des morceaux entrelardés de 1000 à 2000 g.

Tableau de rôti doux pour «Rôtissage doux de viande déjà saisie» et «Rôtissage doux au gril»

Morceau de viande	Mode de préparation	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	saisi	saignant	58
	saisi	à point	62
Noix de veau, carré de veau	saisi	à point	63
Epaule de veau	saisi	à point	72
	au gril	à point	72
Collier de veau	saisi	à point	78
	au gril	à point	78
Poitrine de veau roulée	au gril	à point	75
Filet de bœuf	saisi	saignant	53
	saisi	à point	57
Entrecôte, roastbeef	saisi	saignant	53
	saisi	à point	57
Rumsteak	saisi	à point	63
Entrecôte parisienne	saisi	à point	68
	au gril	à point	68
Epaule de bœuf	saisi	à point	72
	au gril	à point	72
Quasi de porc, carré de porc	saisi	à point	65
Collier de porc	saisi	à point	80
	au gril	à point	80
Epaule de porc	au gril	à point	78
Gigot d'agneau	saisi	saignant	63
	saisi	à point	67
	au gril	à point	65
Libre choix de la viande	–	–	70

«Rôtissage doux de viande déjà saisie»

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



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

- ▶ Saler la viande juste avant de la saisir.
- ▶ Saisir la viande à feu vif de part en part pendant 5 minutes maximum.
- ▶ Placer ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.



Si vous voulez saisir la viande après le rôtissage doux, réduisez la température cible proposée de 3 à 4 °C environ.

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



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

- ▶ Introduire la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer $\wedge^{\text{e}}$ «Rôtissage doux de viande déjà saisie» (voir page 33).

«Rôtissage doux au gril»

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



Ficeler les morceaux de viande peu compacts tels qu'un gigot d'agneau sans os de sorte qu'ils soient le plus ronds possible afin d'obtenir un brunissage homogène sous le gril.

Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant le $\wedge^{\text{e}}$ «Rôtissage doux au gril». Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

- ▶ Piquer (voir page 22) la viande sur la broche tournante et la sonde de température de l'aliment à cuire dans la broche tournante ou placer (voir page 23) la viande dans le panier porte-rôti et piquer la sonde de température dans l'aliment à cuire.
- ▶ Introduire une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau 1.
- ▶ Placer la broche tournante ou le panier porte-rôti dans le cadre de support et l'enfoncer au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.
- ▶ Fixer la sonde de température sur le cadre de support et brancher la fiche de la sonde dans la prise.
- ▶ Lancer $\wedge^{\text{e}}$ «Rôtissage doux au gril» (voir page 33).

Sélectionner et lancer le rôtissage doux



Plus la durée de cuisson est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Cela vaut en particulier pour les morceaux épais. Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche ☞ .
- ▶ Sélectionner $\wedge^{\text{e}}$.
- ▶ Sélectionner la méthode de rôtissage douce souhaitée.
- ▶ Sélectionner le type d'animal.
- ▶ Sélectionner le type de viande.



► Si le type d'animal ou de viande ne se trouve pas dans la sélection, sélectionnez  «Libre choix de la viande».

- Avec le rôti doux de viande déjà saisie: Sélectionner le degré de cuisson (impossible avec  «Libre choix de la viande»).
- Rôti doux au grill: Sélectionner le degré de brunissement souhaité.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
 - Une valeur proposée apparaît au-dessus de la température cible.
- Si besoin, adapter la valeur proposée et régler un démarrage différé.
- Pour démarrer le rôti doux, sélectionner ►.



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

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



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

Interruption par mégarde

- Si vous effleurez la touche  pendant le rôti doux, le fonctionnement est suspendu.
 - L'écran indique: «Interrompre Ä?».
- Pour poursuivre le rôti doux, sélectionner «Non».
 - Le fonctionnement se poursuit.

Interrompre le rôti doux/arrêt anticipé

- Dans les réglages du rôti doux, sélectionner  ou effleurer la touche .
 - L'écran indique: «Interrompre Ä?».
- Sélectionner «Oui».
 - Le fonctionnement est interrompu.
- Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche .



Si vous avez sélectionné par mégarde «Oui» ou si vous désirez tout de même cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, vous devez effleurer la touche  et sélectionner un mode de cuisson. Le «Rôti doux» ne convient pas à la viande déjà saisie.

6.5 Maintien au chaud

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



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes, porte de l'appareil ouverte, avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», pour que les plats ne soient pas trop cuits.

Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

7 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 ou les applications GourmetGuide 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 ou de niveau 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.

7.1 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:



Fruits



Poisson et fruits de mer



Champignons



Tartes et pizzas



Pommes de terre



Pains et pâtisseries



Viande



Soufflés et gratins



Volaille

7.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: 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 fonctionnement s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner .



Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.

8 Favoris

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

8.1 Créer des favoris

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ou l'application GourmetGuide ou 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.

8.2 Sélectionner et lancer un favori

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

8.3 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.

8.4 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.

9 V-ZUG-Home



Télécharger les mises à jour sur l'appareil via V-ZUG-Home afin d'être toujours à jour.

9.1 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
- Configuration système requise pour le smartphone ou la tablette: version 6.0 ou supérieure sous Android; version 11.0 ou supérieure sous iOS

- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



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

9.2 Première mise en service



Restez à proximité de votre appareil ménager pendant l'établissement de la connexion et soyez prêt(e) à entrer le mot de passe de votre réseau sans fil.

Installation de l'appli

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

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

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

Connexion de l'appareil au réseau domestique

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



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

10 Réglages utilisateur

10.1 Aperçu des réglages utilisateur



Langue



Ecran



Date



Heure



Notifications



Autonettoyage pyrolytique *



Volume



Fonctions d'assistance



Température



Sécurité enfants



V-ZUG-Home *



Informations sur l'appareil



Mode démo



Réglages d'usine

* en fonction du modèle

10.2 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Si l'appareil est arrêté: 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 ou le sous-menu souhaité.
- ▶ 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.
- ▶ Pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur, sélectionner .
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurer une autre touche ou la touche .



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

10.3 Langue

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

10.4 Ecran

Luminosité

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

Images de fond

L'affichage des images de fond peut être activé ou désactivé. Lorsque les images de fond sont activées, différentes images de fond s'affichent en fonction des menus.

Ecran d'accueil

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)
- GourmetGuide
- 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.

10.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

10.6 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles:

-  Heure
- **12/24** Format de l'heure
-  Affichage de l'heure
-  Passage automatique à l'heure d'été
-  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 h) ou entre 12:00 a. m. et 06:00 a. m. (format 12 h).

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.

Heure d'été/d'hiver

Lorsque cette fonction est activée, le passage à l'heure d'été/d'hiver s'effectue automatiquement.

Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans le réglage utilisateur «Calendrier».



Si le format «12 h» est activé, il est impossible de sélectionner la fonction heure d'été/d'hiver.

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.

10.7 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.

10.8 Nettoyage pyrolytique de l'appareil

Cette fonction permet de nettoyer l'espace de cuisson par pyrolyse. Voir Autonettoyage pyrolytique (voir page 46).

10.9 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).

10.10 Fonctions d'assistance

Eclairage

Avec le réglage «Automatique», l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume:

- 3 minutes avant la fin d'une cuisson, p. ex. dans un programme automatique ou un mode de cuisson avec une durée réglée; ou
- si le mode de cuisson se termine plus tôt, c.-à-d. s'il est interrompu (avec la touche ■ ou la touche à effleurement ☺).

En fonction du modèle, l'éclairage s'allume également à l'ouverture de la porte de l'appareil.



Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à tout moment en effleurant la touche ☺.

Si l'éclairage n'est pas éteint, il s'éteint au bout de 5 minutes au plus tard pour économiser de l'énergie.

Poignée de porte automatique

Ne concerne que les appareils sans poignée.

Si la poignée de porte automatique est activée (réglage d'usine), la poignée de la porte sort automatiquement, par ex. pour le réglage ou à la fin d'un mode de fonctionnement. Elle se rétracte ensuite.

Si la poignée de porte automatique est désactivée, la poignée reste toujours sortie.

Chauffage rapide

Avec le réglage «Automatique», le chauffage rapide est automatiquement activé chaque fois que cela est possible.

«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.

10.11 Température

Unité de température

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

Valeur prescrite pour le rôtissage doux

La valeur prescrite est la température cible réglée automatiquement pour le rôtissage doux. Ce réglage utilisateur permet de l'augmenter ou de la réduire de 4 °C maximum. Le réglage est ensuite appliquée à tous les morceaux de viande.

Exemple: Avec «Rôtissage doux de viande déjà saisie» et une augmentation de 2 °C de la valeur prescrite, un filet de bœuf est cuit «à point» automatiquement à une température cible de 59 °C au lieu de 57 °C.

