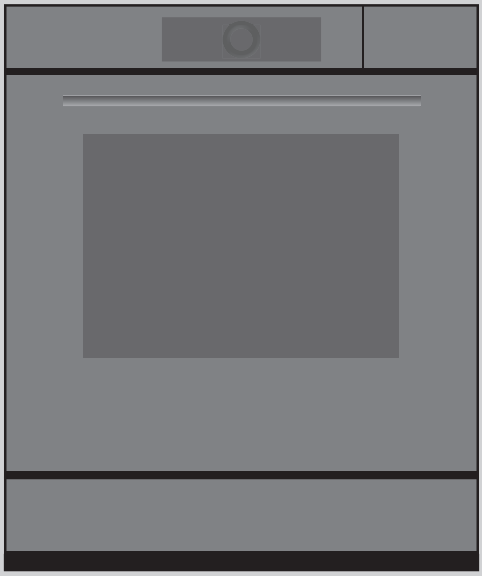
V-ZUG-Home
Installez l’appli, connectez vos appareils et profitez d’une foule de fonctions utiles.

Télécharger dans l’App Store
DISPONIBLE SUR Google Play



Mode d’emploi

CombairSteamer V6000

Four à vapeur

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous 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
CombairSteamer V6000 60C	CS6T-23037, CS6T-23048	55-600
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600
CombairSteamer V6000 76C	CS6T-23105, CS6T-23106	55-762
CombairSteamer V6000 7UC	CS6T-23057, CS6T-23058	55-762
CombairSteamer V6000 7U	CS6T-23060, CS6T-23061	60-762
CombairSteamer V6000 76	CS6T-23103, CS6T-23104	60-762

