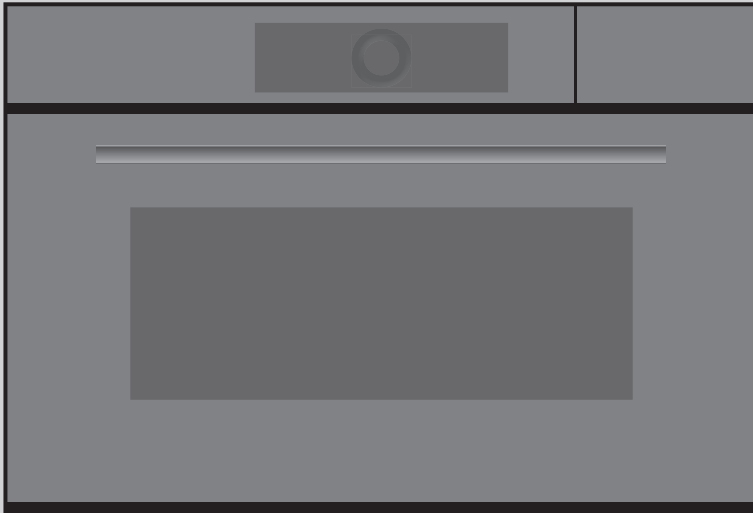




V-ZUG-Home

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



Mode d'emploi

CombiSteamer V6000

Four à vapeur

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous 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
CombiSteamer V6000 38C	CS6T-23029	55-381
CombiSteamer V6000 38	CS6T-23030	60-381

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	4.24	Vider le réservoir d'eau.....	30
1.1	Symboles utilisés	5	4.25	Astuces concernant l'appareil	30
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	5	Applications	31
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6	5.1	Air chaud	31
1.4	Consignes d'utilisation	7	5.2	Air chaud humide.....	31
2	Première mise en service	9	5.3	Air chaud avec vapeur	31
3	Description de l'appareil	9	5.4	Air chaud eco	32
3.1	Structure	9	5.5	Cuisson à la vapeur	32
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	10	5.6	Régénération	33
3.3	Espace de cuisson	11	5.7	Vacuisine	33
3.4	Accessoires.....	12	5.8	Cuisiner pro.....	35
4	Utilisation	14	5.9	Rôtissage doux.....	36
4.1	Commander l'écran.....	14	5.10	Maintien au chaud	38
4.2	Remplir le réservoir d'eau	15	5.11	Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	38
4.3	Sélectionner et démarrer une application	16	5.12	Bien-être.....	39
4.4	Modifier une application	17	5.13	Hygiène.....	39
4.5	Durée.....	18	5.14	CuissonMatic	40
4.6	Démarrage différé/fin	19	5.15	Régénération automatique.....	41
4.7	Température de la sonde.....	19	5.16	Livre de recettes.....	42
4.8	Options.....	20	5.17	Recettes personnelles.....	43
4.9	Contrôler et modifier les réglages	21	5.18	EasyCook	45
4.10	Préchauffage.....	21	6	V-ZUG-Home	46
4.11	Régler pour plus tard	22	6.1	Conditions d'utilisation	47
4.12	Conseils d'utilisation.....	23	6.2	Première mise en service.....	47
4.13	Favoris.....	23	7	Réglages utilisateur	47
4.14	Epingler.....	24	7.1	Ajuster les réglages utilisateur	47
4.15	Minuterie	25	7.2	Langue	48
4.16	Eclairage.....	26	7.3	Sécurité enfants.....	48
4.17	Blocage de l'écran.....	26	7.4	Ecran	48
4.18	Mode calme	26	7.5	Signaux acoustiques	48
4.19	Heure.....	27	7.6	Réglages personnels	49
4.20	Interrompre une application/arrêt anticipé.....	27	7.7	Fonctions d'assistance	50
4.21	Fin du fonctionnement	28	7.8	Date et heure	50
4.22	Étapes ultérieures	29	7.9	V-ZUG-Home	51
4.23	Arrêt de l'appareil	29	7.10	Informations sur l'appareil.....	51
			7.11	Réglages d'usine	51

7.12	EcoManagement	52
7.13	Service	52
8	Entretien et maintenance	52
8.1	Nettoyage extérieur.....	52
8.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	52
8.3	Nettoyage intensif	53
8.4	Nettoyage à la vapeur.....	54
8.5	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	55
8.6	Nettoyage du joint de la porte.....	57
8.7	Remplacement du joint de la porte.....	57
8.8	Remplacement de la lampe DEL.....	57
8.9	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage	57
8.10	Détartrage.....	58
9	Eliminer des dérangements	60
9.1	Messages de dérangement.....	60
9.2	Autres problèmes éventuels	61
9.3	Après une panne de courant.....	62
10	Accessoires et pièces de rechange	63
10.1	Accessoires.....	63
10.2	Accessoires spéciaux	63
10.3	Pièces de rechange	63
11	Caractéristiques techniques	64
11.1	Sources lumineuses	64
11.2	Note pour les instituts d'essai	64
11.3	Mesure de la température.....	64
11.4	Fiche technique du produit.....	64
11.5	Informations relatives au produit.....	65
11.6	EcoStandby	65
12	Trucs et astuces	65
12.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant... ..	65
12.2	Conseils généraux	67
12.3	Economie d'énergie	67
13	Élimination	67
14	Index	68
16	Service et assistance	75

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 coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une 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.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- AVERTISSEMENT: ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces 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 pas d'objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.

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

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position d'aération. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.

- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

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

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 cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais d'eau l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil, voir le chapitre «Entretien et maintenance».
- Vider l'eau résiduelle au sein du réservoir d'eau et le remplir d'eau potable fraîche et froide.

2 Première mise en service

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

- ▶ Retirer de l'espace de cuisson les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus (s'il y en a).
- ▶ Retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre.
 - Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Lancer le rinçage du système d'eau.

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

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

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

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



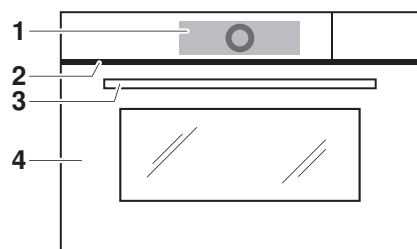
Le chauffage retire les éventuels résidus huileux présents dans l'espace de cuisson. Comme des odeurs et des fumées peuvent se dégager, les animaux (en particulier les oiseaux) ne doivent pas se trouver dans la même pièce pendant le chauffage à vide. Bien aérer la pièce pendant et après l'opération.



