



V-ZUG-Home

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



Mode d'emploi

Combair V6000

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	Type	Système de mesure
Combair V6000 60C	C6T-21046, C6T-21072	55-600
Combair V6000 60	C6T-21047, C6T-21068	60-600
Combair V6000 60PC	C6T-21056	55-600
Combair V6000 60P	C6T-21057, C6T-21073	60-600
Combair V6000 60PC	C6T-21069	55-600
Combair V6000 7UC	C6T-21080, C6T-21081	55-762
Combair V6000 7UPC	C6T-21082, C6T-21083	55-762
Combair V6000 7U	C6T-21088, C6T-21089	60-762
Combair V6000 7UP	C6T-21090, C6T-21091	60-762
Combair V6000 76	C6T-21113, C6T-21114	60-762
Combair V6000 76C	C6T-21115, C6T-21116	55-762
Combair V6000 76P	C6T-21117, C6T-21118	60-762
Combair V6000 76PC	C6T-21119, C6T-21120	55-762

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

 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	4.21	Fin du fonctionnement	31
1.1	Symboles utilisés	5	4.22	Fin du mode de cuisson avec AutoDoor activé (en fonction du modèle)	32
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	4.23	Etapes ultérieures	32
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6	4.24	Arrêt de l'appareil	33
1.4	Consignes d'utilisation	7	4.25	Astuces concernant l'appareil	33
2	Première mise en service	10	5	Applications	33
3	Description de l'appareil	10	5.1	Chaleur voûte et sole	33
3.1	Structure	10	5.2	Chaleur voûte et sole humide	34
3.2	Eléments de commande et d'affichage.....	11	5.3	Chaleur voûte et sole eco	34
3.3	Espace de cuisson	12	5.4	Chaleur de sole	35
3.4	Accessoires.....	13	5.5	PizzaPlus.....	35
3.5	AutoDoor (en fonction du modèle).....	15	5.6	Gril	35
3.6	Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle).....	16	5.7	Gril-chaleur tournante.....	36
4	Utilisation	16	5.8	Broche tournante	36
4.1	Commander l'écran.....	16	5.9	Air chaud	37
4.2	Sélectionner et démarrer une application	18	5.10	Air chaud humide.....	38
4.3	Modifier une application	19	5.11	Air chaud eco	38
4.4	Durée.....	20	5.12	Applications Sabbat	38
4.5	Démarrage différé/fin	21	5.13	Faire sécher (en fonction du modèle)	40
4.6	Température de la sonde.....	22	5.14	Pizza pro (selon le modèle).....	41
4.7	Options.....	23	5.15	Rôtissage doux.....	41
4.8	Contrôler et modifier les réglages	23	5.16	Maintien au chaud	45
4.9	Préchauffage.....	24	5.17	Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	45
4.10	Régler pour plus tard	24	5.18	CuissonMatic	45
4.11	Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle).....	25	5.19	Livre de recettes	46
4.12	Conseils d'utilisation.....	25	5.20	Recettes personnelles	47
4.13	Favoris.....	26	5.21	EasyCook	49
4.14	Epingler	27	6	V-ZUG-Home	51
4.15	Minuterie	27	6.1	Conditions d'utilisation	51
4.16	Eclairage	28	6.2	Première mise en service	51
4.17	Blocage de l'écran.....	29	7	Réglages utilisateur	52
4.18	Mode calme	29	7.1	Ajuster les réglages utilisateur	52
4.19	Heure	29	7.2	Langue	52
4.20	Interrompre une application/arrêt anticipé.....	30	7.3	Sécurité enfants	52
			7.4	Ecran	52

7.5	Signaux acoustiques	53	12.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	69
7.6	Réglages personnels	53	12.2	Economie d'énergie	70
7.7	Fonctions d'assistance	54	13	Élimination	71
7.8	Date et heure.....	54	14	Index	72
7.9	V-ZUG-Home.....	55	16	Service et assistance	79
7.10	Informations sur l'appareil.....	55			
7.11	Réglages d'usine	55			
7.12	EcoManagement.....	56			
7.13	Service	56			
8	Entretien et maintenance	56			
8.1	Nettoyage extérieur.....	56			
8.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	57			
8.3	Nettoyage de la plaque à gâteaux	57			
8.4	Autonettoyage pyrolytique (selon le modèle)	57			
8.5	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	58			
8.6	Nettoyage du joint de la porte.....	61			
8.7	Remplacement du joint de la porte.....	61			
8.8	Remplacement du joint de porte (appareils à pyrolyse)	62			
8.9	Remplacement de la lampe DEL	63			
8.10	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	63			
9	Eliminer des dérangements	64			
9.1	Messages de dérangement.....	64			
9.2	Autres problèmes éventuels	65			
9.3	Après une panne de courant.....	66			
10	Accessoires et pièces de rechange	67			
10.1	Accessoires.....	67			
10.2	Accessoires spéciaux	67			
10.3	Pièces de rechange	67			
11	Caractéristiques techniques	67			
11.1	Sources lumineuses	68			
11.2	Note pour les instituts d'essai	68			
11.3	Mesure de la température.....	68			
11.4	Fiche technique du produit.....	68			
11.5	Informations relatives au produit.....	69			
11.6	EcoStandby	69			
12	Trucs et astuces	69			

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



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 mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans 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 coupe 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 personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.**
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- **AVERTISSEMENT:** les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Si vous possédez un appareil sans poignée, l'ouverture et la fermeture des portes s'effectuent en actionnant la touche «Ouvrir/Fermer».
- En cas d'ouverture automatique de la porte de l'appareil, les petits enfants ou des animaux ne doivent pas se trouver dans la zone d'ouverture de la porte.

- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- 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 explosive (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 auto-nettoyage pyrolytique: les fortes salissures doivent être éliminées et tous les accessoires (vaisselle, plaques à

gâteaux, éléments coulissants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.

- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- **AVERTISSEMENT:** ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. 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 déclions toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Ne fixez pas d'aimant sur l'écran.

Utilisation

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

Attention, risque de 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.

Attention, risque de blessure!

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

Attention, danger de mort!

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

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas la porte de l'appareil brutalement.
- Dans les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), ne disposez pas de garniture de protection ou de feuille d'aluminium sur le fond.
- Dans l'espace de cuissson, 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 d'eau l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. 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 de l'espace de cuisson les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus (s'il y en a).
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre.
 - Divers réglages utilisateurs nécessaires au fonctionnement de l'appareil apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Démarrer le chauffage à vide.

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

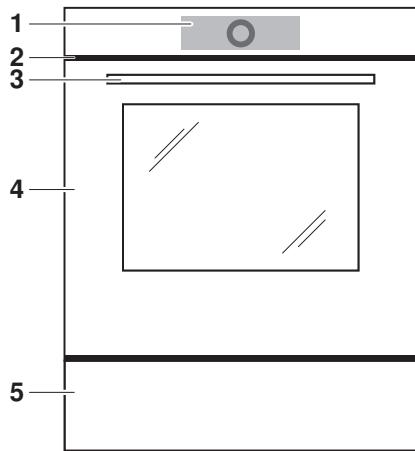
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec l'application  «Air chaud» à 200 °C pendant env. 30 minutes.

 Le chauffage retire les éventuels résidus huileux présents dans l'espace de cuisson. Comme des odeurs et des fumées peuvent se dégager, les animaux (en particulier les oiseaux) ne doivent pas se trouver dans la même pièce pendant le chauffage à vide. Bien aérer la pièce pendant et après l'opération.

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

3 Description de l'appareil

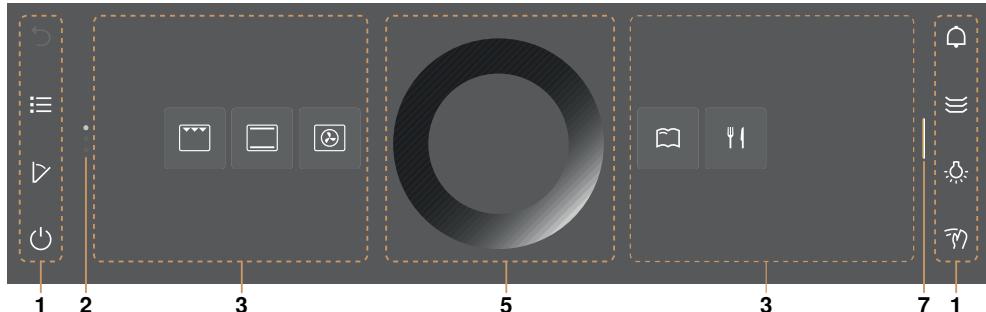
3.1 Structure



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

3.2 Eléments de commande et d'affichage

Vue des applications



Vue de listes



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

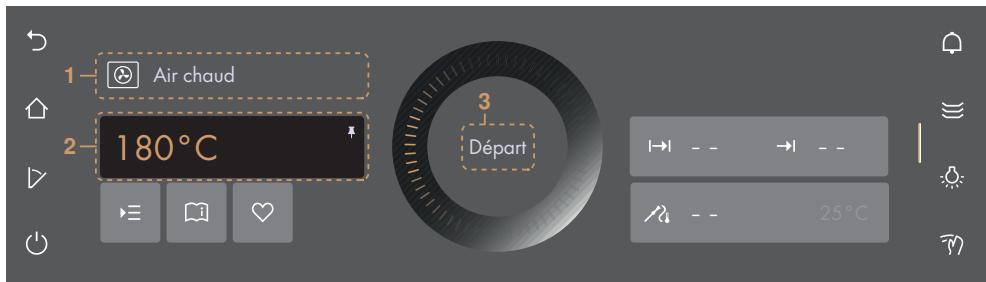
Touches de fonction de gauche

↶ Une étape en arrière
⌂ Ecran d'accueil
☰ Vue de listes
☷ Vue de l'application
▷ AutoDoor (en fonction du modèle)
∅ Arrêt

Touches de fonction de droite

⌚ Minuterie
☰ Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)
☀️ Eclairage de l'espace de cuisson
🔒 Blocage de l'écran
🔇 Mode calme
🕒 Heure

Prêt à démarrer



- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1 Application | 3 Démarrer le mode de cuisson |
| 2 Valeur principale | → Durée |
| →☰ Options | → Fin |
| 📖 Conseils d'utilisation | ↗ Température de l'aliment à cuire |
| ❤ Favori | |

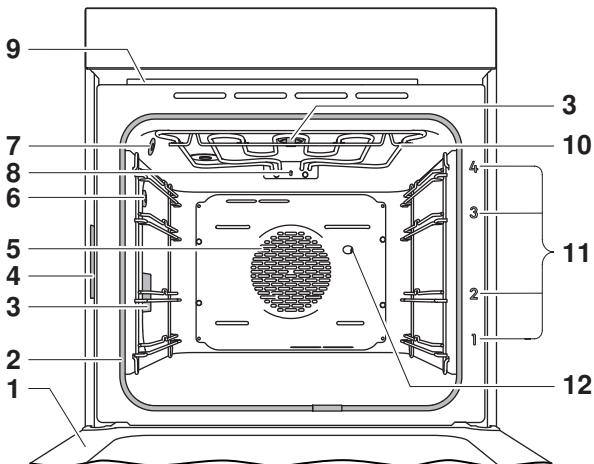
Possibilités de réglage

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| →☰ Options | → Durée |
| 📖 Conseils d'utilisation | → Fin |
| ❤ Favori | ↗ Température de l'aliment à cuire |

Symbolen



3.3 Espace de cuisson



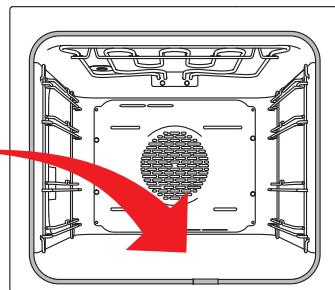
1	Porte de l'appareil	7	Sonde d'atmosphère
2	Joint de la porte	8	Sonde de température
3	Eclairage de l'espace de cuisson	9	Ventilation de l'espace de cuisson
4	Plaque signalétique	10	Gril/chaleur de voûte
5	Ventilateur d'air chaud	11	Niveaux avec inscription
6	Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire	12	Entraînement de la broche tournante/du panier porte-rôti

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



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

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



3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.