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

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

© V-ZUG SA, CH-6302 Zug, 2025

Table des matières

1 Consignes de sécurité 5

1.1 Symboles utilisés ... 5

1.2 Consignes de sécurité générales ... 5

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 6

1.4 Consignes d'utilisation ... 7

2 Première mise en service 10

3 Description de l'appareil 11

3.1 Structure ... 11

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

3.3 Espace de cuisson ... 13

3.4 Accessoires ... 13

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

3.6 Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle) ... 17

4 Utilisation 18

4.1 Commander l'écran ... 18

4.2 Remplir le réservoir d'eau ... 19

4.3 Sélectionner et démarrer une application ... 19

4.4 Modifier une application ... 21

4.5 Durée ... 21

4.6 Démarrage différé/fin ... 22

4.7 Température de la sonde ... 23

4.8 Options ... 24

4.9 Contrôler et modifier les réglages ... 25

4.10 Préchauffage ... 25

4.11 Régler pour plus tard ... 26

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

4.13 Conseils d'utilisation ... 27

4.14 Favoris ... 27

4.15 Epingler ... 28

4.16 Minuterie ... 29

4.17 Eclairage ... 30

4.18 Blocage de l'écran ... 30

4.19 Mode calme ... 30

4.20 Heure ... 31

4.21 Interrompre une application/arrêt anticipé ... 31

4.22 Fin du fonctionnement ... 32

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

4.24 Etapes ultérieures ... 33

4.25 Arrêt de l'appareil ... 34

4.26 Vider le réservoir d'eau ... 34

4.27 Astuces concernant l'appareil ... 35

5 Applications 35

5.1 Chaleur voûte et sole ... 35

5.2 Chaleur voûte et sole humide ... 36

5.3 Chaleur voûte et sole eco ... 36

5.4 Chaleur de sole ... 36

5.5 PizzaPlus ... 37

5.6 Gril ... 37

5.7 Gril-chaleur tournante ... 37

5.8 Air chaud ... 38

5.9 Air chaud humide ... 38

5.10 Air chaud avec vapeur ... 39

5.11 Air chaud eco ... 39

5.12 Applications Sabbat ... 40

5.13 Cuisson à la vapeur ... 42

5.14 Régénération ... 42

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

5.16 Vacuisine ... 43

5.17 Cuisiner pro ... 44

5.18 Rôtissage doux ... 45

5.19 Maintien au chaud ... 48

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

5.21 Bien-être ... 49

5.22 Hygiène ... 49

5.23 CuissonMatic ... 50

5.24 Régénération automatique ... 50

5.25 Livre de recettes ... 51

5.26 Recettes personnelles ... 53

5.27 EasyCook ... 55

6 V-ZUG-Home 56

6.1 Conditions d'utilisation ... 56
6.2 Première mise en service ... 57
7 Réglages utilisateur 57
7.1 Ajuster les réglages utilisateur ... 57
7.2 Langue ... 58
7.3 Sécurité enfants ... 58
7.4 Ecran ... 58
7.5 Signaux acoustiques ... 58
7.6 Réglages personnels ... 59
7.7 Fonctions d'assistance ... 59
7.8 Date et heure ... 60
7.9 V-ZUG-Home ... 61
7.10 Informations sur l'appareil ... 61
7.11 Réglages d'usine ... 61
7.12 EcoManagement ... 62
7.13 Service ... 62
8 Entretien et maintenance 62
8.1 Nettoyage extérieur ... 62
8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson ... 62
8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux ... 63
8.4 Nettoyage à la vapeur ... 63
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil ... 64
8.6 Nettoyage du joint de la porte ... 65
8.7 Remplacement du joint de la porte ... 65
8.8 Remplacement de la lampe DEL ... 66
8.9 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage ... 66
8.10 Détartrage ... 66
9 Eliminer des dérangements 68
9.1 Messages de dérangement ... 68
9.2 Autres problèmes éventuels ... 70
9.3 Après une panne de courant ... 71
10 Accessoires et pièces de rechange 72
10.1 Accessoires ... 72
10.2 Accessoires spéciaux ... 72
10.3 Pièces de rechange ... 72
11 Caractéristiques techniques 73
11.1 Sources lumineuses ... 73
11.2 Note pour les instituts d'essai ... 73
11.3 Mesure de la température ... 73
11.4 Fiche technique du produit ... 73
11.5 Informations relatives au produit ... 74
11.6 EcoStandby ... 74
12 Trucs et astuces 74
12.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant ... 74
12.2 Conseils généraux ... 75
12.3 Economie d'énergie ... 76
13 Élimination 76
14 Index 77
16 Service et assistance 83

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.
- Si vous possédez un appareil sans poignée, l'ouverture et la fermeture des portes s'effectuent en actionnant la touche «Ouvrir/Fermer».
- En cas d'ouverture automatique de la porte de l'appareil, les petits enfants ou des animaux ne doivent pas se trouver dans la zone d'ouverture de la porte.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- Le tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- 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 aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, des bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

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

Attention, risque de 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.
- Après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'espace de cuisson.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais 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.

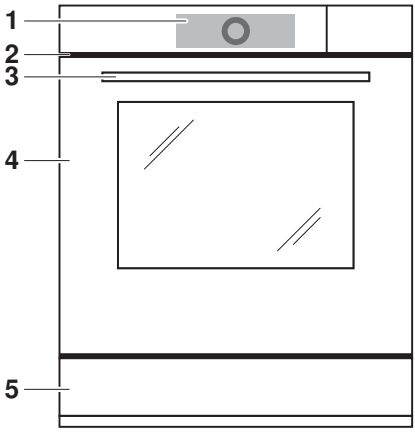
  - ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec l'application «Air chaud» à 200 °C pendant env. 30 minutes.