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

3 Description de l'appareil

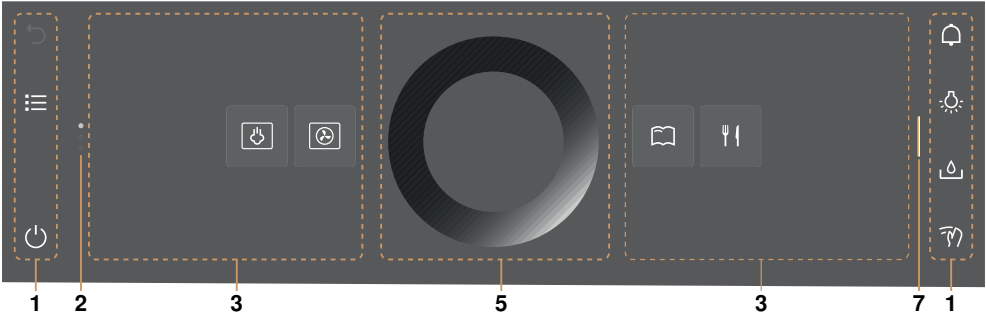
3.1 Structure



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

3.2 Eléments de commande et d'affichage

Vue des applications



Vue de listes



- 1

Barres de fonction avec touches de fonction
- 2

Barre/position de défilement
- 3

Applications
- 4

Liste des applications
- 5

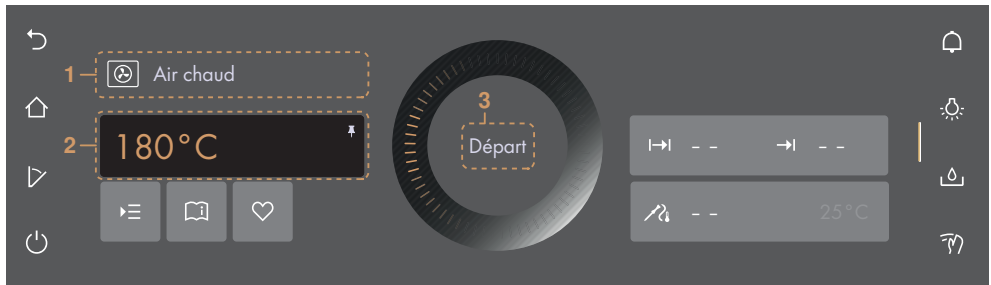
CircleSlider
- 6

Informations
- 7

Barre permettant d'ouvrir la barre de fonction

Touches de fonction de gauche	Touches de fonction de droite
Une étape en arrière	Minuterie
Ecran d'accueil	Eclairage de l'espace de cuisson
Vue de listes	Ouvrir le clapet du compartiment d'eau
Vue de l'application	Blocage de l'écran
Arrêt	Mode calme
	Heure

Prêt à démarrer



- | | | | |
|---|-------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Application | 3 | Démarrer le mode de cuisson |
| 2 | Valeur principale | | |

Possibilités de réglage

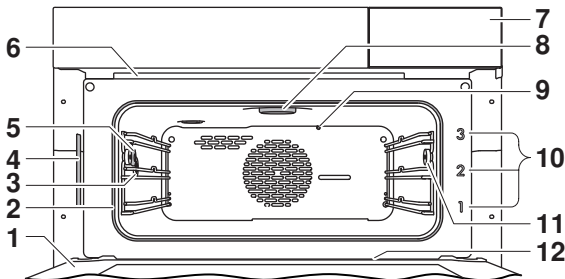
- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ☰ Options | ⏱ Durée |
| 📖 Conseils d'utilisation | → Fin |
| ♥ Favori | 🔥 Température de l'aliment à cuire |

Symbole



📶 V-ZUG-Home

3.3 Espace de cuisson



- | | | | |
|---|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Porte de l'appareil | 7 | Compartiment pour le réservoir d'eau |
| 2 | Joint de la porte | 8 | Eclairage de l'espace de cuisson |
| 3 | Sonde d'atmosphère | 9 | Sonde de température |
| 4 | Plaque signalétique | 10 | Niveaux |
| 5 | Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire | 11 | Ecrou moleté |
| 6 | Ventilation de l'espace de cuisson | 12 | Rigole de la porte de l'appareil |

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

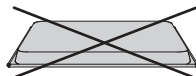
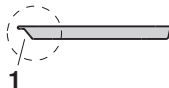
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.



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

- Moule par ex. pour les tartes, les pains et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pas pour les applications  «Cuisson à la vapeur» et  «Vacuisine».
- ▶ Utiliser une plaque en acier inox à la place.
- Convient pour les applications  «Régénération» et  «Air chaud avec vapeur» si la température réglée est supérieure à 150 °C. En cas d'utilisation fréquente, la surface de la plaque peut changer d'aspect. Cela ne modifie toutefois en rien sa fonctionnalité.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

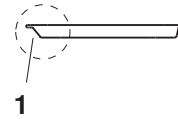


Plaque en inox

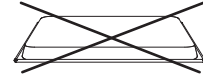
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé.
- Moule pour cuire au four sur deux niveaux avec l'application  «Air chaud», par ex. pour les feuilletés apéritifs et les biscuits.
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer.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



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

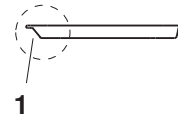
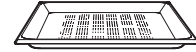


- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

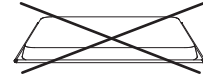


Bac de cuisson perforé

- Spécialement conçu pour ☐ «Cuisson à la vapeur» et ♀ «Vacuisine».
- Pour la cuisson de légumes, de viande et de poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, des baies, etc.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** du bac de cuisson dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.



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



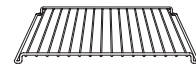
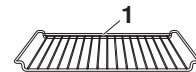
Grille



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

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

- Support pour les plats à rôti 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



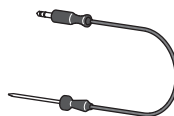
Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points



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 la voûte de l'espace de cuisson.

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



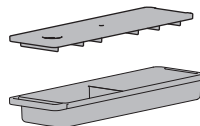
«EasyCook» donne des valeurs indicatives de température de la sonde.

Réservoir d'eau avec couvercle



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

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



Accessoires spéciaux



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

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

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Mise en marche de l'appareil

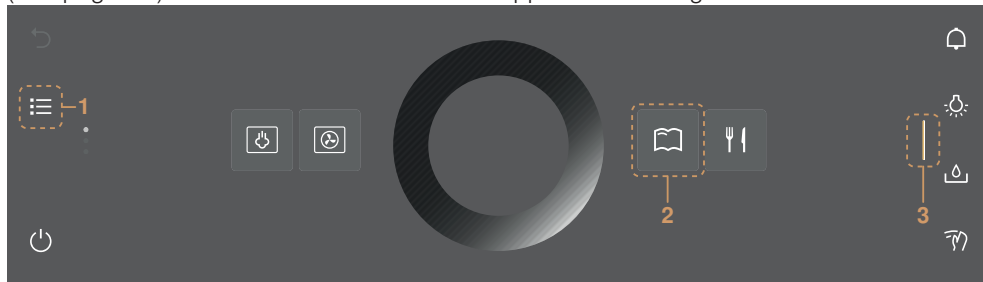
L'appareil est commandé depuis l'écran.

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 10) ou celle de listes. La vue de l'application est réglée en usine.



- Effleurer la touche de fonction 1 pour modifier temporairement la vue.
 - La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
 - La modification est ensuite rejetée.

- Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Réglages personnels» (voir page 49).

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 23).
- Enlever le doigt de l'application **2**.
 - L'information en bref s'éteint. Avec l'application Favoris ♡, l'information en bref ne s'éteint pas afin de permettre la sélection de Renommer/Supprimer.

Déplacer l'application

Les applications peuvent être déplacées et redispesées 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 Remplir le réservoir d'eau



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

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

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

Rajouter de l'eau

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

Si de l'eau doit être ajoutée:

- ▶ remplir le réservoir avec 1 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de cuisson.

4.3 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.

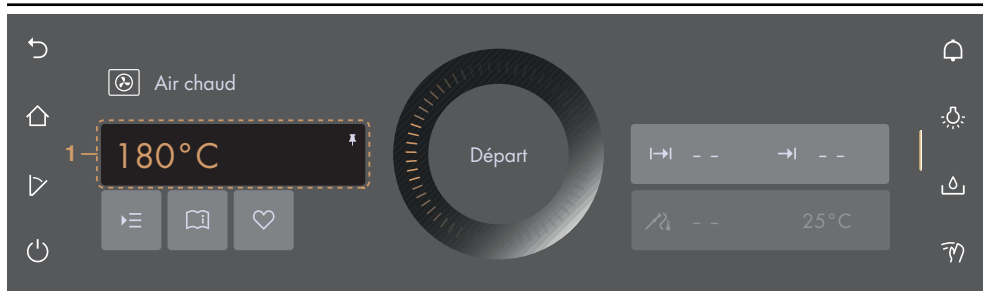
Soit:

- ▶ 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 21) 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 20).