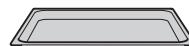
Ne placez pas les accessoires en permanence dans l'espace de cuisson. Avant le fonctionnement, retirez tous les accessoires qui ne vont pas au four de l'espace de cuisson.

Plaque à gâteaux

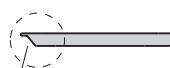


Dégénération du revêtement par certains aliments.

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



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



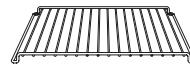
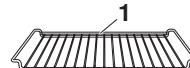
1

Grille

! Si vous utilisez votre four en combinaison avec un four à vapeur: n'utilisez pas la grille du four dans le four à vapeur! Risque de rouille!

Pour les différencier, une petite plaque en tôle avec le symbole de la vapeur est apposée sur la grille du four à vapeur.

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



Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points

! La sonde de température de l'aliment à cuire ne peut pas être utilisée si la température de l'espace de cuisson est supérieure à 230 °C. Conserver un écart d'au moins 5 cm entre la sonde de température de l'aliment à cuire et le gril/la chaleur de voûte.

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

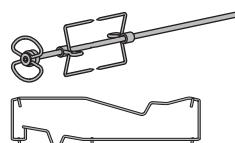
- Mesure de la température au cœur des aliments



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

Broche tournante et cadre de support

- Préparation de poulet
- Niveau pour broche tournante



! 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 AutoDoor (en fonction du modèle)

- !**
- Les enfants jusqu'à 3 ans compris doivent être tenus éloignés de l'appareil.
 - Les enfants entre 3 et 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
 - Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à utiliser l'appareil s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont pu bénéficier d'instructions concernant son utilisation.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Les enfants ne doivent pas effectuer de travaux de nettoyage et de maintenance, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
 - La responsabilité incombe à la personne chargée de la surveillance.
- ▶ Pour les appareils sans poignée de porte, l'ouverture et la fermeture de la porte s'opèrent en actionnant la touche de fonction .

💡 Il est à tout moment possible d'ouvrir ou de fermer la porte de l'appareil.

- ▶ La touche de fonction  remplit la fonction de la poignée avec la commande et l'entraînement.
- ▶ Si la résistance est trop grande, la porte de l'appareil est découpée de l'entraînement et peut bouger librement.
- ▶ Enlever l'obstacle de la porte et activer à nouveau «AutoDoor» à l'aide de la touche de fonction .

– En cas de nouvel échec, contacter le service après-vente.

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

– Les sons peuvent être réglés (voir page 53) dans les réglages utilisateur.

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

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction AutoDoor.

– Le message suivant s'affiche à l'écran:



- ▶ Sélectionner l'option souhaitée.

Domaines d'application AutoDoor

- Ouverture de la porte, fermeture de la porte et position d'aération sur pression de la touche de fonction .
- Ouverture et fermeture (voir page 23) automatiques de la porte.
- Application Dessiccation (voir page 40).

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



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

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

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

Démarrer le tiroir chauffant de l'appareil

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Régler la durée souhaitée avec le CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «Départ» pour démarrer le tiroir chauffant de l'appareil.
 - L'écran indique la durée réglée.
- ▶ Lorsque la durée est écoulée,
 - un signal acoustique retentit.
 - L'écran indique: «Processus terminé».

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

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

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

- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 21).

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Mise en marche de l'appareil

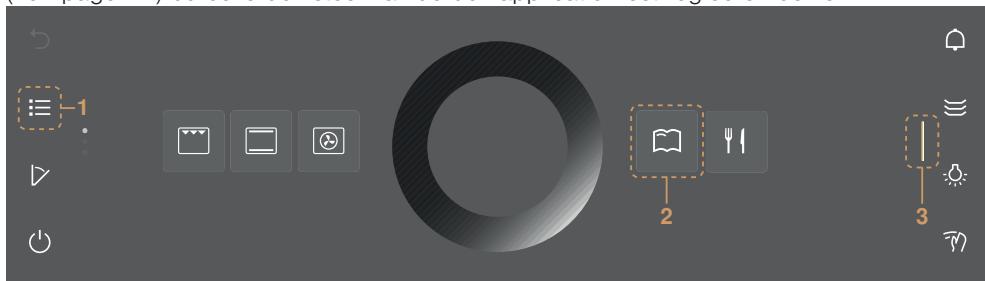
L'appareil est commandé depuis l'écran.

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

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

Modifier l'aspect de l'écran d'accueil

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



- ▶ Effleurer la touche de fonction **1** pour modifier temporairement la vue.
 - La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
 - La modification est ensuite rejetée.
 - Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- ▶ Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Régagements personnels» (voir page 53).

Afficher des informations en bref

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

- ▶ Maintenir pressée l'application **2** souhaitée.
 - L'information en bref et la fonction favorite s'affichent au-dessus de l'application sous Favoris (voir page 26).
- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
 - L'information en bref s'éteint. Avec l'application Favoris ☺, l'information en bref ne s'éteint pas afin de permettre la sélection de Renommer/Supprimer.

Déplacer l'application

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

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

Ouvrir la barre de fonction de droite

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

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

Utiliser le CircleSlider

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



4.2 Sélectionner et démarrer une application

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

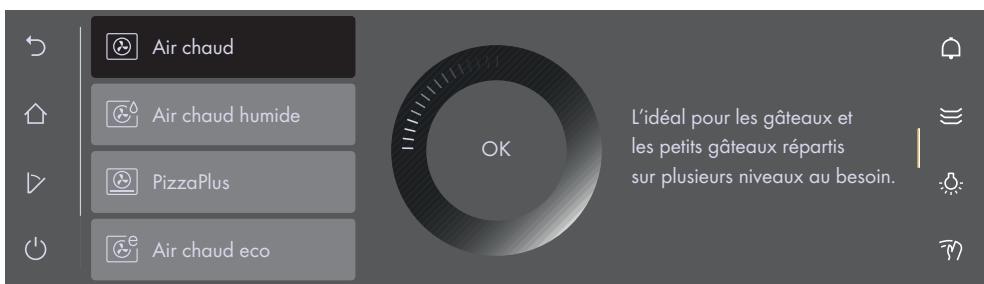
Sélectionner le groupe d'applications

Soit:

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

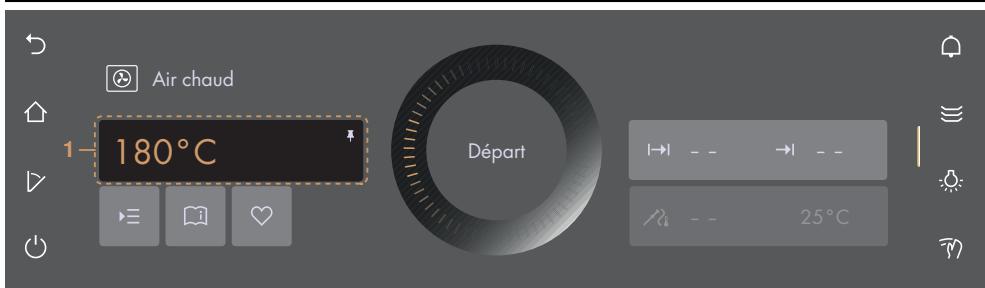
Soit:

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



Sélectionner une application

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



Adapter les valeurs

- ▶ Adapter (voir page 23) si nécessaire la valeur principale **1** à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Effleurer **☰** si nécessaire et définir les valeurs d'autres options, les adapter ou les activer (voir page 23).

Enregistrer des valeurs

- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 27).
- ▶ Effleurer **♥** si nécessaire et créer (voir page 26) un favori.

Démarrer l'application

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - Le cercle **2** du CircleSlider qui palpite par impulsions indique que le mode de cuisson a démarré.
 - La température actuelle de l'espace de cuisson s'affiche pendant la mise à température (en fonction des applications et des réglages).
 - La barre de progression **3** qui avance dans le CircleSlider indique la durée restante ou l'état du préchauffage de l'application réglée si elle est activée.

 Si l'option «Préchauffage» est activée, la température actuelle de l'espace de cuisson ne s'affiche pas pendant la mise à température. A la place, c'est l'état de la mise à température qui est indiqué par une barre de progression qui avance.



4.3 Modifier une application

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

- ▶ Effleurer la touche de fonction **⌂** «Ecran d'accueil».
 - L'écran d'accueil s'affiche (voir page 18).
 - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement:

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».
 - L'application est arrêtée (voir page 30).

4.4 Durée

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

Régler la durée

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 18).
 - ▶ Dans la zone de valeurs effleurer «Durée» (voir page 23).
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
 - ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson calculée en conséquence s'affichent à l'écran:
- 15min 13:21
- Si un préchauffage est sélectionné ou présélectionné, la fin correspond à la durée de préchauffage approximative et la durée réglée. La durée réglée ne commence à s'écouler qu'au terme du préchauffage.
 - ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'application démarre, la durée restante s'affiche.
 - Après écoulement de la durée réglée, l'application s'arrête automatiquement (voir page 31).
 - Si des étapes ultérieures sont disponibles pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après l'écoulement de la durée réglée (voir page 32).
- Si à la fois, les options «Durée» et «Préchauffage» sont réglées, la durée réglée démarre à la fin du Préchauffage (voir page 24).