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

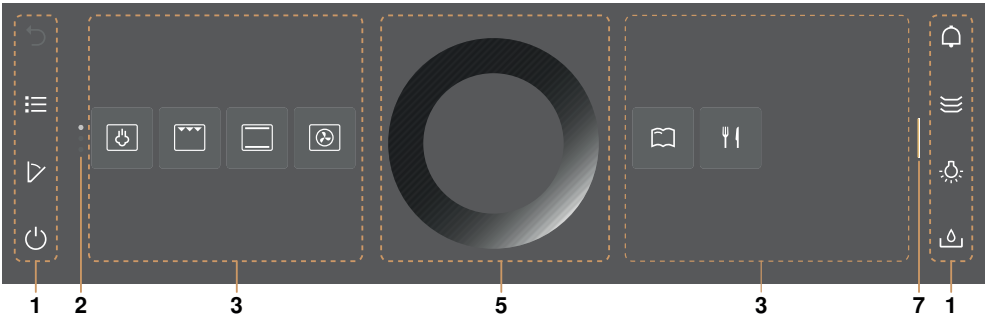
3.1 Structure



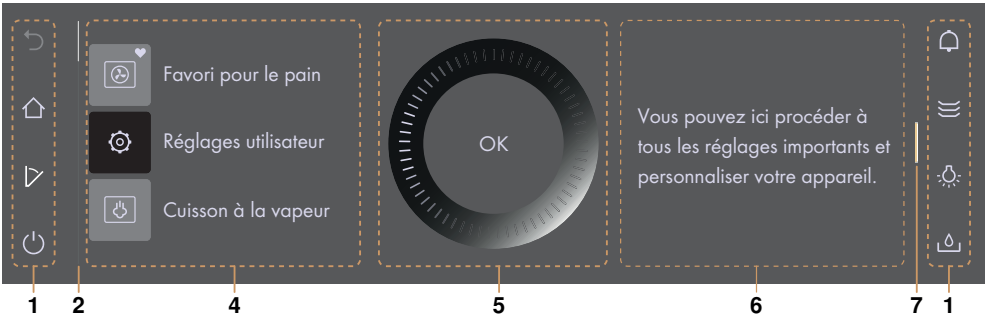
1 Eléments de commande et d’affichage
2 Ouverture de ventilation
3 Poignée de la porte (en fonction du modèle)
4 Porte de l’appareil
5 Tiroir chauffant de l’appareil (en fonction du modèle)

3.2 Eléments de commande et d’affichage

Vue des applications



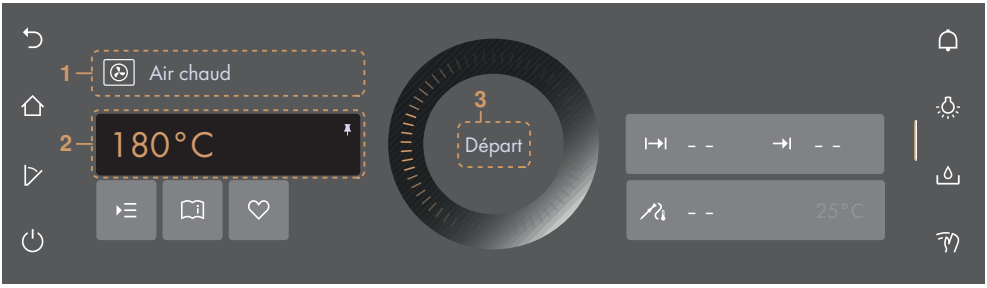
Vue de listes



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

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

Prêt à démarrer



1	Application	**3**	Démarrer le mode de cuisson
2	Valeur principale		

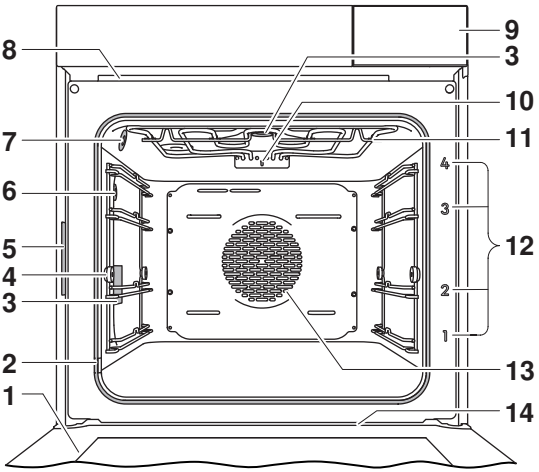
Possibilités de réglage

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

Symbole

	V-ZUG-Home

3.3 Espace de cuisson

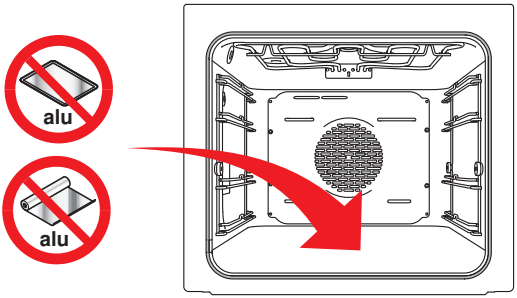


1	Porte de l'appareil	**8**	Ventilation de l'espace de cuisson
2	Joint de la porte	**9**	Compartiment pour le réservoir d'eau
3	Eclairage de l'espace de cuisson	**10**	Sonde de température
4	Ecrou moleté	**11**	Gril/chaleur de voûte
5	Plaque signalétique	**12**	Niveaux avec inscription
6	Prise pour sonde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

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

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

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



3.4 Accessoires

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

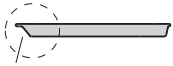
Ne placez pas les accessoires en permanence dans l'espace de cuisson. Avant le fonctionnement, retirez tous les accessoires qui ne vont pas au four de l'espace de cuisson.