10.12 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.

10.13 V-ZUG-Home

V-ZUG-Home vous permet d'accéder à vos appareils via Internet. Vous pouvez ainsi p. ex.:

- éteindre un appareil encore en marche,
- consulter les différents états de vos appareils électroménagers.



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

10.14 Informations sur l'appareil

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

- les numéros d'article et de série (SN) de votre appareil,
- les versions logicielles de votre appareil ainsi que les signaux acoustiques et images de fond (en fonction du modèle) actuellement utilisés,

10.15 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.

10.16 Réglages d'usine

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

11 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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

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.

11.1 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.

Tiroir chauffant de l'appareil

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

- ▶ Tirez le tiroir jusqu'à la butée, soulevez-le légèrement et dégagez-le par l'avant.

11.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez ni la sonde de température de l'espace de cuisson, ni les éléments de chauffage.

Ne grattez pas la surface. Cela endommagerait l'émail.

- ▶ 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 les appareils sans pyrolyse:

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



N'utilisez jamais de produits de nettoyage pour four avec les appareils à pyrolyse.

Cela endommagerait les surfaces.

- ▶ Pour les salissures tenaces, effectuez un nettoyage par pyrolyse (voir page 46).

11.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

- ▶ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sur les appareils sans poignée, veillez à ce que l'eau de vaisselle ne pénètre pas dans les orifices des poignées.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.

Retrait de la porte de l'appareil

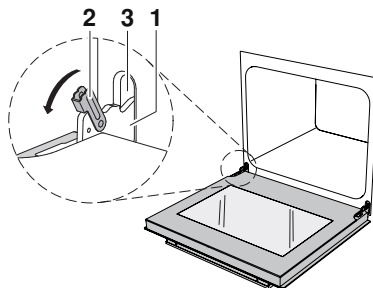


Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte.

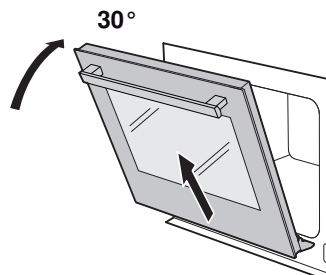
La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés des deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

- ▶ Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattre totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.
- ▶ Fermer la porte jusqu'à la butée (env. 30°).
- ▶ Retirer la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Mise en place de la porte de l'appareil

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



11.4 Nettoyage du joint de la porte

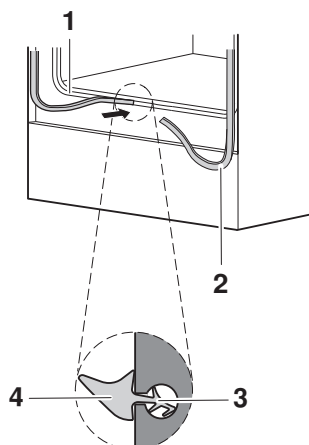
- ▶ Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.



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

11.5 Remplacement du joint de la porte

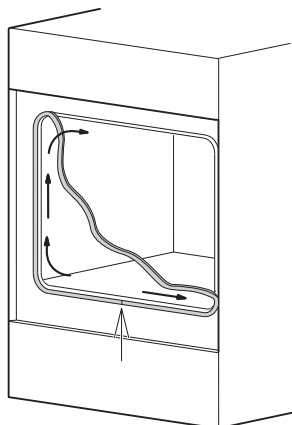
- ▶ Retirer le joint de la porte détérioré.
- ▶ Nettoyer la rainure **1** avec un chiffon légèrement humide.
- ▶ Enfoncer les extrémités du nouveau joint de porte **2** dans la rainure en bas au milieu du cadre.





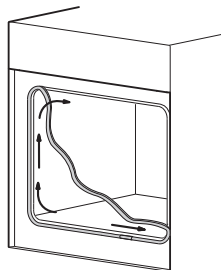
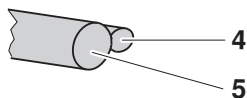
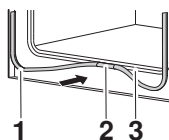
Les extrémités doivent entrer en contact sans se chevaucher.

- La partie plus mince **3** du joint doit être enfoncée dans la rainure. La partie plus épaisse **4** ne doit pas se trouver dans la rainure.
- Presser le joint depuis l'arrière dans la rainure pour le répartir uniformément dans la rainure.