Enregistrer des valeurs

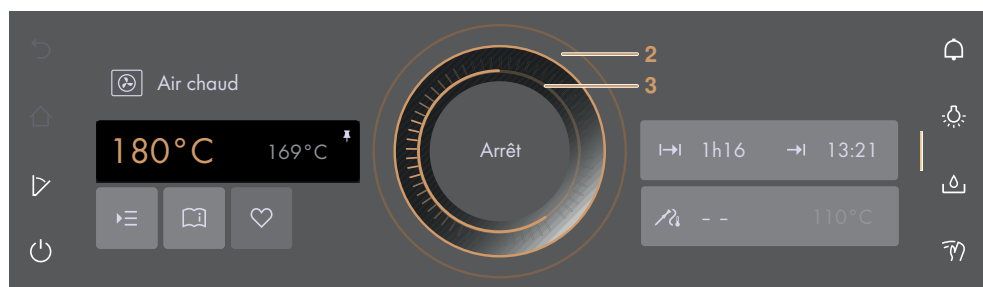
- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 24).
- ▶ Effleurer  si nécessaire et créer (voir page 23) un favori.

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.



4.4 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 16).
 - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement:

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».

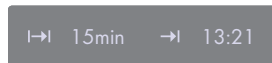
- L'application est arrêtée (voir page 27).

4.5 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 16).
- ▶ Dans la zone de valeurs $\rightarrow$, effleurer «Durée» (voir page 20).
 - 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 $\rightarrow$ s'affichent à l'écran:
- Si un préchauffage est sélectionné ou présélectionné, la fin correspond à la durée de préchauffage approximative et la durée réglée. La durée réglée ne commence à s'écouler qu'au terme du préchauffage.
- ▶ 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 28).
 - Si des étapes ultérieures sont disponibles pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après l'écoulement de la durée réglée.



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

Plage de réglage

Application/fonction	Minimal	Maximal
Application avec vapeur	10 s	10 h
Applications avec de l'air chaud	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Maintien au chaud	5 min	1 h 30 min
Bien-être	5-15 min	15 min-1 h
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	30 min	10 h
Rôtissage doux	1 h 30 min-3 h 30 min	4 h 30 min



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 $\odot$ «Heure».
 - L'heure et la durée s'affichent à l'écran.

Masquer l'heure pendant le mode de cuisson

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

4.6 Démarrage différé/fin

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

Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
- ▶ Régler la durée (voir page 18).
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 20).
- ▶ 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,

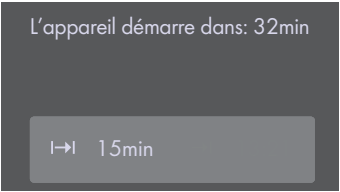
- ▶ effleurer «Fin» dans la zone de valeurs →I.
- La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Définir la fin souhaitée à l'aide du CircleSlider.
- La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson s'affichent à l'écran:



→I 15min →I 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

→I 15min

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 21).
- Si les options «Durée», «Fin», «Préchauffage» ou «température de l'aliment à cuire» sont modifiées, la durée restante jusqu'au démarrage du mode de cuisson sera recalculée.



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

Exemple

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

4.7 Température de la sonde



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

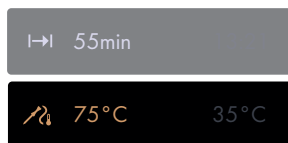
Régler

- ▶ Insérer la sonde de température de l'aliment à cuire.
- ▶ Sélectionner (voir page 16) 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.

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

4.8 Options

Aperçu

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

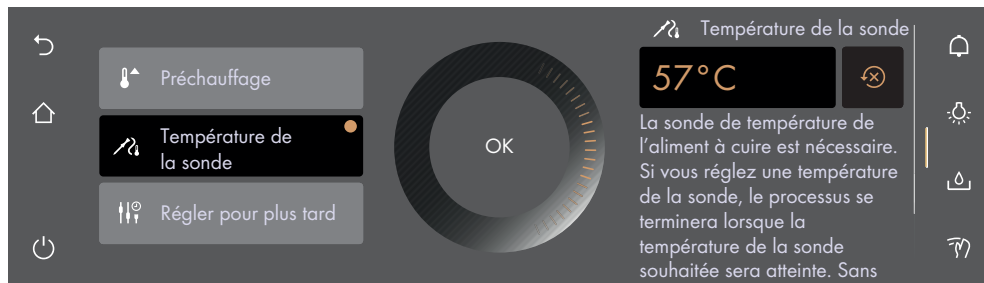


Préchauffage (voir page 21)

-  Température de la sonde (voir page 19)
-  Vapeur (voir page 31)
-  Régler pour plus tard (voir page 22)

Sélectionner et démarrer les options

- Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 16) 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.

4.9 Contrôler et modifier les réglages

Les valeurs et les réglages peuvent être modifiés avant et pendant le déroulement du mode de cuisson. Le réglage de la fin  pendant le déroulement du mode de cuisson (voir page 28) et le préchauffage (voir page 21) sont cependant des exceptions.

- 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».

4.10 Préchauffage

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

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

Aperçu

Le préchauffage est possible avec les applications suivantes:

- | | |
|--|---|
|  Air chaud |  Cuisiner pro enfariné |
|  Air chaud avec vapeur |  Cuisiner pro badigeonné |
|  Air chaud humide | |

Activer le préchauffage dans les options

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Préchauffage».
- ▶ Effleurer le bouton «Préchauffage».
 - «Préchauffage» est activé.
- ▶ Régler (voir page 20) 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.

4.11 Régler pour plus tard

«Régler pour plus tard» permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste «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 16) 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 20).
- ▶ 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.

4.12 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 16).
 - «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 16).
- ▶ 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 Épingler

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

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



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

Épingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner (voir page 16) l'application souhaitée.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 21).
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale.
 - La punaise épinglée prend la couleur ambre.
 - La valeur principale de l'application souhaitée est définie.
 - Chaque fois que l'application sera activée, la valeur principale épinglée s'affichera comme valeur proposée.

Réinitialiser une valeur principale épinglée

- ▶ Effleurer l'application avec la valeur principale épinglée sur l'écran d'accueil.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Maintenir pressée la valeur principale de couleur ambre.
 - La punaise épinglée prend la couleur blanche.

- La valeur principale de l'application souhaitée n'est plus définie.
- Chaque fois que l'application sera activée, la valeur proposée définie dans les réglages d'usine s'affichera.



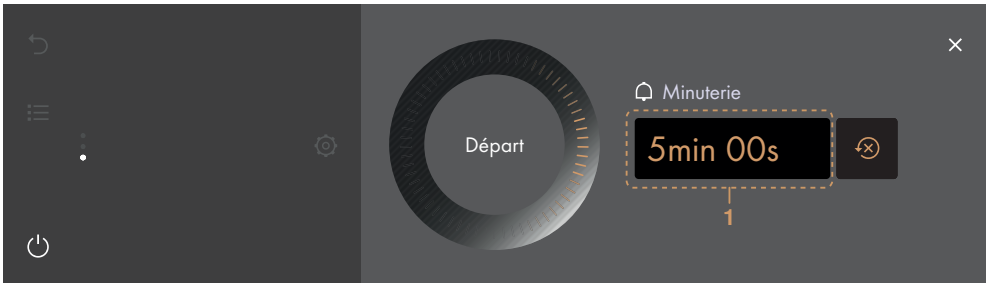
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 51).