Plaque à gâteaux

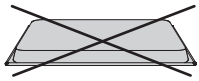
Dégradation du revêtement par certains aliments.
Les aliments tels que les produits de boulangerie à la saumure, les pâtes à haute teneur en protéines et le poulet peuvent altérer l'effet anti-adhésif de la plaque à gâteaux. Il faut utiliser du papier sulfurisé avec ces plats.

- Moule par ex. pour les tartes, les pains et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.

- Ne convient pas pour les applications «Cuisson à la vapeur» et «Vacuisine».
- ▶ Utiliser une plaque en acier inox à la place.
- Convient 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.

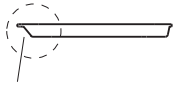


- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Plaque en inox

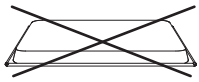
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé.
- Moule pour cuire au four sur deux niveaux avec l'application «Air chaud», par ex. pour les feuilletés apéritifs et les biscuits.
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. 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.

- Ne convient pas pour les applications «Chaleur voûte et sole» et «PizzaPlus».

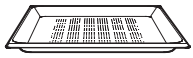


- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque en acier inox dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.

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

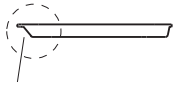


Bac de cuisson perforé

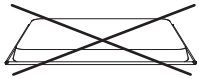


- Spécialement conçu pour «Cuisson à la vapeur» et «Vacuisine».
- Pour la cuisson de légumes, de viande et de poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, des baies, etc.

▶ 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.



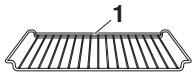
- Ne convient pas pour les applications «Chaleur voûte et sole» et «PizzaPlus».

Grille

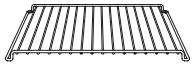
Si vous utilisez votre four à vapeur en combinaison avec un four: n'utilisez pas la grille du four dans le four à vapeur! Risque de rouille!
Pour les différencier, une petite plaque en tôle avec le symbole de la vapeur est apposée sur la grille du four à vapeur.

- Support pour les plats à rôtir et les moules
- Support pour la viande, les pizzas surgelées, etc.

▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisseries

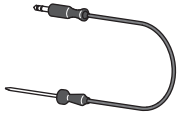


Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points

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

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

- Mesure de la température au cœur des aliments

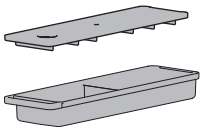


«EasyCook» donne des valeurs indicatives de température de la sonde.

Réservoir d'eau avec couvercle

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

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



Accessoires spéciaux

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

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

3.5 AutoDoor (en fonction du modèle)

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

- ▶ Pour les appareils sans poignée de porte, l'ouverture et la fermeture de la porte s'opèrent en actionnant la touche de fonction ▷.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Sélectionner l'option souhaitée.

Domaines d'application AutoDoor

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

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

Risque d'incendie en cas de stockage non autorisé de matériaux!
Ne placez jamais d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables dans le tiroir chauffant de l'appareil.

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

Démarrer le tiroir chauffant de l'appareil

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

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

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

- ▶ Régler si nécessaire un démarrage différé (voir page 22).

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

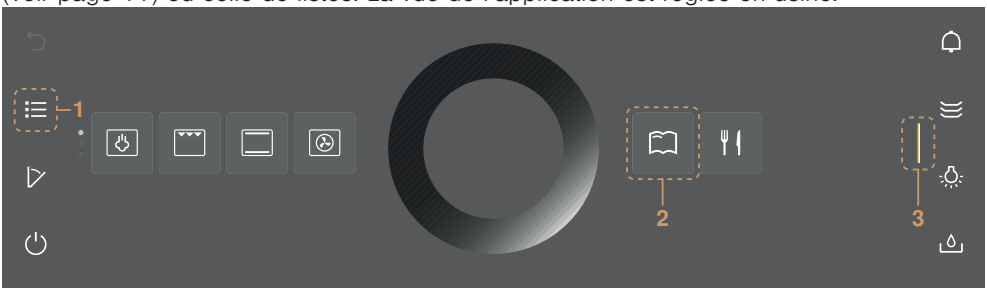
Mise en marche de l'appareil

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

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

Modifier l'aspect de l'écran d'accueil

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



- ▸ Effleurer la touche de fonction **1** pour modifier temporairement la vue.
  - – La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
  - – La modification est ensuite rejetée.
  - – Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- ▸ Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Réglages personnels» (voir page 59).

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 27).
- ▸ Enlever le doigt de l'application **2**.
  - – L'information en bref s'éteint. Avec l'application Favoris ♡, l'information en bref ne s'éteint pas afin de permettre la sélection de Renommer/Supprimer.