Plage de réglage

Application/fonction	Minimum	Maximum
Applications avec air chaud, chaleur voûte et sole ou gril	10 s	24 h
Maintien au chaud	5 min	1 h 30 min
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	30 min	10 h
Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)	30 min	24 h
Rôtissage doux	1 h 30 min- 2 h 30 min	4 h 30 min
Applications Sabbat	1 h	78 h

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

Afficher l'heure pendant le mode de cuisson

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

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

Masquer l'heure pendant le mode de cuisson

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

4.5 Démarrage différé/fin

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

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

Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
- ▶ Régler la durée (voir page 20).
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 23).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option «Préchauffage» n'est pas activée.

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

Avant de régler le démarrage différé,

- ▶ effleurer «Fin» dans la zone de valeurs  .
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Définir la fin souhaitée à l'aide du CircleSlider.
 - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson s'affichent à l'écran:

 15min  13:21

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le démarrage différé.

- La durée restante/définie jusqu'au démarrage du mode de cuisson et sa fin s'affichent à l'écran:

L'appareil démarre dans: 32min

 15min

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 23).
 - Si les options «Durée», «Fin», «Préchauffage» ou «température de l'aliment à cuire» sont modifiées, la durée restante jusqu'au démarrage du mode de cuisson sera recalculée.

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

Exemple

- ▶ Sélectionner l'application  «Air chaud» et 180 °C.
- ▶ Régler à 8 h 00 une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler la fin sur 11 h 30.
 - L'appareil se met en marche automatiquement à 10 h 15 et s'arrête à 11 h 30.

4.6 Température de la sonde



**Utilisez seulement la sonde de température de l'aliment à cuire fournie.
Ne nettoyez pas cette sonde au lave-vaisselle et veillez toujours à ce que le connecteur reste propre.**

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

 Pour une mesure correcte de la température de la sonde, la sonde de température de l'aliment à cuire doit être placée au centre de l'aliment à cuire et être insérée en entier, si possible.

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

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

Régler

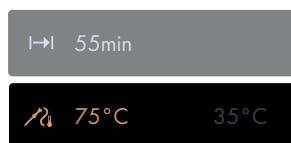
- ▶ Insérer la sonde de température de l'aliment à cuire.
- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
- ▶ Régler la température souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Effleurer  «Température de la sonde» dans la zone de valeurs.
 - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Régler la température cible souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.

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

 Pour les applications utilisant la sonde de température de l'aliment à cuire, la température de l'espace de cuisson ne doit pas dépasser 230 °C, à défaut de quoi un message s'affiche.

- ▶ Contrôler et modifier les réglages.

- Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie inférieure de l'écran, à côté de la température cible.
- La température cible réglée s'affiche à droite de .
- Une fois la température cible atteinte, le mode de cuisson s'arrête (voir page 31) automatiquement.



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

Mesure de la température de la sonde uniquement

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

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.

- ▶ Insérer la sonde de température de l'aliment à cuire.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.

4.7 Options

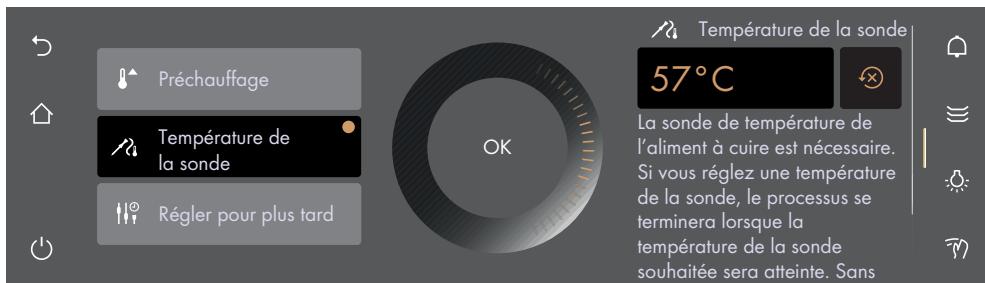
Aperçu

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

- ⬆️ Prechauffage (voir page 24)
- 🌡️ Température de la sonde (voir page 22)
- ⬇️ Régler pour plus tard (voir page 24)
- ▷ Ouverture automatique de la porte (voir page 54) (en fonction du modèle)

Sélectionner et démarrer les options

- ▶ Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 18) si nécessaire par «OK».
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer ▶☰.
 - Le menu des options s'affiche à l'écran:



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

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

4.8 Contrôler et modifier les réglages

Les valeurs et les réglages peuvent être modifiés avant et pendant le déroulement du mode de cuisson. Le réglage de la fin ➔ pendant le déroulement du mode de cuisson (voir page 31) et le préchauffage (voir page 24) sont cependant des exceptions.

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

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

4.9 Préchauffage

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

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

Aperçu

Le préchauffage est possible avec les applications suivantes:

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

Activer le préchauffage dans les options

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Préchauffage».
- ▶ Effleurer le bouton «Préchauffage».
 - «Préchauffage» est activé.
- ▶ Régler (voir page 23) si nécessaire d'autres options.
- ▶ Confirmer le réglage avec «OK».
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application avec préchauffage.
 - «Préchauffage» démarre.
 - La progression du «Préchauffage» est affichée dans le CircleSlider.

Enfourner l'aliment à cuire

Dès que l'espace de cuisson est préchauffé,

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

4.10 Régler pour plus tard

«Régler pour plus tard» permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste «Prêt à démarrer» et ne passe pas en veille, ce qui entraîne une consommation d'énergie plus élevée.

Régler l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Régler pour plus tard».
- ▶ Effleurer le bouton «Régler pour plus tard».
 - «Régler pour plus tard» est activé.
 - Les réglages sont enregistrés pendant 36 heures maximum.
- ▶ Si nécessaire, régler d'autres options (voir page 23).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson si l'option «Préchauffage» n'est pas activée.

Démarrer l'option «Régler pour plus tard»

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

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

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

Cette option permet l'ouverture automatique de la porte de l'appareil une fois que la durée de cuisson réglée s'est écoulée.

 L'«Ouverture automatique de la porte» peut se paramétrier dans les réglages utilisateur mais aussi dans les options. A l'activation de l'option, l'ouverture automatique de la porte s'effectue une seule fois à la fin de l'application sélectionnée.

Régler l'«Ouverture automatique de la porte»

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Ouverture automatique de la porte».
- ▶ Effleurer le bouton «Ouverture automatique de la porte».
- ▶ Régler (voir page 23) si nécessaire d'autres options.
- ▶ Confirmer le réglage avec «OK».
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.

4.12 Conseils d'utilisation

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

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

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée (voir page 18).
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.

Afficher les conseils d'utilisation

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

Masquer les conseils d'utilisation

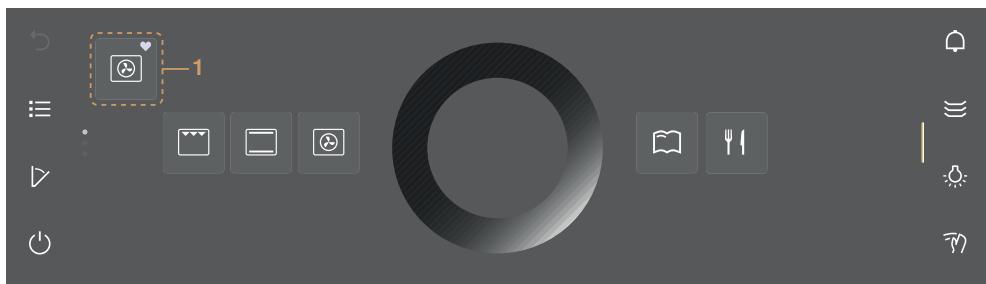
- ▶ Effleurer  pour masquer le conseil d'utilisation.
 - «Prêt à démarrer» ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

4.13 Favoris

Créer un favori

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

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et adapter les valeurs et les réglages (voir page 18).
- ▶ Effleurer «Favoris».
 - Le menu des noms de favoris s'affiche à l'écran ainsi que le clavier.
- ▶ Modifier si nécessaire le nom du favori à l'aide du clavier.
- ▶ Effleurer ⏪ pour rejeter un favori.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour enregistrer un favori.
 - L'information en bref relative au favori s'affiche.
 - Le favori **1** s'affiche à l'écran en tant qu'application accompagnée d'un cœur.



Modifier un favori

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

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

Modifier le nom du favori

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

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

Effacer un favori

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

- ▶ Effleurer ☰ si nécessaire.
 - L'écran d'accueil s'affiche comme vue de l'application.
- ▶ Maintenir pressé le favori **1**.
 - L'information en bref s'affiche au-dessus de l'application.

- ▶ Effleurer  «Effacer».
 - L'écran indique: «Voulez-vous réellement effectuer une suppression ou une réinitialisation?»
- ▶ Effleurer  «Non» pour conserver le favori.
- ▶ Effleurer  «Oui» pour effacer le favori.

Démarrer un favori

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

4.14 Epinglez

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

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

 Les applications CuissonMatic et celles de recettes ainsi que le chauffe-plat et la dessiccation (selon le modèle) ne peuvent pas être épinglés.

Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner (voir page 18) l'application souhaitée.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 23).
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale.
 - La punaise épinglee prend la couleur ambre.
 - La valeur principale de l'application souhaitée est définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur principale épinglee s'affichera comme valeur proposée.

Réinitialiser une valeur principale épinglee

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

 Si toutes les valeurs principales épinglees doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglees» (voir page 55).

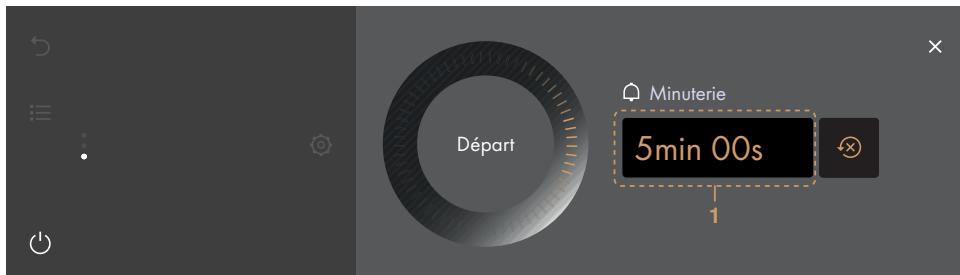
4.15 Minuterie

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

Réglage et démarrage de la minuterie

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

- ▶ Réglér la durée souhaitée avec le CircleSlider.



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

Lorsque la durée est écoulée,

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

- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.