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.
- ▶ Régler 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 interrompue.
- ▶ 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.

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 48) 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

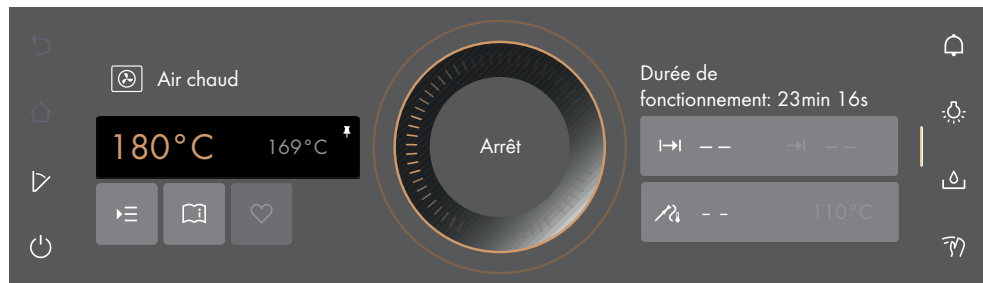
- ▶ Effleurer  pour masquer l'heure.
 - L'heure disparaît de l'écran.

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 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 16) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter (voir page 29) l'appareil.



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

Arrêter prématurément une application

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

4.21 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 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 16) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction  pour arrêter (voir page 29) 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 29) automatiquement.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

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

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

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

4.22 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. Le mode de cuisson peut être prolongé avec l'application qui vient de se terminer. Le choix d'étapes ultérieures proposé est basé sur l'application qui s'est terminée ou a été interrompue auparavant.

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 28) par «Oui»,

- l'écran indique l'étape ultérieure proposée à la sélection:



Poursuivre le mode de cuisson

- ▶ Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.
 - L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de se terminer ou d'être interrompue. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise 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 20) 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 16) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction pour arrêter (voir page 29) l'appareil.

Après 3 minutes sans interaction,

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

4.23 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction .
- Une application en cours est terminée; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.

- Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
- La vapeur est éliminée dans les applications avec vapeur.
- L'écran s'assombrit.
- L'appareil 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,
- après toutes les applications avec vapeur «Ne pas enlever le réservoir d'eau» tant que le système d'eau n'a pas encore été vidangé.

4.24 Vider le réservoir d'eau



Risque de brûlure!

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

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

Après l'arrêt de l'appareil,

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

Dès que l'eau est pompée,

- ▶ effleurer la touche de fonction  «Ouvrir le clapet du réservoir d'eau».
- Le clapet du compartiment à eau s'ouvre.
- ▶ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil, le vider et le sécher.
- ▶ Réinsérer le réservoir dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Fermer le clapet à eau à la main.



Une application peut toujours être relancée.

4.25 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 | ▪ Favoris |
| ▪ Barres de fonction | ▪ Epingler |
| ▪ CircleSlider | ▪ EasyCook |
| ▪ Vue de l'application | ▪ Nettoyage |
| ▪ Vue de listes | ▪ Préchauffage |
| ▪ Sonde de température de l'aliment à cuire | |

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.

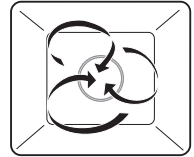
- Sélectionner le thème souhaité.
 - Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, des informations sur le thème choisi s'affiche.

5 Applications

5.1 Air chaud



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1



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

- Gâteaux, petits gâteaux, pains et rôtis sur 1 ou 2 niveaux

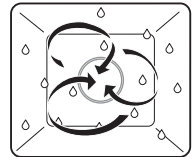


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de la chaleur voûte et sole, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.2 Air chaud humide



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1



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

- Rôtis, plats mijotés et gratins

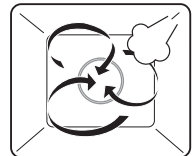


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de la chaleur voûte et sole, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.3 Air chaud avec vapeur



Plage de température	80-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1



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



La vapeur à plus de 100 °C est invisible.

Utilisation

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



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

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

5.4 Air chaud eco



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1



Cette application est particulièrement économe 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.

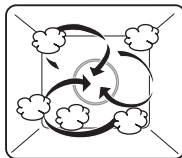


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de la chaleur voûte et sole, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.5 Cuisson à la vapeur



Plage de température	30-100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 3



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

Application

- Cuisson à la vapeur de légumes, riz, céréales, légumineuses et recettes aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson

- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yoghourts
- Préparation de conserves



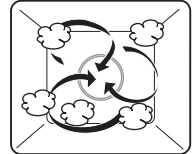
Il est possible de cuire à la vapeur sur plusieurs niveaux simultanément.

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

5.6 Régénération



Plage de température	80-200 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 3



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

Application

- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés



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



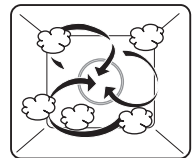
Pour un résultat moins humide (par ex., rafraîchir du pain, une tarte) régler une température plus élevée (150-180 °C).

5.7 Vacuisine

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



Plage de température	30-95 °C
Valeur proposée	60 °C
Niveau	1 à 3
Durée de cuisson maximale recommandée	72 heures



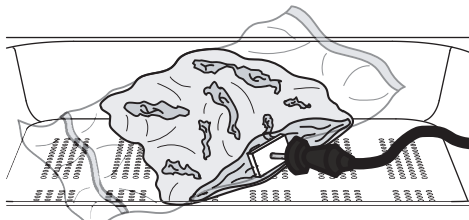
L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

Conseils pour un résultat optimal

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

Préparer des aliments

- Mettre les aliments sous-vide, voir les indications dans le mode d'emploi du tiroir sous-vide, sur le site Internet ou dans la brochure de recettes.
- Si vous souhaitez surveiller la température à cœur de la viande avec la sonde de température de l'aliment à cuire, la zone où vous piquez la sonde de température (dans le sachet de mise sous vide) doit être rendue étanche à l'aide d'un tampon d'étanchéité. Le vide est ainsi maintenu dans le sachet.
- ▶ Coller le tampon d'étanchéité sur le sachet propre et sec de l'aliment à cuire sous-vide.
- ▶ Piquer la sonde de température de l'aliment à cuire dans la viande au travers du tampon d'étanchéité et du sachet. La pointe de mesure doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse du morceau de viande.



Sélectionner et lancer Vacuisine

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



Veiller à ce que les sachets soient juxtaposés, et non superposés, pour que la vapeur parvienne aux aliments de manière uniforme.



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



Si la durée de cuisson souhaitée dépasse 10 heures, placer la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

- ▶ Brancher tout au plus la sonde de température de l'aliment à cuire sur l'appareil.
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'appareil démarre et l'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Vacuisine» et confirmer (voir page 16) le cas échéant par «OK».
 - Les réglages de Vacuisine s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 21).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer  «Vacuisine».



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

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

- ▶ Lorsque la température à cœur est approximativement égale à la température de l'espace de cuisson:
 - un signal acoustique retentit,
 - l'écran indique: «L'aliment à cuire a atteint sa température de la sonde.»,
 - la viande est entièrement cuite. Le fonctionnement n'est pas interrompu.
 - La viande peut être laissée jusqu'à une heure de plus dans l'appareil.