11.6 Remplacement du joint de la porte d'appareils à pyrolyse

- Retirer le joint de la porte détérioré.
- Nettoyer la rainure **3** avec un chiffon légèrement humide.
- Ne pas enfoncer le nouveau joint de porte **1** avec la jonction **2** dans la rainure en bas au milieu du cadre.
- La partie plus mince **4** du joint doit être enfoncée dans la rainure. La partie plus épaisse **5** ne doit pas se trouver dans la rainure.
- Presser le joint depuis l'arrière dans la rainure pour le répartir uniformément dans la rainure.



11.7 Remplacement de la lampe halogène



AVERTISSEMENT! Risque de choc électrique.

Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.

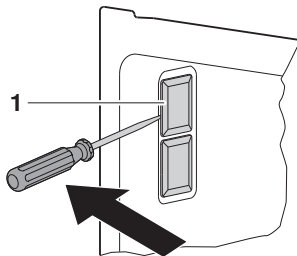
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.



Il est conseillé de remplacer les deux lampes halogènes en même temps, même si l'une des deux fonctionne encore.

- ▶ Retirez la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **1** de son support avec précaution.
- ▶ Retirez l'ampoule halogène défectueuse.
- ▶ Insérez délicatement la nouvelle lampe halogène, de type halogène G9/25 W/230 V.



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

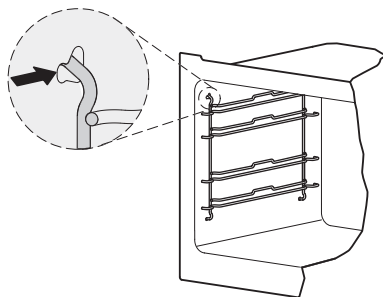
- ▶ Introduisez le verre de lampe **1** dans le support.
- ▶ Répétez la même procédure pour le remplacement de la deuxième lampe halogène.
- ▶ Refixez la grille de guidage.
- ▶ Rétablissez l'alimentation électrique.

11.8 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

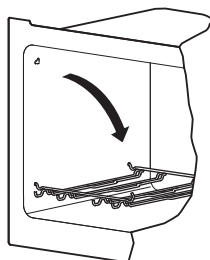
- La grille et la grille de guidage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

Retirer et replacer la grille de guidage

- ▶ Poussez le haut de la grille de guidage vers l'arrière et dégager-la de son logement.



- ▶ Faites pivoter la grille de guidage vers le milieu de l'espace de cuisson et soulevez-la pour la dégager de son logement inférieur.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



11.9 Autonettoyage pyrolytique



Risque d'explosion dû à des résidus et aux produits nettoyants!

Éliminez tous les résidus de graisse et d'huile. N'utilisez pas de nettoyants chimiques. Leurs résidus risquent de provoquer des réactions chimiques et de détruire l'émail. Des vapeurs toxiques risquent de s'échapper.

Restez à proximité de l'appareil.

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes! La façade de l'appareil devient plus chaude que lors du fonctionnement normal.

De la fumée risque de se former pendant une courte période. Aérez la pièce lors de la pyrolyse.

L'autonettoyage pyrolytique permet de brûler les salissures à haute température.

Réglages possibles

- | | | |
|---|------------------|------------------------|
| • | Faiblement sale | Durée de nettoyage 1h½ |
| • | Moyennement sale | Durée de nettoyage 2h |
| • | Fortement sale | Durée de nettoyage 2h½ |



L'autonettoyage pyrolytique – refroidissement compris – dure env. 4 à 5 heures.

Tant que la température est supérieure à 300 °C, l'éclairage est éteint et ne peut pas être allumé.

L'espace de cuisson peut devenir mat avec le temps. Les résidus d'acides de fruits ou d'acides gras peuvent laisser des taches. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Sélectionner et lancer l'autonettoyage pyrolytique



Risque d'endommagement des accessoires lors de l'autonettoyage!

Retirez les accessoires, grilles de guidage, éléments coulissants à sortie totale, ustensiles de vaisselle et autres objets de l'espace de cuisson. Sinon, leur couleur risque de se transformer et leurs surfaces peuvent devenir rugueuses. Le coulisement des éléments coulissants à sortie totale se détériore.

- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche
- ▶ Sélectionner
- ▶ Sélectionner le degré de salissure.
 - L'heure calculée pour la fin de l'autonettoyage pyrolytique apparaît au-dessus de
- ▶ Pour démarrer l'autonettoyage pyrolytique, sélectionner ▶.
 - La porte de l'appareil est verrouillée.