Contrôle et modification

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

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

Arrêt anticipé de la minuterie

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

4.16 Eclairage

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

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

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

Activer l'éclairage de l'espace de cuisson

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

Désactiver l'éclairage de l'espace de cuisson

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

4.17 Blocage de l'écran

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

Activer le blocage de l'écran

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

Désactiver le blocage de l'écran

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

4.18 Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Le mode calme peut être activé ou désactivé à la fois dans les réglages utilisateur (voir page 53) et dans la barre de fonction pour un accès rapide.

Activer le mode calme

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

Désactiver le mode calme

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

4.19 Heure

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

Afficher l'heure

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

Masquer l'heure

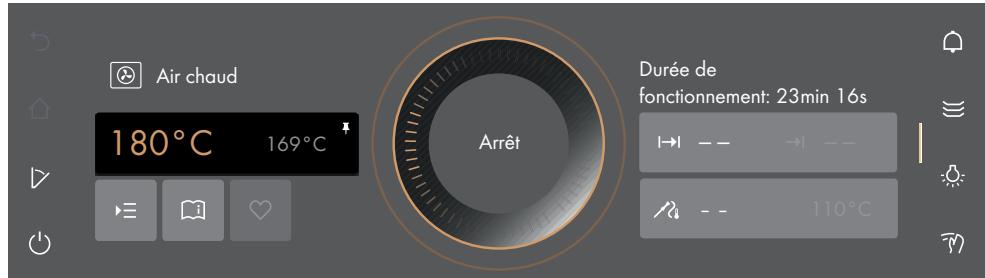
- ▶ Effleurer  pour masquer l'heure.
 - L'heure disparaît de l'écran.

4.20 Interrompre une application/arrêt anticipé

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

Interrompre une application

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».



- L'application est arrêtée.
- Un son de rappel retentit s'il est activé.
- Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Répondre par  «Oui» à la question «Voulez-vous réellement quitter l'application?».
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre (voir page 32) le mode de cuisson.
 - Sélectionner la touche de fonction  pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction  pour accéder (voir page 18) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter (voir page 33) l'appareil.

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

 Dans le cas des applications Sabbath, une interruption n'est possible qu'avec la touche de fonction  (voir page 38).

Arrêter prématurément une application

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
- Une application en cours est terminée; s'ils sont activés, la minuterie ou le tiroir chauffant de l'appareil continuent de fonctionner.
- Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
- L'appareil s'arrête (voir page 33).

4.21 Fin du fonctionnement

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

- L'application s'arrête automatiquement.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Si des étapes ultérieures sont disponibles, l'écran indique: «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?».
- Appuyer sur «Non» pour arrêter définitivement le mode de cuisson.
- Appuyer sur «Oui» pour confirmer le message.
- Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre (voir page 32) le mode de cuisson.
 - Sélectionner la touche de fonction ↵ pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction ⇧ pour accéder (voir page 18) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter (voir page 33) l'appareil.

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

- l'écran indique: «Chaleur résiduelle dans l'espace de cuisson» et la température actuelle de l'espace de cuisson s'affiche.

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

- la température de la sonde est affichée à l'écran.

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

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 33) automatiquement.

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 d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

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

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

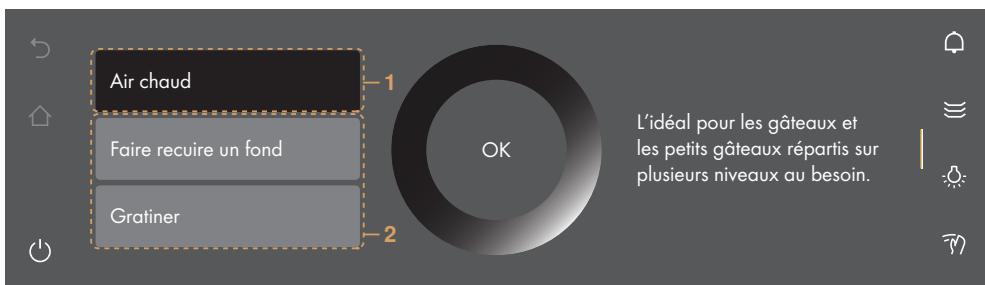
4.23 Etapes ultérieures

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

 Si l'«Ouverture automatique de la porte» (en fonction du modèle) est activée, aucune étape ultérieure ne s'affiche à l'écran après la fin d'une application. Au lieu de cela, la porte de l'appareil s'ouvre.

Dès qu'une application se termine/est interrompue et que le message «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?» a été confirmé (voir page 31) par «Oui»,

- les étapes ultérieures disponibles s'affichent à l'écran:



Poursuivre le mode de cuisson

- ▶ Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.
 - L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de s'arrêter ou de s'interrompre. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise de l'application arrêtée/interrompue.
 - L'étape ultérieure **2** propose des valeurs principales indépendantes de l'application terminée/interrompue.
- ▶ Confirmer la sélection avec «OK».
 - «Prêt à démarrer» avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer  si nécessaire et régler (voir page 23) les options.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'étape ultérieure.

Interrompre le mode de cuisson

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

- Sélectionner la touche de fonction  pour accéder (voir page 18) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter (voir page 33) l'appareil.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 33) automatiquement.

4.24 Arrêt de l'appareil

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

Affichage après l'arrêt

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

- la chaleur résiduelle et la température tant que celle-ci est supérieure à 80 °C,
- la température de la sonde si la sonde de température de l'aliment à cuire reste insérée,

4.25 Astuces concernant l'appareil

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

Thèmes

Les thèmes suivants peuvent être consultés:

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

Consulter des astuces concernant l'appareil

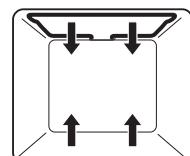
- Effleurer  «Astuces concernant l'appareil» sur l'écran d'accueil.
- Le menu des astuces concernant l'appareil s'affiche sur l'écran.
- Sélectionner le thème souhaité.
- Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, des informations sur le thème choisi s'affiche.

5 Applications

5.1 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30-280 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30-300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



5 Applications

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

Utilisation

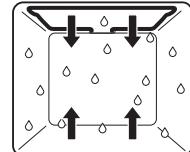
- Application classique pour cuire au four ou cuire sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis

 Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.2 Chaleur voûte et sole humide



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



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

Application

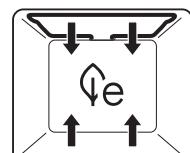
- Pains, tresses, rôtis et gratins sur un niveau
- Rôtissage doux

 Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.3 Chaleur voûte et sole eco



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



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

Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins

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

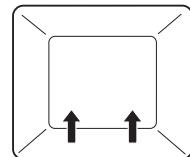
 Pour cette application, la courbe de température est optimisée pour obtenir une cuisson économique. C'est ce qu'indique l'affichage à l'écran «ECO» pendant le mode de cuisson.

 Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.4 Chaleur de sole



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



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Application

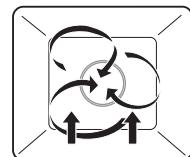
- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

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

5.5 PizzaPlus



Plage de température	30-280 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30-300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



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

Application

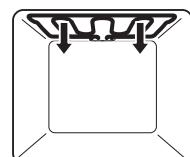
- Pizzas, tartes et quiches

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

5.6 Gril



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



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

Utilisation

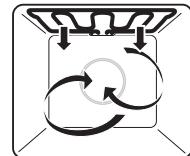
- Aliments à griller peu épais comme les morceaux de poulet et les saucisses
- Gratins
- Toasts
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille.
- ▶ Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

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

5.7 Gril-chaleur tournante



Plage de température	30-280 °C
Plage de température appareil à pyrolyse	30-300 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3



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

Application

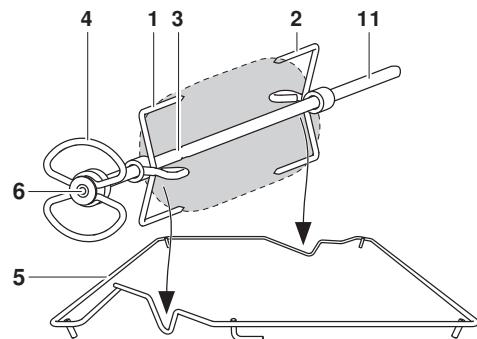
- Poulet entier
- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou le poser dans un moule en porcelaine ou en verre.
- ▶ Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

5.8 Broche tournante

L'appareil est muni d'un entraînement pour la broche tournante, qui s'enclenche automatiquement avec les applications «Gril», «Gril-chaleur tournante» et «Rôtissage doux au gril». La broche tournante peut être utilisée avec la sonde de température coulée.

Broche tournante

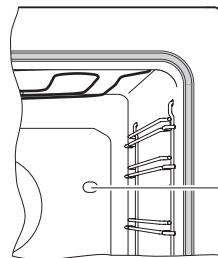
- ▶ Assaisonner et ficeler la viande.
- ▶ Avec les rôtis, placer l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3**.
- ▶ Presser la viande avec la deuxième agrafe **2** et fixer l'ensemble avec les vis.
- ▶ Introduire une plaque à gâteaux revêtue de papier 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,

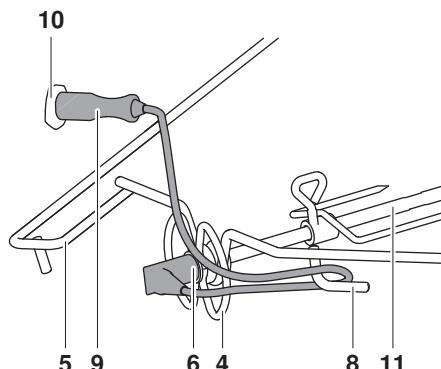
- ▶ fixer les ailes et les cuisses avec de la ficelle.
- ▶ Faire passer la broche tournante à travers le blanc et non dans la cavité ventrale.



7

Si la sonde de température coudée de l'aliment à cuire 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 coudée de l'aliment à cuire dans la prise **10**.

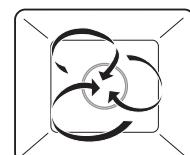


 Pour une mesure correcte de la température de la sonde, la partie la plus épaisse de la viande doit se trouver au niveau du repère dans le tiers avant de la broche tournante.

5.9 Air chaud



Plage de température	30-280 °C
Plage de température	30-300 °C
Appareil à pyrolyse	
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3 (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

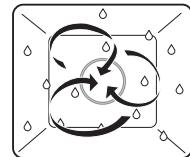
- Convient particulièrement pour les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis

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

5.10 Air chaud humide



Plage de température	30-250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3 (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 d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

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

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

5.11 Air chaud eco



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



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

Application

- Rôtis, petits gâteaux et gratins

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

 Pour cette application, la courbe de température est optimisée pour obtenir une cuisson économique. C'est ce qu'indique l'affichage à l'écran «ECO» pendant le mode de cuisson.