- ▶ Lorsque la durée de réglage sélectionnée a été réglée par inadvertance sur une durée trop courte et est écoulée avant que la température à cœur ne soit atteinte:
 - le fonctionnement n'est pas interrompu,
 - un signal acoustique retentit,
 - l'écran indique: «L'aliment à cuire n'a pas encore atteint sa température de la sonde. Le fonctionnement se poursuit.».

5.8 Cuisiner pro

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



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

Cuisiner pro s'utilise dans les domaines suivants:

Fariné

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

Badigeonné

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

Classique

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



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

Laisser lever

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

Sélectionner et lancer Cuisiner pro

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «cuisiner pro» et confirmer (voir page 16) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.

- ▶ Régler si nécessaire la température et la durée.
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer «Cuisiner pro».



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



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

5.9 Rôtissage doux

Fonctionnement

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

La durée de cuisson peut être réglée entre 1 heure ½ et 4 heures ½ selon le type de viande.

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande de qualité, pas trop mure
- Sélectionner une longue durée de réglage pour des morceaux persillés comme de l'épaule ou de l'échine.

Tableau de rôtissage doux pour «rôtissage doux de viande déjà saisie»

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	à point	59
	bien cuit	65
Noix de veau, carré de veau	à point	63
	bien cuit	69
Epaule de veau	bien cuit	75
Collier de veau	bien cuit	75
Rond de gîte de veau	à point	61
	bien cuit	71
Poitrine de veau	bien cuit	75
Filet de bœuf	saignant	48
	mi-saignant	53
	à point	57
	bien cuit	65

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Entrecôte, roastbeef	à point	57
	bien cuit	64
Rumsteak	à point	63
	bien cuit	69
Entrecôte parisienne	à point	60
	bien cuit	68
Epaule de bœuf	à point	72
	bien cuit	75
Quasi de porc, carré de porc	à point	61
	bien cuit	72
Collier de porc	bien cuit	76
Epaule de porc	bien cuit	76
Gigot d'agneau	à point	65
	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 dans un récipient adapté 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.

- ▶ Placer la viande dans un récipient adapté sur la grille 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».

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 16).
- ▶ Sélectionner le type de viande.
- ▶ Sélectionner la pièce de viande souhaitée.
- ▶ Sélectionner la méthode du rôtissage doux souhaitée et confirmer par «OK».



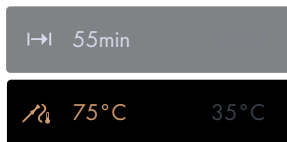
▶ Si le type ou la pièce de viande ne se trouvent pas dans la sélection, sélectionner «Libre choix de la viande».

- ▶ Sélectionner le degré de cuisson (impossible avec «Libre choix de la viande»).
- 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 19).
- ▶ 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.



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 29).



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.

5.10 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.

5.11 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 19).



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.

5.12 Bien-être

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

	Serviettes rafraîchissantes		Pierres chaudes pour massage
	Enveloppements chauds		Sachets de graines



Attention! Très chaud.

Appréciez d'abord la température des objets chauffés avec votre main avant de les placer sur d'autres parties du corps.

Serviettes rafraîchissantes

Avant de démarrer l'application:

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

Enveloppements chauds

Avant de démarrer l'application:

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

Pierres chaudes

Avant de démarrer l'application:

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

Sachets de graines

Avant de démarrer l'application:

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

5.13 Hygiène

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

	Aseptiser des biberons		Réaseptiser des pots à confiture
---	------------------------	---	----------------------------------

Aseptiser des bocal

Aseptiser des biberons

Cette application vient remplacer l'aseptisation à l'eau bouillante.

Avant de démarrer l'application:

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

A la fin de l'application:

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

Aseptiser des bocal

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

Réaseptiser des pots à confiture

Cette application améliore la conservation des confitures.

5.14 CuissonMatic

La 'À «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



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



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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications 'À «CuissonMatic» et confirmer (voir page 16) 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 19) →.
- ▶ 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.

5.15 Régénération automatique

Fonctionnement

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

Degré d'humidité

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

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

Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.

La durée approximative des applications les plus fréquentes est de:

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

Sélectionner et lancer la régénération automatique



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

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



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

- ▶ Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, poser ce plat sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson froid.
 - Une plaque émaillée est recommandée pour la  «Régénération automatique croustillante».
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Régénération» et confirmer (voir page 16) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer par «OK».
 - Les réglages de l'application s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé (voir page 19).
- ▶ Si nécessaire, régler Régler pour plus tard (voir page 22).



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

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



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

5.16 Livre de recettes

Le livre de recettes suivant est disponible pour cet appareil:

- «A la vapeur. 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 «A la vapeur» 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.

Pour les recettes avec vapeur:

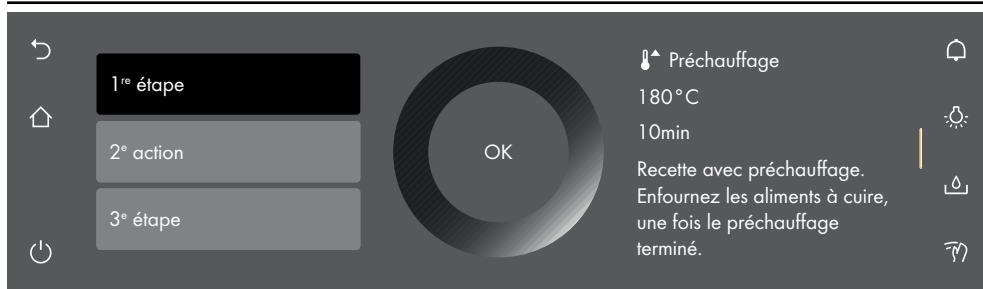
- ▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «max.» d'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «Recettes» et confirmer (voir page 16) si nécessaire avec «OK».
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité.
- ▶ 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 19).
- ▶ 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.

5.17 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.
- ▶ 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.

5.18 EasyCook

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

Aperçu des groupes d'aliments

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

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

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

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 16) 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 21).
- Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

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

Les aliments suivants sont disponibles:

Lait	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 | ▪ Australienne |
| ▪ Française | ▪ Ukrainienne |
| ▪ Allemande | ▪ Turque |
| ▪ Libanaise | ▪ Belge |
| ▪ Chinoise | ▪ 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 16) 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.

Étapes ultérieures

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

Unité de température

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

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

Dureté de l'eau

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

Il existe quatre plages de réglage pour la dureté de l'eau:

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

7.7 Fonctions d'assistance

Clapet du compartiment à eau

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

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.

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 cadrans «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.

Détartrage

La date du dernier détartrage, le nombre de détartrages déjà effectués ainsi que la durée de service résiduelle avant le prochain détartrage sont à disposition (voir page 58).

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

Remet tous les compteurs EcoManagement à zéro, excepté la consommation totale.

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

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

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

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez pas la sonde de température.



Le programme de nettoyage peut être effectué avec ou sans produit nettoyant spécial. Un produit nettoyant spécial est disponible dans les accessoires spéciaux.

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

- ▶ Introduire la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, 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.
- ▶ L'application «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.
- ▶ En cas de salissures tenaces (par ex. du poulet), faites usage du programme de nettoyage «Nettoyage intensif» ou nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en aérosol ou d'un nettoyeur crème en respectant les indications du fabricant.



Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson de l'appareil prend une teinte dorée habituelle pour de l'inox. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Les taches bleuâtres de buée et les résidus de condensation s'éliminent en grande partie à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'acide citrique.