Démarrage différé

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

- ▶ Sélectionner avant le démarrage.
- ▶ Régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- ▶ Sélectionner ▶.
 - L'appareil reste éteint jusqu'au démarrage automatique calculé.

Interrompre

- ▶ Sélectionner ■ sur l'écran.
 - L'autonettoyage pyrolytique est interrompu.
- ▶ L'écran indique la chaleur résiduelle.
- ▶ La porte de l'appareil reste verrouillée jusqu'à ce que la température soit inférieure à 300 °C.

Fin

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

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

12 Remédier soi-même aux dérangements

12.1 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

SNxxxxx xxxxxx.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Solution
▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service après-vente.
▪ Coupure 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. ▶ Appeler le service après-vente.
▪ L'appareil est défectueux.	▶ Appeler le service après-vente.

... la porte de l'appareil ne peut pas être ouverte

Cause possible	Solution
▪ La température de l'espace de cuisson est supérieure à 300 °C.	▶ Attendre le refroidissement. La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.
▪ L'autonettoyage pyrolytique est en cours.	▶ Attendre la fin de l'autonettoyage pyrolytique.

...seul l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Solution
▪ Lampe halogène défectueuse.	▶ Arrêter le four. ▶ Débrancher l'appareil du secteur. ▶ Remplacer la lampe halogène.

... la durée de cuisson vous semble exceptionnellement longue

Cause possible	Solution
▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.

... une forte fumée se dégage pendant l'utilisation du gril

Cause possible	Solution
▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui indiqué par «EasyCook».
▪ La puissance du gril est trop élevée.	▶ Réduire la puissance du gril.

... la température de la sonde ne s'affiche pas

Cause possible	Solution
▪ La sonde de température de l'aliment à cuire n'est pas correctement branchée.	▶ Vérifier si la sonde de température est correctement branchée dans la prise. ▶ Vérifier si la sonde de température est correctement piquée dans l'aliment à cuire: la pointe doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse.
▪ La sonde de température de l'aliment à cuire ne peut pas être utilisée avec le programme automatique choisi. Le symbole  °C est grisé.	▶ Si la sonde de température de l'aliment à cuire doit tout de même être utilisée: accéder au menu des modes de cuisson  et régler le mode de cuisson adéquat.
▪ La sonde de température de l'aliment à cuire ou la prise est défectueuse.	▶ Appeler le service après-vente.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Solution
▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation et de pompage).	Ces bruits sont normaux.

... l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Solution
▪ Fréquence réseau irrégulière	▶ Désactiver la synchronisation réseau.
▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée	▶ Appeler le service après-vente.

... l'écran indique

FX/EXX voir le mode d'emploi

SN XXX XXXXXX

Cause possible	Solution
▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Acquitter l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se reproduit, noter le message de dérangement complet et le numéro SN (voir plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

... l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi

SN XXX XXXXXX

Cause possible	Solution
▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	▶ Acquitter l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se reproduit, noter le message de dérangement complet et le numéro SN (voir plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

12.2 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 acquitter le message, sélectionner ✓.
 - Le menu des modes de cuisson s'affiche à l'écran.

Coupure de courant prolongée

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.

13 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.

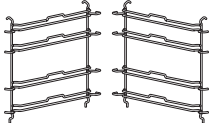
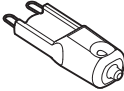
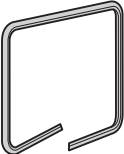
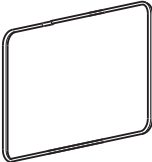
13.1 Accessoires

Plaquette à gâteaux avec TopClean	Grille	Sonde de température avec poignée coudée	Cadre de support
			
Broche tournante complète Rouleau d'appui en céramique Agrafe de broche tournante	Brochure EasyCook	Livres de recettes	
			

13.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

13.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Lampe halogène	Joint de la porte	Joint de porte pour appareils à pyrolyse
			



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

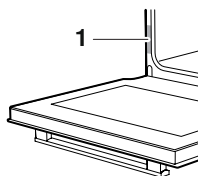
14 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir la plaque signalétique 1



14.1 Sources lumineuses

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

14.2 Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de cuisson  et .

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

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

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

14.3 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.