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

5.12 Applications Sabbat

Il faut activer (voir page 54)  «Mode Sabbat» dans les réglages utilisateur pour pouvoir utiliser les applications  Sabbat chaleur voûte et sole et  Sabbat chaleur voûte et sole humide.

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

Fonctionnement

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

Sélectionner et démarrer

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  Applications Sabbat et confirmer (voir page 18) si nécessaire avec «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer avec «OK».
 - Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuer (voir page 23) si nécessaire les réglages souhaités.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application souhaitée.
 - L'appareil est prêt à fonctionner.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
 - La cuisson démarre, le chauffage commence de manière légèrement différée.

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

Interruption/arrêt anticipé

Une application Sabbat peut être interrompue ou arrêtée (voir page 30) de manière anticipée pendant le déroulement du mode de cuisson.

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
- L'application en cours est arrêtée.
- L'écran s'assombrit.
- L'appareil s'arrête (voir page 33).
- L'écran d'accueil s'affichera au prochain démarrage de l'appareil.

Fin du mode de cuisson

La fin (voir page 31) régulière du mode de cuisson a lieu lorsque la durée réglée est écoulée.

Coupure de courant

Après une coupure de courant, l'appareil se comporte de la manière décrite au chapitre «Après une coupure de courant» (voir page 66).

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

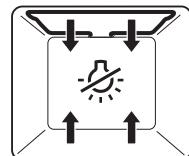
Conseils pour un résultat optimal

- Utiliser uniquement des aliments précuits.
 - Ne pas laisser les aliments trop longtemps dans l'appareil avant le mode de cuisson.
-  La minuterie et le tiroir chauffant de l'appareil ne peuvent pas être utilisés en même temps. Ils sont désactivés au démarrage de l'application.
V-ZUG-Home n'est pas disponible pendant ce mode de cuisson.

Sabbat chaleur voûte et sole



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



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

Application

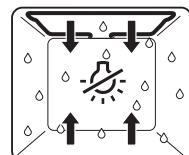
- Réchauffer ou maintenir au chaud des plats, pains ou pâtisseries précuits et croustillants sur un niveau
- Pain, pizza et feuilletés pour l'apéritif
- Rôtissage doux

 Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

Sabbat chaleur voûte et sole humide



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



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

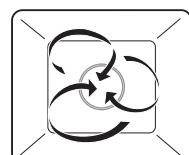
Application

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

5.13 Faire sécher (en fonction du modèle)



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



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

Utilisation

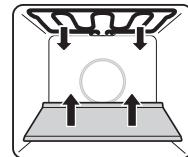
- Faire sécher des fruits, des légumes et des herbes aromatiques

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

5.14 Pizza pro (selon le modèle)



Température	350 °C
Niveau	2



Parfait pour les pizzas dont la pâte est faite maison, comme la pizza napolitaine. La pizza est cuite à très haute température. La plaque à pizza, disponible comme accessoire, est préchauffée dans l'appareil. Le préchauffage dure environ 25 à 30 minutes et est toujours activé.

 **Retirer les éventuelles extensions totales et les remplacer par les grilles d'appui traditionnelles.**

 **N'utilisez pas de plaque à gâteaux ni de papier sulfurisé, mais uniquement des accessoires (voir page 67) adaptés.**

 L'éclairage de l'espace de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute en raison des températures élevées.

5.15 Rôtissage doux

Fonctionnement

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

La durée de cuisson peut être réglée entre 1 heure 1/2 et 4 heures 1/2 selon la sorte de viande pour le  «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou entre 2 heures 1/2 et 4 heures 1/2 pour le  «Rôtissage doux au gril».

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. 1/2 à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande: 500–2000 g
- Température de la sonde de la viande: jusqu'à 85 °C
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande de qualité, pas trop mature

- Sélectionner une longue durée de réglage pour des morceaux persillés comme de l'épaule ou de l'échine.

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

Tableau de rôtissage 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	à point	58
		bien cuit	65
Noix de veau, carré de veau	saisi	à point	63
		bien cuit	69
Epaule de veau	saisi	bien cuit	72
		au gril	72
Collier de veau	saisi	bien cuit	75
		au gril	75
Rond de gîte de veau	saisi	A point	61
		bien cuit	69
Poitrine de veau roulée	au gril	bien cuit	75
Filet de bœuf	saisi	saignant	48
		mi-saignant	53
		à point	57
		bien cuit	65
Entrecôte, roast-beef	saisi	à point	57
		bien cuit	64
Rumsteak	saisi	à point	63
		bien cuit	69
Entrecôte parisienne	saisi	à point	60
		bien cuit	69
Epaule de bœuf	saisi	à point	72
		au gril	75
Quasi de porc, carré de porc	saisi	à point	61
		bien cuit	72
Collier de porc	saisi	bien cuit	76
		au gril	76

Morceau de viande	Mode de préparation	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Epaule de porc	au gril	bien cuit	76
Gigot d'agneau	saisi	à point	65
		bien cuit	74
	au gril	bien cuit	74

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 directement sur la grille.
-  Saisir la viande après la cuisson pour obtenir une croûte bien croustillante. Cela ne fait qu'à peine changer le degré de cuisson pour les grosses pièces de viande. Pour les morceaux plus petits, la température cible devrait être réduite de 2 à 3 °C.
- ▶ Piquer la sonde de température de l'aliment à cuire dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.
-  Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible. La température au cœur de la viande est importante pour un résultat optimal en fin de cuisson.
- ▶ Introduire la grille avec la viande au niveau 2, ainsi qu'une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau 1.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer  «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

Rôtissage doux avec 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 de démarrer  «Rôtissage doux au gril». Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.
- ▶ Piquer la viande sur la broche tournante et insérer la sonde de température de l'aliment à cuire dans la broche tournante.
- ▶ Introduire une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau 1.
- ▶ Placer la broche tournante 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  «Rôtissage doux au gril» (voir page 44).

Sélectionner et lancer le rôtissage doux



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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications «Rôtissage doux» et confirmer si nécessaire par «OK» (voir page 18).
- ▶ Sélectionner le type de viande.
- ▶ Sélectionner la pièce de viande souhaitée.
- ▶ Sélectionner la méthode du rôtissage doux souhaitée et confirmer par «OK».



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

- ▶ Sélectionner le degré de cuisson Avec le «rôtissage doux de viande déjà saisie»: (impossible avec «Libre choix de la viande»).
- ▶ Avec «Rôtissage doux au gril»: sélectionner le degré de brunissement souhaité.
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- ▶ Si besoin, adapter la valeur proposée et régler un démarrage différé si désiré (voir page 21).
- ▶ Appuyer sur «Rôtissage doux» pour lancer l'application.



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

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

55min

75°C

35°C



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

Interrompre le rôtissage doux/arrêt anticipé

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt» pour interrompre le rôtissage doux.
 - L'écran indique: «Désirez-vous réellement interrompre l'application?»
 - ▶ Effleurer «Oui» pour interrompre le rôtissage doux ou l'arrêter prématurément.
 - Le fonctionnement est interrompu.
 - ▶ Maintenir pressée la touche de fonction pour arrêter l'appareil (voir page 33).
-
- Si vous avez sélectionné par mégarde «Oui» et que vous désirez cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, sélectionner dans ce cas une autre application.
- Le «Rôtissage doux» ne convient pas à la viande déjà saisie.

5.16 Maintien au chaud

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

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

5.17 Chauffe-plat dans l'espace de cuisson

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Positionner le plat dans l'espace de cuisson.
 - L'idéal est d'introduire la grille et de poser le plat dessus.
- ▶ Effleurer l'application  «Chauffe-plat».
 - La durée et la fin calculée s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 21).

 Choisissez une durée d'au moins 30 minutes.

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

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

5.18 CuissonMatic

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

Degré de brunissement

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

Durée

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

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

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

Sélectionner et lancer CuissonMatic

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «CuissonMatic» et confirmer (voir page 18) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin  ou un démarrage différé (voir page 21) .
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
 - L'écran indique «La durée est en cours de calcul».
 - La durée restante s'affiche à l'écran.

5.19 Livre de recettes

Le livre de recettes suivant est disponible pour cet appareil:

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

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

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

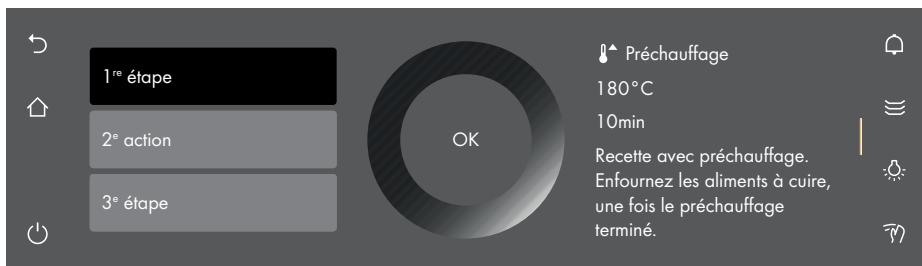
Démarrer une recette

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «Recettes» et confirmer (voir page 18) si nécessaire avec «OK».
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité.
- ▶ Sélectionner le chapitre souhaité.
- ▶ Sélectionner la recette souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
 - Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 21).
- ▶ Pour voir les différentes étapes de la recette, ouvrir l'aperçu des étapes dans la partie gauche de la zone de contenu. Sélectionner «1^{re} étape». L'aperçu des étapes s'ouvre et pour chaque étape, des informations telles que l'application, la température et la durée peuvent être affichées. L'instruction correspondante s'affiche avec l'information d'action.
- ▶ La recette peut être démarrée à l'étape choisie en sélectionnant une étape ou une action et en confirmant avec «OK». L'étape choisie est reprise sur l'écran «Prêt à démarrer» et la recette est lancée comme d'habitude avec «Démarrer».
- ▶ Une recette peut être démarrée à n'importe quelle étape; il est donc possible de sauter des étapes.

 Si l'on souhaite démarrer la recette à une étape ultérieure, sélectionner l'action précédant cette étape afin d'obtenir l'information sur le niveau.

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



Pendant le déroulement de la recette

Pendant le déroulement de la recette, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, par ex. pour retourner l'aliment ou pour introduire un autre aliment. Dans ce cas, le mode de cuisson est arrêté et une instruction de manipulation 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, par ex. retourner l'aliment.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et confirmer le message par «OK».
 - La recette se poursuit.

Interrompre la recette

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

5.20 Recettes personnelles

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

 Avec «Préchauffage», l'espace de cuisson est chauffé à la température souhaitée pour l'étape suivante. Cette température est maintenue jusqu'à insertion de l'aliment à cuire et confirmation avec «OK».

Avec «Intervalle», le chauffage continue de fonctionner et maintient constante la température de l'espace de cuisson.