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

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

8.3 Nettoyage intensif



L'appareil doit être refroidi avant le démarrage.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson. Restez à proximité de l'appareil: il faut essuyer l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

Fonctionnement

Le programme de nettoyage  «Nettoyage intensif» permet d'éliminer les salissures coriaces dans l'espace de cuisson. Cette application  nécessite l'utilisation d'un nettoyeur.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du nettoyage.

SteamerCleaner



Ne convient pas à des surfaces en aluminium non anodisées ou en matière plastique. Porter des gants et des lunettes de protection. Éliminer immédiatement les éclaboussures avec beaucoup d'eau.



«SteamerCleaner» a été spécialement conçu pour cet appareil.

- élimine efficacement la graisse et les restes d'aliments brûlés
- fait briller l'acier inox
- la tête pulvérisatrice pratique atteint toutes les zones de l'espace de cuisson, bonne adhérence
- respectueux de l'environnement, compatible avec des denrées alimentaires
- pas de dégagement d'odeur gênante



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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications ✦ «Nettoyage» et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner ✧ «Nettoyage intensif» et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages du «Nettoyage intensif» s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler (voir page 19) si nécessaire un démarrage différé.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application «Nettoyage intensif».

Retrait des accessoires et élimination grossière des salissures

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



Retirez la grille de guidage et déposez-la en biais (voir page 57) sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - La vapeur permet d'humidifier au préalable les salissures dans l'espace de cuisson.

Pulvériser du nettoyant

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: pulvériser du nettoyant.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - Le nettoyant agit.

Essuyage de l'espace de cuisson

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: essuyer l'espace de cuisson.
- ▶ Confirmer par «OK».
 - L'espace de cuisson est nettoyé à la vapeur. Le nettoyant en excès est éliminé par rinçage.
- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: essuyer l'espace de cuisson et ouvrir la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération.
- ▶ Confirmer par «OK».
 - L'espace de cuisson est séché.
 - L'écran indique: «Processus terminé».

8.4 Nettoyage à la vapeur



L'appareil doit être refroidi avant le démarrage.

Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson. Restez à proximité de l'appareil: il faut essuyer l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

Fonctionnement

Le programme de nettoyage ✧ «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer les légères salissures dans l'espace de cuisson. L'effet du nettoyage est réalisé uniquement à l'aide de la vapeur.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du nettoyage à la vapeur.



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

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

- ▶ Sélectionner le groupe d'applications  «Nettoyage» et confirmer si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner  «Nettoyage à la vapeur» et confirmer si nécessaire par «OK».
 - Les réglages du «Nettoyage à la vapeur» s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 19).
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application «Nettoyage à la vapeur»

Retrait des accessoires et élimination grossière des salissures

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



Retirez la grille de guidage et déposez-la en biais (voir page 57) sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

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

Essuyage de l'espace de cuisson

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

8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil

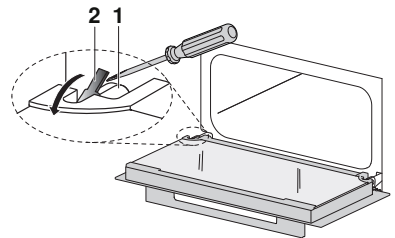
- ▶ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.

Retrait de la porte de l'appareil

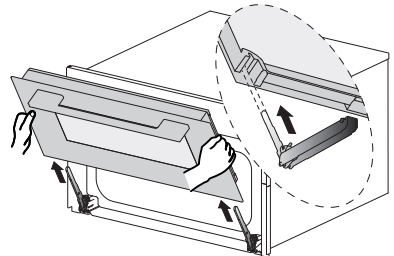


La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

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

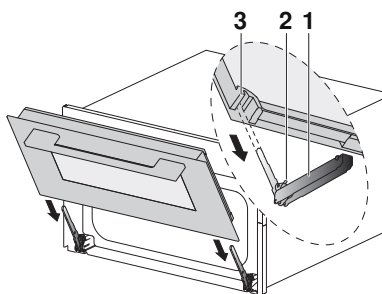


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

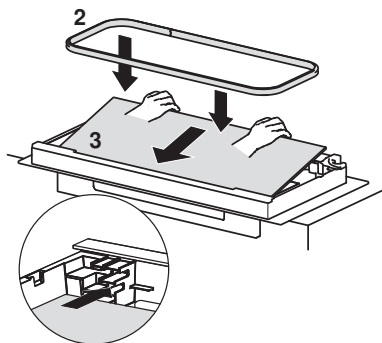
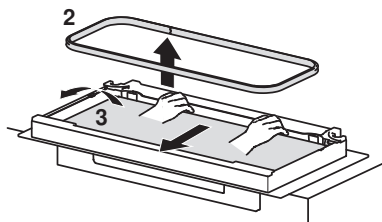
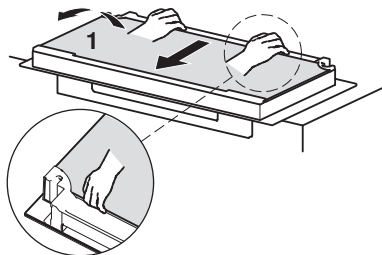
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 -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

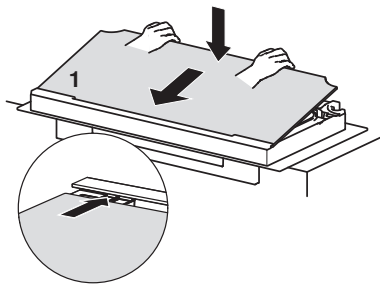
Nettoyage des vitres de la porte

- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. 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 supérieure **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Retirer le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Nettoyer les vitres et bien les sécher.



- ▶ Remettre les vitres de la porte en place. Placer alors la vitre centrale 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.
- ▶ Placer le joint intermédiaire entre les vitres **2**.

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



8.6 Nettoyage du joint de la porte

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

8.7 Remplacement du joint de la porte



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

8.8 Remplacement de la lampe DEL



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

8.9 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage



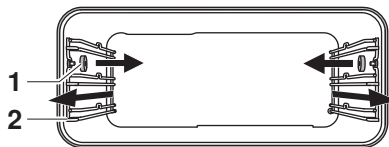
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire au lave-vaisselle.

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

Retrait de la grille de guidage

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



Mise en place de la grille de guidage

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

8.10 Détartrage

Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.

Le programme de nettoyage vous guide étape par étape tout au long du détartrage.



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

Intervalle de détartrage

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

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

Consultation de la durée de fonctionnement restante

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

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer



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

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



Fournisseurs sous «Accessoires et pièces de rechange».



«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil. Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces. En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

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

Lancer le détartrage



Avant d'être détartré, l'appareil doit avoir refroidi.

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

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

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



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

- ▶ Laisser refroidir l'appareil.

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



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

Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 l d'eau chaude.
- ▶ Remettre en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement.
 - L'écran indique: «Rinçage en cours.»
- ▶ Répéter la procédure autant de fois que l'appareil l'exige.



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

Terminer le détartrage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»
- ▶ Confirmer la sélection par «OK».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.



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

9 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.

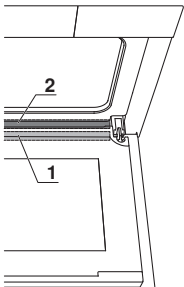
9.1 Messages de dérangement

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 64) 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 64) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «Chaleur résiduelle – Ne pas retirer le réservoir d'eau.»	▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.