14.4 Fiche technique du produit

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

Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Four
Désignation du modèle	–	BCSL BCSLP
Poids de l'appareil SMS 55	kg	49 54
Poids de l'appareil EURO 60	kg	49 54
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	68
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,86 0,85
Consommation d'énergie en mode air chaud/recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,7
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	84,3 86,8
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	CEI 60350

1) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson
2) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson
3) méthodes de mesure: voir le règlement (UE) no 66/2014, annexe II, chap. 1

Économiser de l'énergie en cuisinant

Les modes de cuisson  et  requièrent moins d'énergie que les modes de cuisson  et .

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

14.5 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.

14.6 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. L'interface V-ZUG de cet appareil possède les modules logiciels Open Source suivants, qui sont soumis aux conditions de licence citées selon le document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source:

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002-2011 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1

- Apache Commons Collections (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003-2007 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999-2012 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005-2012 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008-2014 Google Inc.): licence au sens du chap. 1.1
- Guava (Copyright © 2007-2014 The Guava Authors): licence au sens du chap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010-2014, Teng-Yong Ng): licence au sens du chap. 3
- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999–2009): licence au sens du chap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007-2009, JSR305 expert group): licence au sens du chap. 2
- Newlib: licence au sens des chap. 4.1.1-4.1.3; 4.1.11; 4.1.13-4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): licence au sens du chap. 2

15 Trucs et astuces

15.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... pour des pâtisseries et des rôtis

Résultat	Remède
▪ La pâtisserie ou le rôti ont une belle apparence extérieure. 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 d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

Résultat	Remède
▪ 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 «EasyCook».

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

15.2 Économie d'énergie

Les modes de cuisson  et  requièrent moins d'énergie que les modes de cuisson  et .

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

16 Élimination

16.1 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.**

16.2 Sécurité

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

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

16.3 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 toxicologiques.
- 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.

17 Index

A

Accessoires	12, 50
Nettoyage	45
Accessoires spéciaux	13, 50
Affichage de l'heure	39
Air chaud	15
Air chaud avec chaleur de sole	15
Air chaud humide	17
Appareil	
Elimination	55
Appli V-ZUG	37
Arrêt anticipé	24
Arrêt automatique	38
Autonettoyage	46
Démarrer	46
Interrompre	47
Autonettoyage pyrolytique	46
Démarrer	46
Interrompre	47

B

Brèves instructions	60
Broche tournante	13, 22

C

Cadre de support	13
Caractéristiques techniques	51
Chaleur de sole	12, 17
Chaleur voûte et sole	14
Chaleur voûte et sole humide	16
chauffage rapide	17, 40
Activation automatique	40
Chauffe-plat	14
Connexion par WLAN	37
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	7
Consignes d'utilisation	7
Consignes de sécurité	5
Danger de mort	9
Prévention des dommages sur l'appareil	9
Risque de blessure	8
Risque de brûlure	8
Utilisation	8
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Contrat d'entretien	59
Coupure de courant	50
CuissonMatic	30

D

Délai d'arrêt de l'appareil	38
-----------------------------------	----

Démarrage différé	20
Autonettoyage pyrolytique	46
Désignation du modèle	2
Différence de brunissement	54
Dimensions extérieures	51
Domaine de validité	2
Durée	19
Etape de recette	29

E

EasyCook	35, 50
Groupes d'aliments	35
Eclairage	40, 48
Economie d'énergie	52, 54
EcoStandby	52
Ecran d'accueil	38
Effacer	
Favoris	36
Recette personnelle	30
Éléments de commande et d'affichage	11
Élimination	54
Espace de cuisson	
Mesure de la température	51
Nettoyage	42

F

Favoris	36
Créer	36
Effacer	36
Lancer	36
Modifier	36
Fin	20
Format de l'heure	39

G

Gril	15
Gril-chaleur tournante	16
Grille	13
Grille de guidage	
Nettoyage	45
Retrait	45

H

Heure d'été/d'hiver	39
Horloge	39

I

Images de fond	38
Informations sur l'appareil	41
Instituts d'essai	51
Interrompre	
Créer une recette personnelle	29