Avec «Pause», le chauffage s'arrête et la température diminue.

Créer une recette personnelle

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Effleurer .
- ▶ Effleurer «Recettes personnelles».
- ▶ Effleurer «Créer une recette».
 - La sélection «Ajouter une étape» apparaît.

5 Applications

- ▶ Effleurer «Ajouter une étape».
 - Les possibilités de sélection apparaissent.
- ▶ Sélectionnez l'application voulue ou «Préchauffage», «Pause» ou «Intervalle», puis confirmez par «OK».
- ▶ Effectuer les réglages souhaités pour l'étape correspondante.
- Régler la température ou le niveau de température.
- Régler la durée.
- Régler «Préchauffage» si l'espace de cuisson doit être chauffé à une température souhaitée.
- Régler «Sonde de température de l'aliment à cuire» si une certaine température de la sonde doit être atteinte.
- ▶ Confirmer par «OK».
- ▶ Créer les étapes suivantes de la même manière.

 Il est possible de créer jusqu'à 10 étapes pour une recette personnelle.

Nommer une recette créée

- ▶ Saisir le nom de la recette à l'aide du clavier.
- ▶ Confirmer par «OK».
 - La nouvelle recette s'affiche maintenant sur l'écran «Recettes personnelles».

Démarrer une recette

- ▶ Sélectionner la recette souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Démarrer la recette avec «Démarrer».

Modification de recettes personnelles

Chacune des recettes personnelles peut être modifiée.

- ▶ Sélectionner la recette souhaitée.
- ▶ Effleurer .
- ▶ L'écran «Editer une recette» apparaît.

Modifier une étape

- ▶ Effleurer l'étape à modifier.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer par «OK».

Ajouter une étape

- ▶ + Effleurer «Ajouter une étape».
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer par «OK».

Effacer une étape

- ▶ Pour l'étape souhaitée, effleurer .
- L'écran indique: «Souhaitez-vous vraiment effacer cette étape?».
- ▶ Pour effacer cette étape, effleurer .
- L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

- ▶ Confirmer par «OK».
- ▶ Nommer une recette modifiée.
- Saisir le nom de la nouvelle recette à l'aide du clavier.
- ▶ Confirmer par «OK».

Copie de recettes personnelles

- ▶ Effleurer «Recettes personnelles».
- ▶ Sélectionner la recette souhaitée.
- ▶ Effleurer  .
 - Les différentes étapes peuvent maintenant être modifiées.
 - Il est aussi possible d'ajouter des étapes.
- ▶ Confirmer par «OK», puis nommer et enregistrer la nouvelle recette.

Copier une recette

Les recettes du livre de recettes peuvent être copiées.

- ▶ Effleurer le livre de recettes.
- ▶ Sélectionner la recette souhaitée.
- ▶ Effleurer  .
 - Les différentes étapes peuvent maintenant être modifiées.
 - Il est aussi possible d'ajouter des étapes.
- ▶ Confirmer par «OK», puis nommer et enregistrer la nouvelle recette.

Effacer une recette personnelle

Chacune des recettes personnelles peut être effacée.

- ▶ Sélectionner la recette souhaitée.
- ▶ Effleurer  .
 - L'écran indique: «Souhaitez-vous vraiment effacer cette recette?».
- ▶ Pour effacer la recette, effleurer  .
 - La recette est effacée.

5.21 EasyCook

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

Aperçu des groupes d'aliments

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

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

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

Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «EasyCook» et confirmer (voir page 18) si nécessaire par «OK».

- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments souhaité.
 - ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
 - ▶ Sélectionner la forme de l'aliment (en entier, en morceaux, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
 - ▶ Sélectionner le mode de préparation (cuire, cuire au four, etc.) et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages de l'aliment choisi s'affichent à l'écran.
 - Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 23).
 - Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

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

Les aliments suivants sont disponibles:

Lait

Viande

Œufs

Viande de porc

Poisson

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

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

Cuisines régionales

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

Les cuisines régionales suivantes sont disponibles:

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

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

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

6 V-ZUG-Home

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

Le soussigné, V-ZUG SA, déclare que l'équipement radioélectrique du type est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: <https://www.vzug.com/fr/fr/guidance-for-testing-institutes>

6.1 Conditions d'utilisation

Pour pouvoir utiliser pleinement V-ZUG-Home, les conditions suivantes doivent être remplies:

- Accès Internet à Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone ou tablette connecté(e) au réseau domestique
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



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

6.2 Première mise en service

 Restez à proximité de votre appareil 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 vzug.com.

7 Réglages utilisateur

7.1 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application ☰ «Réglages utilisateur» et confirmer (voir page 18) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité.
 - Le menu principal du réglage utilisateur souhaité ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
 - Le réglage est aussitôt repris.
- ▶ Effleurer ↵ pour quitter le sous-menu.
- ▶ Effleurer □ pour quitter les réglages utilisateur.

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

7.2 Langue

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

7.3 Sécurité enfants

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

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

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

7.4 Ecran

Schéma de couleurs

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

Luminosité

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

Arrière-plan

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

7.5 Signaux acoustiques

Mode calme

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

Univers sonore

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

Sons de rappel

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

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

Signaux acoustiques

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

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

7.6 Réglages personnels

Mode d'alimentation EasyCook

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

Cuisines régionales EasyCook

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

Ecran d'accueil

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

Etapes ultérieures

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

Unité de température

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

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

Mode Sabbat

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

7.7 Fonctions d'assistance

Eclairage

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

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

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

Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

Si le réglage est «Marche», la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement lorsque la durée réglée est écoulée ou que l'aliment à cuire a (voir page 32) atteint la température de la sonde souhaitée.

Fermeture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

Son de préchauffage

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

7.8 Date et heure

Synchronisation temporelle

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

Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver (HAEC/HEC)

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

Heure

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

Format de la date et de l'heure

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

Heure en arrêt automatique

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

Format de l'horloge

L'apparence de l'horloge sur l'écran d'arrêt automatique est modifiable. Sont proposés à la sélection les cadrants «Numérique», «Analogique» et «Point».

Mode nuit

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

 Le mode nuit dure toujours 8 heures.

Synchronisation horaire

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

7.9 V-ZUG-Home

Mode

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

Afficher les informations

Affiche toutes les informations relatives à la connexion.

Redémarrer l'interface

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

Réinitialisation

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.

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

7.10 Informations sur l'appareil

Numéros d'identification

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

Numéros de version

Les versions actuelles des logiciels s'affichent.

Mode démo

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

Contact Service

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

7.11 Réglages d'usine

Valeurs codées

Restaure toutes les valeurs codées.

Ecran d'accueil

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

Favoris

La saisie de «OK» efface tous les favoris définis.

V-ZUG-Home

Déconnecte toutes les connexions aux appareils mobiles.

Réglages d'usine

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

7.12 EcoManagement

Informations sur la consommation

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

Affichage de la consommation

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

Réinitialisation

Réinitialise tous les compteurs EcoManagement.

7.13 Service

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

8 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

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

Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

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

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

8.1 Nettoyage extérieur

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

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

Tiroir chauffant de l'appareil (selon le modèle)

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

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

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

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

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

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

En cas de salissures coriaces dans les appareils sans pyrolyse:

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

8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux



Altération de la propriété anti-adhérente.

N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, basique ou acide. Ne grattez pas la surface.

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

8.4 Autonettoyage pyrolytique (selon le modèle)



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

La façade de l'appareil devient plus chaude que lors du fonctionnement normal.

Un dégagement d'odeurs et de fumée pouvant se produire, aucun animal (en particulier des oiseaux) ne doit se trouver dans la même pièce pendant cette opération. La pièce doit être bien aérée pendant et après l'utilisation.

Eliminez préalablement les principaux restes de graisse et d'huile ainsi que les résidus brûlés. N'utilisez pas de nettoyants chimiques. Les résidus de produits nettoyants peuvent provoquer des réactions chimiques, détruire l'email et dégager des vapeurs toxiques.

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



L'autonettoyage pyrolytique – refroidissement compris – dure env. 3 à 5 heures selon le degré de salissure.

Tant que la température est supérieure à 300 °C, l'éclairage et le tiroir chauffant de l'appareil sont éteints et ne peuvent pas être allumés.

Sélectionnez et lancez l'autonettoyage pyrolytique



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

Retirez les accessoires, grilles de guidage, éléments coulissants à sortie totale, la vaisselle et tout autre objet de l'espace de cuisson. Sinon, ils risquent de se décolorer et leurs surfaces peuvent devenir rugueuses. De plus, il en résulterait une déterioration du coulissemement des éléments coulissants à sortie totale.

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

Démarrage différé

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

- ▶ Sélectionnez avant le démarrage.
- ▶ Réglez l'heure de fin souhaitée.
- ▶ Effleurez «Démarrer».
 - L'appareil reste éteint jusqu'au démarrage automatique calculé et la porte de l'appareil est verrouillée.

Interrompre

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

Fin

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

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

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

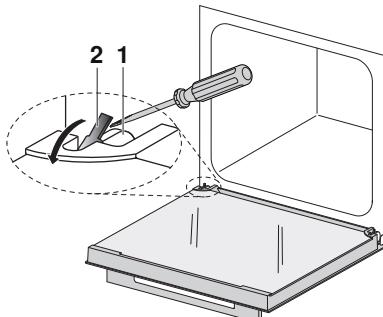
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

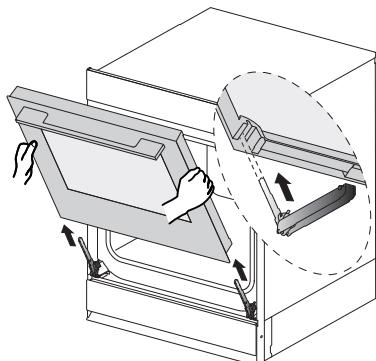
Retrait de la porte de l'appareil

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

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

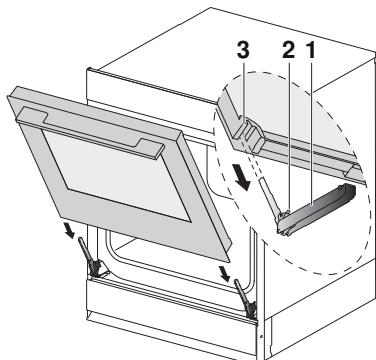


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

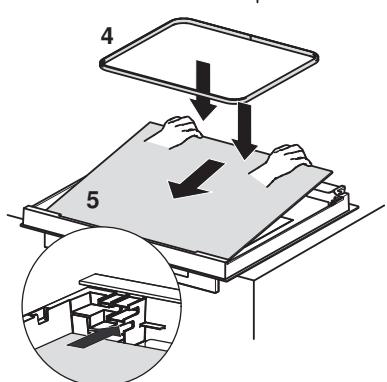
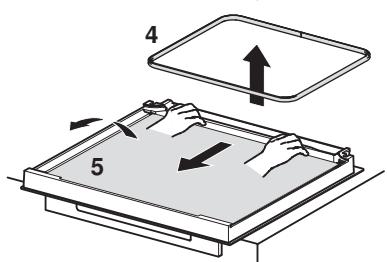
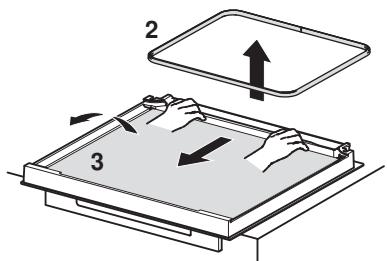
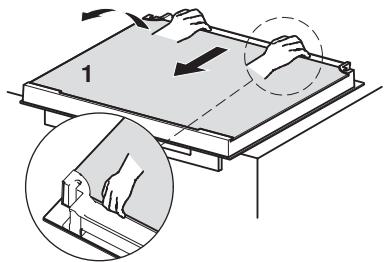
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 -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



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

Nettoyage des vitres de la porte

- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par exemple sur un torchon.
 - Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Retirer le joint **2**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.