Message	Cause possible	Solution
▪ «Echec du détartrage – Appareil pas détartré.»	▪ Produit détartrant inapproprié utilisé.	▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
	▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	▶ Si l'affichage persiste après un détartrage répété, noter (voir page 64) le message de dérangement complet et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «Ajouter de l'eau – réservoir d'eau toutefois encore rempli.»	▪ Erreur de remplissage de l'évaporateur	▶ Sortir brièvement le réservoir d'eau et le réintroduire.
		▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 64) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

9.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
▪ L'appareil ne fonctionne pas	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Contacter le service après-vente.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le mode démo est activé.	Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ▶ Contacter le service après-vente.
	▪ L'appareil est défectueux.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ L'éclairage ne fonctionne pas	▪ La lampe DEL est défectueuse.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ La durée de cuisson semble être très longue	▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.
▪ Pas de vapeur visible pendant la cuisson à la vapeur	▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Aucune intervention nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C est invisible.

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau dans la rigole de la porte de l'appareil 	Pendant les applications, la vapeur se condense avec la vapeur sur la porte de l'appareil, l'eau qui se forme s'accumule dans la rigole de la porte, une fois la porte ouverte.	La rigole de la porte de l'appareil sert à collecter la vapeur condensée. Il est normal qu'il y ait un peu d'eau résiduelle à cet endroit. ► Essuyer l'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil. L'eau résiduelle de la rigole de la porte de l'appareil 1 s'écoule dans la rigole des condensats 2, une fois la porte fermée. Essuyer la rigole de la porte de l'appareil empêche que de l'eau résiduelle s'accumule dans la rigole des condensats.
De la buée sur le panneau de commande	Dégagement de vapeur avec les applications à la vapeur.	Une brève apparition de buée est normale. ► A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ► Contacter le service après-vente en cas de forte buée tenace.
Apparition de bruits pendant le fonctionnement	Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation).	Ces bruits sont normaux.
L'horloge n'est pas à l'heure	Fréquence réseau irrégulière.	► Désactiver la synchronisation réseau. Ou: ► Connecter l'appareil à Internet. ► L'heure est automatiquement synchronisée.
	Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée.	► Contacter le service après-vente.

9.3 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

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

Brève panne de courant pendant le détartrage

- Le détartrage est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Le détartrage se poursuit.»
- Appuyer sur «OK» pour confirmer le message.
 - Le détartrage se poursuit.

Coupure de courant prolongée

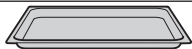
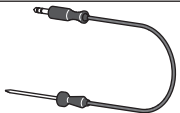
Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler l'heure et la date pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas nécessaire d'effectuer d'autres réglages.

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

10 Accessoires et pièces de rechange

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

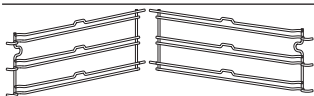
10.1 Accessoires

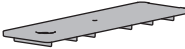
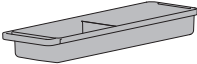
Plaque en acier inox 	Bac de cuisson perforé 	Grille 
Plaque à gâteaux avec DualEmail 	Sonde de température de l'aliment à cuire 	Livre de recettes 

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite 	Ecrou moleté 	SteamerCleaner 
---	---	---

Couvercle du réservoir d'eau	Réservoir d'eau	Détartrant Durgol Swiss Steamer
		



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

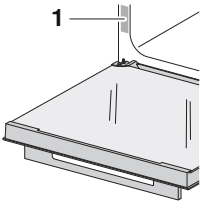
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir la plaque signalétique 1

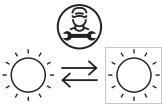


11.1 Sources lumineuses



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

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.



11.2 Note pour les instituts d'essai

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées. La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

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 à vapeur encastré
Désignation du modèle	-	CS6T

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

Classe d'efficacité énergétique	-	A++
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	-
Consommation d'énergie en mode «air chaud/recyclage d'air» ²⁾	kWh/cycle	0,42
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	-	60,6
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 européen n°: 66/2014**

Désignation du modèle	-	CS6T
Masse de l'appareil	kg	31
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant
Volume par espace de cuisson	l	34

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.	▶ Prolonger la durée de cuisson. ▶ Réduire la durée de cuisson dans le cas de morceaux très maigres. ▶ Ne pas utiliser de viande trop mature.

... avec cuisiner pro

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

... pour 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.	La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
Le gâteau s'effondre.	- Comparer les réglages avec «EasyCook». - La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. - Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. - Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. - Respecter la quantité de levure chimique.

Résultat	Remède
La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	- La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. - Pour [E], [E°] et [E°], vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par «EasyCook». - Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	Comparer les réglages avec ceux indiqués dans «EasyCook».



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

... pour les plats à régénérer

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

12.2 Conseils généraux

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

12.3 Economie d'énergie

Les applications  «Air chaud humide» et en particulier,  «Air chaud eco» nécessitent moins d'énergie que l'application  «Air chaud».

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



Pour consommer le moins de courant possible, 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	12, 63
Accessoires spéciaux.....	14, 63
Air chaud	31
Air chaud avec vapeur.....	31
Air chaud eco	32
Air chaud humide	31
Appareil	
Arrêt.....	30
Elimination.....	67
Mise en marche.....	14
Appli V-ZUG	47
Application	16
Démarrer	17
Déplacer	15
Sélectionner	16
Applications	31
Arrêter prématurément une application	
.....	28
Aseptiser des biberons.....	40
Aseptiser des bocaux.....	40
Astuces concernant l'appareil.....	30
Ouvrir	30
Autres problèmes éventuels.....	61

B

Bac de cuisson perforé	13
Barre de fonction	10
Bien-être.....	39
Blocage de l'écran	26
Activation.....	26
Arrêt.....	26
Brèves instructions	76

C

Caractéristiques techniques	64
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson	
.....	39
CircleSlider	
Commande	15
Réaction	17
Connexion par WLAN	47
Conseils d'utilisation	23
Afficher.....	23
Masquer.....	23
Conseils généraux.....	67
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Consignes d'utilisation.....	7
Danger de mort.....	8
Prévention des dommages sur l'appareil..	8

Risque de blessure	8
Risque de brûlure.....	7
Utilisation.....	7
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Contrat d'entretien.....	75
Coupure de courant.....	62
Cuisiner pro	35, 66
Badigeonné	35
Classique	35
Fariné.....	35
Laisser lever	35
Sélectionner et démarrer	35
Cuisines régionales.....	46
Cuisson à la vapeur	32
CuissonMatic	40

D

Date et heure	
Date.....	50
Format de la date et de l'heure	50
Heure	50
Heure en arrêt automatique	50
Mode nuit	50
Passage automatique à l'heure d'été/ d'hiver (HAEC/HEC)	50
Synchronisation horaire.....	51
Synchronisation temporelle	50
Degré d'humidité	41
Démarrage différé.....	19
Réglage	19
Dérangements.....	60
Description de l'appareil	9
Désignation du modèle	2
Détartrage	58
Démarrage.....	59
Durgol Swiss Steamer	58
Echec.....	61
Fonctionnement	58
Intervalle	58
Phase de rinçage	59
Terminer	59
Différence de brunissement.....	66
Dimensions extérieures	64
Domaine de validité.....	2
Durée.....	18
Régler	18
Durée de régénération.....	41