Déplacer l'application

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

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

Ouvrir la barre de fonction de droite

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

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

Utiliser le CircleSlider

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

4.2 Remplir le réservoir d'eau

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

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

Rajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.
Si de l'eau doit être ajoutée:

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

4.3 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.

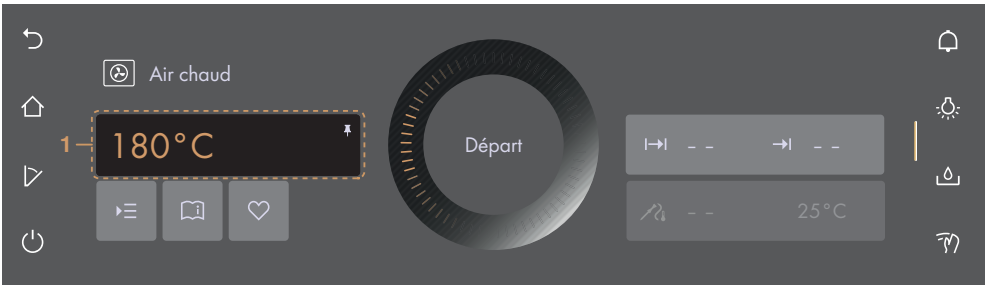
Soit:

- ▸ 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 25) 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 24).

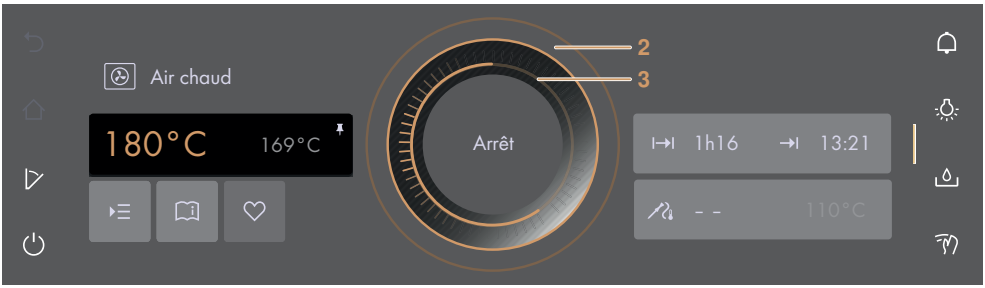
Enregistrer des valeurs

- Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 28).
- Effleurer ♡ si nécessaire et créer (voir page 27) 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 19).
  - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement:

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

4.5 Durée

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

Régler la durée

- Sélectionner l'application souhaitée (voir page 19).
- Dans la zone de valeurs ↦|, effleurer «Durée» (voir page 24).
  - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- Régler la durée souhaitée à l'aide du CircleSlider.
  - La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson calculée en conséquence |→ s'affichent à l'écran:

  - 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 32).
  - Si des étapes ultérieures sont disponibles pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après l'écoulement de la durée réglée (voir page 33).

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

Plage de réglage

Application/fonction	Minimum	Maximum
Applications avec vapeur	10 s	10 h
Applications avec air chaud, chaleur voûte et sole ou gril	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
Tiroir chauffant de l'appareil (en fonction du modèle)	30 min	24 h
Rôtissage doux	1 h 30 min	4 h 30 min
Applications Sabbat	1 h	78 h

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

Afficher l'heure pendant le mode de cuisson

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

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

Masquer l'heure pendant le mode de cuisson

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

4.6 Démarrage différé/fin

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

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

Réglage du démarrage différé

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

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

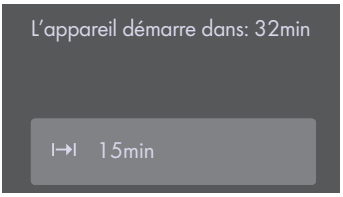
Avant de régler le démarrage différé,

- effleurer «Fin» dans la zone de valeurs →|.
  – La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- Définir la fin souhaitée à l'aide du CircleSlider.

– La durée souhaitée et la fin du mode de cuisson s'affichent à l'écran:

▶ 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:



▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 25).
– 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».