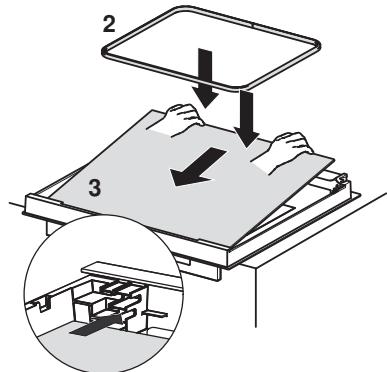


Pour les appareils à pyrolyse:

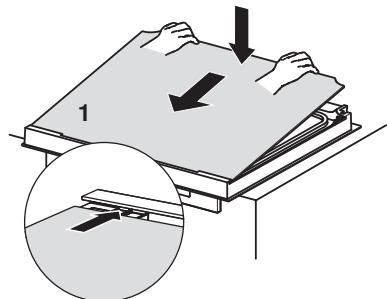
- ▶ Retirer le joint **4**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre de la porte **5**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Nettoyer les vitres et bien les sécher.
- ▶ Remettre la vitre de la porte **5** en place. Placer la vitre de la porte **5** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
 - L'inscription sur le verre doit être visible.
- ▶ Insérer le joint **4**.

Pour tous les appareils:

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



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



8.6 Nettoyage du joint de la porte

- ▶ 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.**

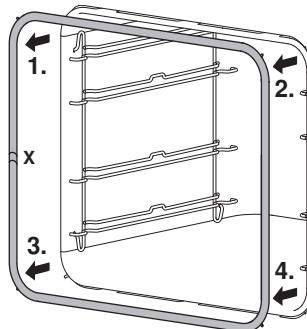
8.7 Remplacement du joint de la porte

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

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

Retirer le joint de la porte

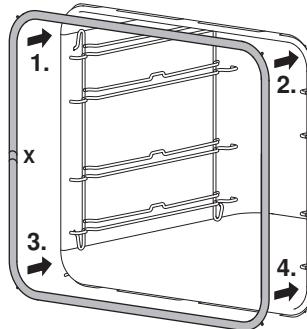
- ▶ Retourner le joint vers l'extérieur d'environ 30° dans l'un des quatre angles et le retirer doucement.
- ▶ Lorsque les quatre étriers sont desserrés, retirer le joint.
- ▶ Nettoyer la rainure sur l'appareil avec un chiffon humide.



Mise en place du joint de la porte

 Le point de colle et le trou d'aération X doivent se trouver à gauche au centre.

- ▶ Commencer le montage du joint dans l'un des angles supérieurs.
- ▶ Introduire le crochet d'insertion dans la fente de l'extérieur vers l'intérieur avec un angle de 30°. Dès que le côté supérieur est en place, introduire les deux angles inférieurs.
- ▶ Presser le joint de la porte en haut, en bas, à droite et à gauche sur l'appareil.



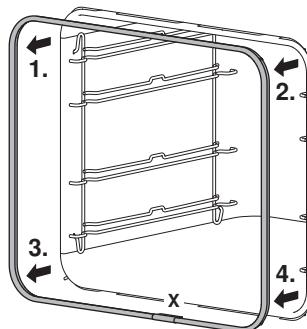
8.8 Remplacement du joint de porte (appareils à pyrolyse)

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

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

Retirer le joint de la porte

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

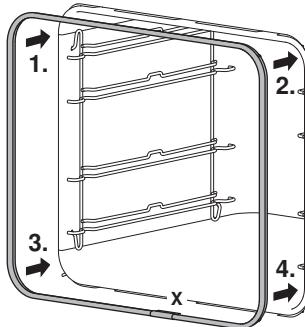


Mise en place du joint de la porte



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

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



Contrôler la bonne fixation du joint de la porte

Les quatre étriers doivent être suspendus à la languette.

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

8.9 Remplacement de la lampe DEL



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

8.10 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

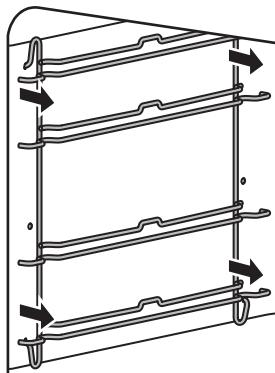
- La grille et la grille de guidage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

Retirer et replacer la grille de guidage



Lors de la mise en place de la grille de guidage, veillez à ne pas endommager l'email.

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



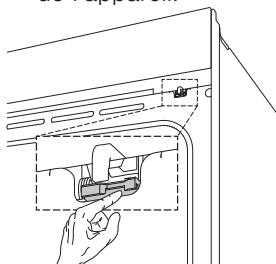
9 Eliminer des dérangements

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

9.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
▪ «FX/EXX»	▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 67) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «UX/EXX»	▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 67) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ « A1/E24 », « F0/E13 »	▪ Sonde de température surchauffée, température maximale dépassée	▶ Laisser refroidir l'appareil. ▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK». – L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 67) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.

Message	Cause possible	Solution
▪ «A1/E69» pour les appareils à pyrolyse	▪ Échec de la détection de l'état de la porte de l'appareil.	<p>► Appuyer sur la détection de l'état de la porte de l'appareil à côté du crochet de verrouillage et maintenir enfoncée.</p> <p>– L'écran indique: «OK».</p> <p>► Presser «OK».</p> <p>► Enfoncer le levier de détection de l'état de la porte de l'appareil pendant 15 secondes. Le crochet de verrouillage se déplace pendant ce délai.</p>



9.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
▪ L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. ▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois. ▪ Coupure de l'alimentation électrique. ▪ Le mode démo est activé. ▪ L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacer le fusible. ► Réenclencher le coupe-circuit automatique. ► Appeler le service après-vente. ► Contrôler l'alimentation électrique. ► Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ► Contacter le service après-vente. ► Contacter le service après-vente.
▪ La porte de l'appareil ne s'ouvre pas automatiquement (en fonction du modèle)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Panne de courant ▪ L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ► La porte de l'appareil peut être ouverte manuellement. ► Contacter le service après-vente.
▪ L'éclairage ne fonctionne pas	▪ La lampe DEL est défectueuse.	► Contacter le service après-vente.
▪ La durée de cuisse semble être très longue	▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	► Raccorder l'appareil sur deux phases.

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une forte fumée se dégage lors de grillades 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe. ▪ La puissance du gril est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui indiqué par «EasyCook». ▶ Réduire la puissance du gril.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparition de bruits pendant le fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation). 	<p>Ces bruits sont normaux.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'horloge n'est pas à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fréquence réseau irrégulière ▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactiver la synchronisation réseau. Ou: ▶ Connecter l'appareil à Internet. ▶ L'heure est automatiquement synchronisée. ▶ Contacter le service après-vente.

9.3 Après une panne de courant

 Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

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

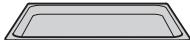
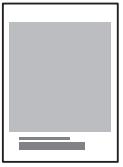
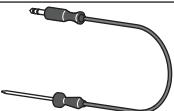
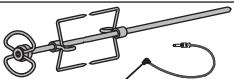
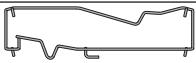
Coupure de courant prolongée

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

10 Accessoires et pièces de rechange

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

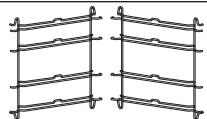
10.1 Accessoires

Plaque à gâteaux avec TopClean	Grille	Livre de recettes
		
Sonde de température de l'aliment à cuire	Broche tournante complète	Cadre de support
		

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Joint de la porte
	

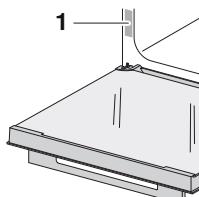
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

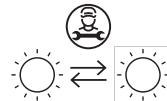
- ▶ Voir la plaque signalétique 1



11.1 Sources lumineuses

⚠️ Les sources lumineuses doivent être remplacées uniquement par un technicien de service.

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



11.2 Note pour les instituts d'essai

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

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

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

11.3 Mesure de la température

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

11.4 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) N°: 65/2014

Marque	-	V-ZUG
Type de l'appareil	-	Four encastré
Désignation du modèle	-	C6T C6T...P
Classe d'efficacité énergétique	-	A+ A
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,71 0,73
Consommation d'énergie en mode «air chaud/recyclage d'air» ²⁾	kWh/cycle	0,65 0,68
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	-	77,4 81
Nombre d'espaces de cuisson	-	1
Méthode de mesure / calcul appliquée	-	EN 60350-1

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

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

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

11.5 Informations relatives au produit

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

Désignation du modèle	-	C6T C6T...P
Poids de l'appareil sans tiroir de l'appareil	kg	37 46
Poids de l'appareil avec tiroir de l'appareil	kg	46 53
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69

11.6 EcoStandby

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

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

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

12 Trucs et astuces

12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... avec rôtissage doux

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

... pour pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
▪ La pâtisserie ou le rôti ont une belle apparence extérieure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le gâteau s'effondre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparer les réglages avec «EasyCook». ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.
Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme. ▪ Les pâtisseries sont plus claires sur une plaque à gâteaux que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. ▶ Pour   et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par «EasyCook». ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries hautes juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson. ▶ Comparer les réglages avec ceux indiqués dans «EasyCook».

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

12.2 Economie d'énergie

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

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

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

13 Élimination

13.1 Emballage

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

13.2 Sécurité

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

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

13.3 Élimination



- Le symbole « poubelle 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.