E

EasyCook	45
Groupes d'aliments.....	45
Eclairage.....	26, 61

Activation.....	26	H	
Arrêt.....	26	Heure.....	27
EcoManagement		Afficher.....	27
Affichage de la consommation.....	52	Afficher pendant le mode de cuisson	
Informations sur la consommation.....	52		18
Réinitialisation.....	52	Masquer.....	27
Economie d'énergie.....	67	Masquer pendant le mode de cuisson	
EcoStandby.....	65		18
Ecran		Hygiène.....	39
Arrière-plan.....	48	I	
Commande.....	14	Informations en bref	
Luminosité.....	48	Affichages.....	15
Schéma de couleurs.....	48	Informations relatives au produit.....	65
Ecran d'accueil.....	14	Informations sur l'appareil	
Éléments de commande et d'affichage.....	10	Contact Service.....	51
Élimination.....	67	Détartrage.....	51
Entretien et maintenance.....	52	Mode démo.....	51
Enveloppements chauds.....	39	Numéros d'identification.....	51
Epingler.....	24	Numéros de version.....	51
Réinitialiser la valeur principale		Instituts d'essai.....	64
.....	24	Interrompt une application.....	27
Valeur principale.....	24	J	
Erreur de remplissage de l'évaporateur		Joint de la porte	
.....	61	Remplacement.....	57
Espace de cuisson		L	
Mesure de la température.....	64	l'appareil ou l'installation !.....	5
Étapes ultérieures.....	29	Lampe DEL	
Interrompre le mode de cuisson.....	29	Remplacement.....	57
Poursuivre le mode de cuisson.....	29	Livre de recettes.....	42, 63
F		Longue durée de cuisson.....	61
Favoris.....	23	M	
Créer.....	23	Maintien au chaud.....	38
Démarrage.....	24	Messages F et E.....	60
Effacer.....	24	Messages U et E.....	60
Modification.....	23	Minuterie.....	25
Fiche technique du produit.....	64	Arrêt anticipé.....	25
Fin.....	19	Contrôle.....	25
Fin du mode de cuisson.....	28	Démarrage.....	25
Fonctions d'assistance.....	50	Modification.....	25
Clapet du compartiment à eau.....	50	Réglage.....	25
Eclairage.....	50	Mode calme.....	26
Son de préchauffage.....	50	Activation.....	26
Format de l'horloge.....	50	Arrêt.....	26
G		Modes d'alimentation.....	46
générales		N	
Consignes de sécurité.....	5	Nettoyage	
Grille.....	13	Accessoires.....	57
Grille de guidage		Espace de cuisson.....	52
Mise en place.....	58	Grille de guidage.....	57
Retirer.....	57	Joint de la porte.....	57
Groupe d'applications			
Sélectionner.....	16		

Porte de l'appareil	55	Réglages d'usine	52
Sonde de température de l'aliment à cuire	57	Ecran d'accueil	51
Vitres de la porte	56	Favoris	51
Nettoyage à la vapeur.....	54	Valeurs codées	51
Nettoyage extérieur	52	V-ZUG-Home	51
Nettoyage intensif	53	Réglages personnels	
Niveaux	11	Cuisines régionales EasyCook	49
O		Dureté de l'eau	49
Options	20	Ecran d'accueil	49
Démarrage.....	21	Étapes ultérieures.....	49
Sélectionner	21	Mode d'alimentation EasyCook.....	49
P		Unité de température	49
Panne de courant	62	Réglages utilisateur.....	47
Pièces de rechange	63	Date et heure.....	50
Pierres chaudes	39	EcoManagement.....	52
Plage de réglage	18	Ecran	48
Plaque à gâteaux.....	12	Informations sur l'appareil	51
Plaque en acier inox.....	12	Langue.....	48
Plaque signalétique	64, 75	Modification	47
Porte de l'appareil		Réglages d'usine.....	51
Mise en place.....	56	Réglages personnels.....	49
Retrait.....	55	Sécurité enfants.....	48
Possibilités de réglage	11	Service	52
Préchauffage.....	22	Signaux acoustiques.....	48
Activer	22	V-ZUG-Home	51
Première mise en service.....	9	Régler pour plus tard.....	22
Prêt à démarrer	11	Démarrer	22
Prise.....	11	Réglages	22
Problèmes	60	Réservoir d'eau	14
Q		Remplissage.....	15
Quantité de chargement.....	64	Vider	30
Questions	75	Résultat de la cuisson non satisfaisant	65
R		Rôtissage doux	36, 65
Raccordement électrique.....	64	Déjà saisie	37
Rajouter de l'eau.....	16	Fonctionnement	36
Réaseptiser des pots à confiture.....	40	Interrompre ou arrêter prématurément	38
Recettes.....	42	Sélectionner et démarrer	37
Action nécessaire	43	S	
Démarrage	42	Sachets de graines	39
Interrompre	43	Service et assistance	75
Recettes personnelles	43	Serviettes rafraîchissantes	39
Copier	44	Signaux acoustiques	
Copier une recette.....	45	Mode calme.....	48
Créer	43	Signaux acoustiques.....	49
Effacer	45	Sons de rappel.....	48
Modification.....	44	Univers sonore.....	48
Régénération	33, 66	Sonde de température.....	11
Régénération automatique.....	41	Sonde de température de l'aliment à cuire	19, 63
Réglages		Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points.....	14
Contrôle	21	spécifiques à l'appareil	
Modification.....	21	Consignes de sécurité.....	6

SteamerCleaner	53
Structure	9

T

Tableau de rôtiissage doux.....	36
Température cible.....	20
Température de la sonde.....	19
Régler	20
Uniquement mesurer	20
Touches de fonction.....	10
Ouvrir	15
Trucs et astuces.....	65
Type.....	2

U

Utilisation	14
Modification.....	17

V

Vacuisine	33
Sélectionner et démarrer.....	34
Valeurs	
Adapter.....	17
Enregistrer.....	17
Vue de listes	10
Vue des applications.....	10
V-ZUG-Home.....	46
Afficher les informations.....	51
Mode	51
Redémarrer l'interface	51
Réinitialisation	51

16 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

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

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

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

Plaque signalétique

- Ouvrir la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Votre demande de réparation

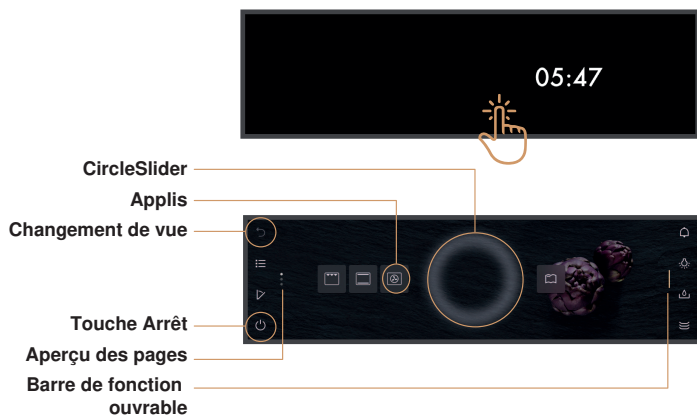
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

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

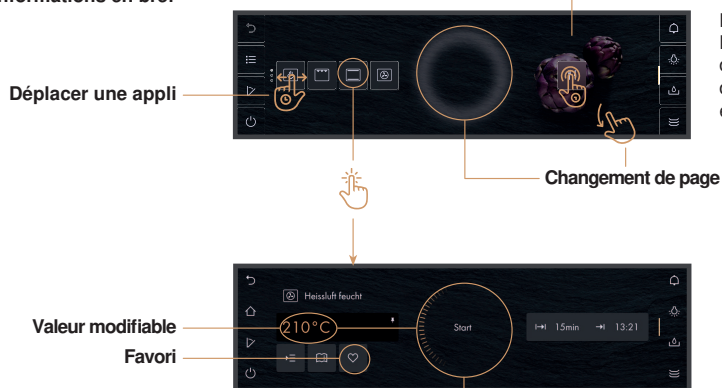


Marche/Arrêt

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



Informations en bref



La commande

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

La valeur de couleur ambre est réglable avec le CircleSlider.



1094146-10