Modifier une recette	29	Première mise en service.....	10
Recettes	28	Prise.....	12
Interruption		Prolonger le fonctionnement	25
Mode de cuisson	24	Q	
Intervalle	28	Questions	59
J		R	
Joint de la porte		Raccordement électrique	51
Remplacement	43	Recettes.....	27
Remplacement dans le cas d'un appareil à pyrolyse	44	Action nécessaire	27
L		Arrêt anticipé de l'étape	29
Lampe halogène	44	Copier	29
Langue	38	Créer une recette personnelle	28
Livre de recettes	27, 50	Durée d'une étape.....	29
Longue durée de cuisson	48	Interrompre	28
Luminosité	38	Modifier	29
M		Recettes personnelles	28
Maintenance	42	Créer	28
Maintien au chaud	34	Effacer	30
Message d'avertissement	39	Réglage de l'heure	38
Messages F et E	49	Réglages d'usine	41
Messages U et E	49	Réglages du mode de cuisson.....	19
Minuterie	24	Contrôler.....	19
Mise en service	10	Modifier.....	19
Mode de cuisson		Réglages utilisateur	37
Interruption	24	Aperçu	37
Modification.....	24	Modification.....	38
Sélectionner	18	Rôtissage doux	31
Mode démo.....	41	Arrêter avant terme	34
N		Au gril.....	33
Nettoyage	42	Déjà saisie	33
Accessoires	45	Démarrage.....	33
Espace de cuisson.....	42	Placement de la sonde de température	
Grille de guidage	45		33
Joint de la porte.....	43	Valeur prescrite.....	41
Nettoyage extérieur	42	S	
Niveaux	12	Service et assistance	59
Numéro de modèle	41	Signaux acoustiques	39
P		Smartphone	
Panier porte-rôti.....	22, 23	Configuration système.....	36
Panne de courant	50	SN	41
Pause	28	Sonde de température.....	12
Pièces de rechange	50, 51	Sonde de température de l'aliment à cuire	
Plaque à gâteaux	12		13, 21
Plaque signalétique	51	spécifiques à l'appareil	
Poignée de la porte.....	40	Consignes de sécurité.....	6
Porte de l'appareil		Structure	10
Nettoyage	42	Symboles	5
Retrait.....	42	Synchronisation réseau	39
Préchauffage.....	52, 54	T	
		Tablette	
		Configuration système	36

Température cible.....	21
Température de la sonde.....	21
Mesurage uniquement.....	21
Tip and go.....	19, 40
Tiroir chauffant de l'appareil.....	13
Nettoyer	42
Touches à effleurement.....	11
Trucs et astuces.....	53
Type.....	2

U

Unité de température	41
Utilisation	18

V

Versions de logiciel	41
Volume.....	40
V-ZUG-Home.....	36, 41

18 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

Gardez toujours ces informations relatives à 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

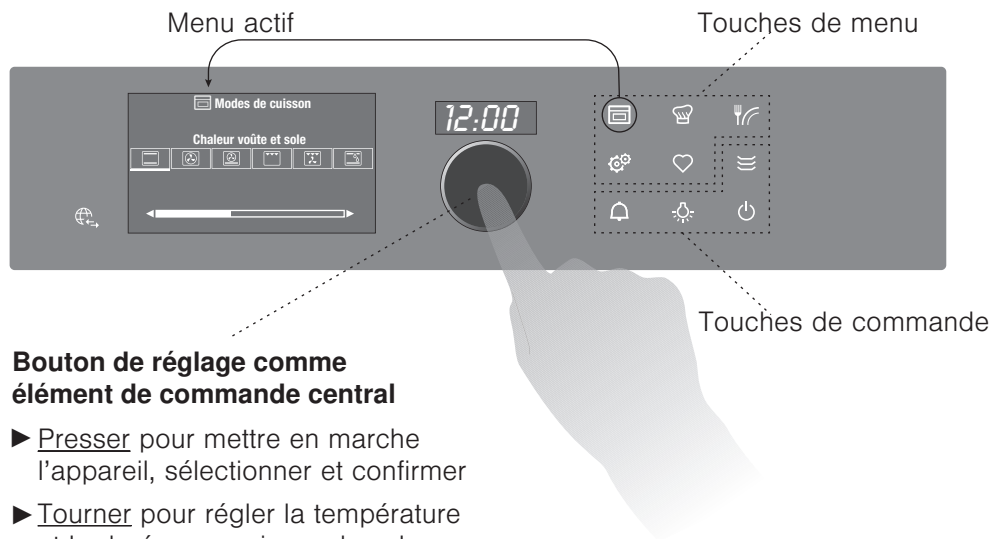
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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 ⏻.



1057790-03

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centre de service: tél. 0800 850 850