14 Index

A

Accessoires	13, 67
Accessoires spéciaux	14, 67
Air chaud	37
Air chaud eco	38
Air chaud humide	38
Appareil	
Arrêt.....	33
Elimination.....	71
Mise en marche	16
Appli V-ZUG	51
Application	18
Démarrer	19
Déplacer	17
Sélectionner	18
Applications	33
Applications Sabbat	38
Fonctionnement	39
Interrompre ou arrêter de manière anticipée	39
Sélectionner et démarrer.....	39
Arrêter prématulement une application	30
Astuces concernant l'appareil.....	33
Ouvrir	33
AutoDoor	15
Autonettoyage pyrolytique	57
Démarrer	58
Interrompre	58
Autres problèmes éventuels	65

B

Barre de fonction	11
Blocage de l'écran	29
Activation.....	29
Arrêt.....	29
Brèves instructions	80
Broche tournante	14, 36, 67

C

Cadre de support.....	14, 67
Caractéristiques techniques	67
Chaleur de sole	35
Chaleur voûte et sole	33
Chaleur voûte et sole eco	34
Chaleur voûte et sole humide	34
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	45

CircleSlider	
Commande	18
Réaction	19
Connexion par WLAN	51

Conseils d'utilisation	25
------------------------------	----

Afficher.....	25
---------------	----

Masquer	25
---------------	----

Consignes de sécurité	
-----------------------	--

Avant la première mise en service	7
---	---

Consignes d'utilisation.....	7
------------------------------	---

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	79
---------------------------	----

Coupure de courant	66
--------------------------	----

Cuisines régionales.....	50
--------------------------	----

CuissonMatic	45
--------------------	----

D

Date et heure	
---------------	--

Date.....	54
-----------	----

Format de la date et de l'heure	54
---------------------------------------	----

Heure	54
-------------	----

Heure en arrêt automatique	54
----------------------------------	----

Mode nuit	55
-----------------	----

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

d'hiver (HAEC/HEC)	54
--------------------------	----

Synchronisation horaire.....	55
------------------------------	----

Synchronisation temporelle	54
----------------------------------	----

Démarrage différé.....	21
------------------------	----

Autonettoyage pyrolytique	58
---------------------------------	----

Réglage	21
---------------	----

Dérangements	64
--------------------	----

Description de l'appareil	10
---------------------------------	----

Désignation du modèle	2
-----------------------------	---

Dessiccation	40
--------------------	----

Différence de brunissement.....	70
---------------------------------	----

Dimensions extérieures	67
------------------------------	----

Domaine de validité.....	2
--------------------------	---

Durée.....	20
------------	----

Régler	20
--------------	----

E

EasyCook	49
----------------	----

Groupes d'aliments	49
--------------------------	----

Eclairage	28, 65
-----------------	--------

Activation	28
------------------	----

Arrêt.....	29
------------	----

EcoManagement	
---------------	--

Affichage de la consommation	56
------------------------------------	----

Informations sur la consommation.....	56
---------------------------------------	----

Réinitialiser.....	56
--------------------	----

Economie d'énergie	70
EcoStandby	69
Ecran	
Arrière-plan	52
Commande	16
Luminosité	52
Schéma de couleurs	52
Ecran d'accueil	17
Eléments de commande et d'affichage	11
Élimination	71
Entretien et maintenance	56
Epingler	27
Réinitialiser la valeur principale	27
Valeur principale	27
Espace de cuisson	13
Mesure de la température	68
Etapes ultérieures	32
Interrompre le mode de cuisson	32
Poursuivre le mode de cuisson	32
F	
Favoris	26
Créer	26
Démarrage	27
Effacer	26
Modification	26
Fiche technique du produit	68
Fin	21
Fin du mode de cuisson	31
Avec AutoDoor	32
Fonctions d'assistance	54
Eclairage	54
Fermeture automatique de la porte	54
Ouverture automatique de la porte	54
Son de préchauffage	54
Format de l'horloge	55
G	
générales	
Consignes de sécurité	5
Gril	35
Gril-chaleur tournante	36
Grille	14
Grille de guidage	
Retirer	63
Groupe d'applications	
Sélectionner	18
H	
Heure	29
Afficher	29
Afficher pendant le mode de cuisson	20
Masquer	30
Masquer pendant le mode de cuisson	21
I	
Informations en bref	
Affichages	17
Informations relatives au produit	69
Informations sur l'appareil	
Contact Service	55
Mode démo	55
Numéros d'identification	55
Numéros de version	55
Instituts d'essai	68
Interrompre une application	30
J	
Joint de la porte	
Contrôler	63
Mettre en place	62
Mise en place	63
Remplacement	62
Remplacer	61
Retirer	62
Retrait	62
L	
l'appareil ou l'installation !	5
Lampe DEL	
Remplacement	63
Livre de recettes	46, 67
Longue durée de cuisson	65
M	
Maintien au chaud	45
Messages F et E	64
Messages U et E	64
Minuterie	27
Arrêt anticipé	28
Contrôle	28
Démarrage	27
Modification	28
Réglage	27
Mode calme	29
Activation	29
Arrêt	29
Modes d'alimentation	50
N	
Nettoyage	
Accessoires	63
Espace de cuisson	57
Grille de guidage	63

Joint de la porte	61	V-ZUG-Home	56
Plaque à gâteaux.....	57	Réglages personnels	
Porte de l'appareil	58	Cuisines régionales EasyCook	53
Tiroir chauffant de l'appareil.....	57	Ecran d'accueil	53
Vitres de la porte	60	Etapes ultérieures.....	53
Nettoyage extérieur	56	Mode d'alimentation EasyCook.....	53
Niveaux	13	Mode Sabbat.....	54
O		Unité de température	53
Options	23	Réglages utilisateur.....	52
Démarrage	23	Date et heure.....	54
Sélectionner.....	23	EcoManagement.....	56
Ouverture automatique de la porte	25	Ecran.....	52
P		Informations sur l'appareil	55
Panne de courant	66	Langue	52
Pièces de rechange	67	Modification	52
Pizza pro.....	41	Réglages d'usine.....	55
PizzaPlus	35	Réglages personnels.....	53
Plage de réglage	20	Sécurité enfants	52
Plaque à gâteaux.....	13	Service	56
Plaque signalétique.....	67, 79	Signaux acoustiques	53
Porte de l'appareil		V-ZUG-Home	55
Mise en place	59	Régler pour plus tard	24
Retrait.....	59	Démarrer	25
Possibilités de réglage	12	Réglages	25
Préchauffage.....	24	Résultat de la cuisson non satisfaisant	69
Activer	24	Rôtissage doux	41, 69
Première mise en service.....	10	Au gril.....	43
Prêt à démarrer	12	Déjà saisie	43
Prise.....	13	Fonctionnement	41
Problèmes	64	Interrompre ou arrêter prématurément	44
Q		Placement de la sonde de température	43
Questions	79	Sélectionner et démarrer	44
R			
Raccordement électrique	67	S	
Recettes.....	46	Sabbat chaleur voûte et sole.....	40
Action nécessaire	47	Sabbat chaleur voûte et sole humide.....	40
Démarrage	46	Service et assistance	79
Interrompre	47	Signaux acoustiques	
Recettes personnelles	47	Mode calme	53
Copier	49	Signaux acoustiques	53
Copier une recette	49	Sons de rappel	53
Créer	47	Univers sonore	53
Effacer.....	49	Sonde de température	13
Modification.....	48	Sonde de température de l'aliment à cuire	22, 67
Réglages		Sonde de température de l'aliment à cuire	
Contrôle	24	3 points	14
Modification.....	24	spécifiques à l'appareil	
Réglages d'usine	56	Consignes de sécurité	6
Ecran d'accueil	56	Structure	10
Favoris	56		
Valeurs codées	55		

T

Tableau de rôtissage doux	42
Température cible.....	22
Température de la sonde.....	22
Régler	22
Uniquement mesurer	22
Tiroir chauffant de l'appareil	16
Démarrage	16
Touches de fonction.....	11
Ouvrir	17
Trucs et astuces.....	69
Type.....	2

U

Utilisation	16
Modification.....	19

V

Valeurs	
Adapter	19
Enregistrer.....	19
Vue de listes	11
Vue des applications.....	11
V-ZUG-Home.....	51
Afficher les informations.....	55
Mode	55
Redémarrer l'interface	55
Réinitialisation	55

15 Notes

16 Service et assistance

 Le chapitre «Eliminer 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 bénéficieriez 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.

Plaque signalétique

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

Votre demande de réparation

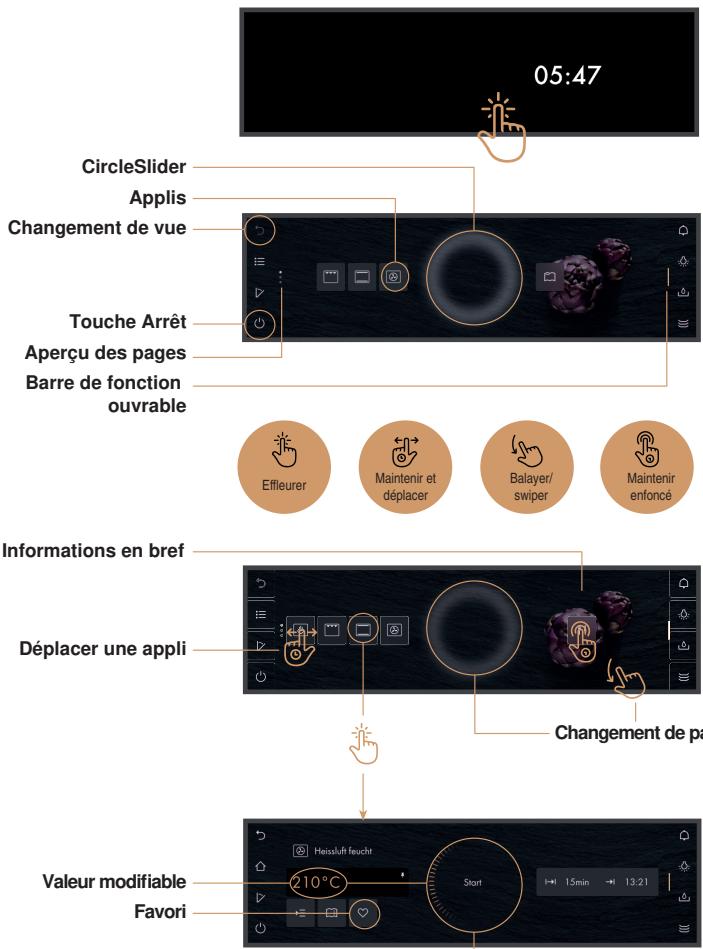
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

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

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

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

Brèves instructions



Marche/Arrêt

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

La commande

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



1063296-11