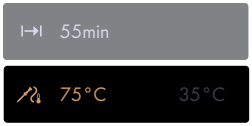
Régler

▶ Insérer la sonde de température de l'aliment à cuire.
▶ Sélectionner (voir page 19) 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 32) 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 19) 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 25)
- Température de la sonde (voir page 23)
- Vapeur (voir page 39)
- Régler pour plus tard (voir page 26)
- Ouverture automatique de la porte (voir page 26) (en fonction du modèle)

Sélectionner et démarrer les options

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

- ▶ Effleurer l'option souhaitée.
- ▶ Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, soit activer l'option avec le bouton, soit effleurer la zone de valeurs et définir la valeur souhaitée à l'aide du CircleSlider.
  – Chaque option définie est pourvue d'un ●.
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».
  – Plusieurs réglages peuvent être confirmés ensemble par «OK».
  – «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ 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 32) et le préchauffage (voir page 25) sont cependant des exceptions.

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

- ▶ Effleurer la zone du réglage souhaité.
- ▶ Pour adapter une valeur ou la réinitialiser, effleurer la zone de valeurs et modifier cette valeur à l'aide du CircleSlider.
  – La zone de valeurs prend la couleur ambre.
- ▶ Effleurer 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:

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

Activer le préchauffage dans les options

- ▶ Sélectionner (voir page 19) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer ▸☰ «Options» et sélectionner «Préchauffage».
- ▶ Effleurer le bouton «Préchauffage».
  – «Préchauffage» est activé.

- ▶ Régler (voir page 24) 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 19) 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 24).
- ▶ 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 Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

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

Régler l'«Ouverture automatique de la porte»

- ▶ Sélectionner (voir page 19) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer ▶☰ «Options» et sélectionner «Ouverture automatique de la porte».
- ▶ Effleurer le bouton «Ouverture automatique de la porte».
- ▶ Régler (voir page 24) si nécessaire d'autres options.
- ▶ Confirmer le réglage avec «OK».
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.

4.13 Conseils d'utilisation

Les conseils d'utilisation fournissent des conseils utiles de différente nature, sur l'utilisation du niveau ou du plat de cuisson 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 19).
  – «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.

Afficher les conseils d'utilisation

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

Masquer les conseils d'utilisation

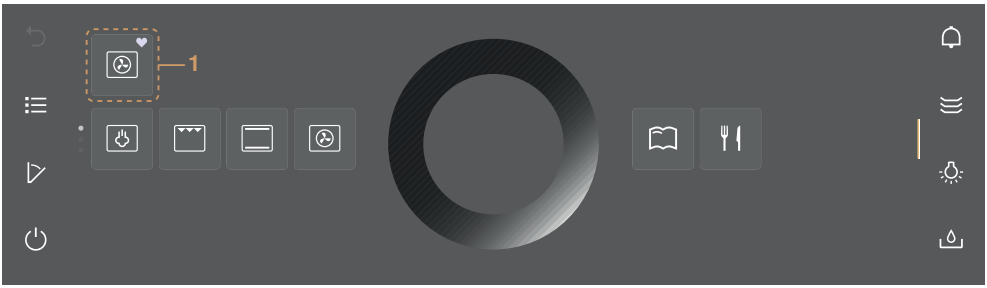
- ▸ Effleurer ✕ pour masquer le conseil d'utilisation.
  – «Prêt à démarrer» ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

4.14 Favoris

Créer un favori

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

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



Modifier un favori

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

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

Modifier le nom du favori

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

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

- ▶ Maintenir 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.**

4.15 Epingler

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.

Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner (voir page 19) l'application souhaitée.
  – «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 25).
- ▶ 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.

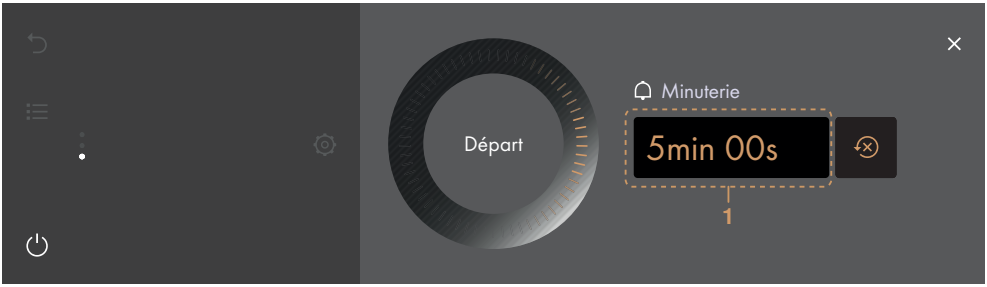
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 61).

4.16 Minuterie

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

Réglage et démarrage de la minuterie

▸ Effleurer la touche de fonction «Minuterie» dans la barre de fonction de droite.
– La minuterie s'affiche à l'écran.
– La valeur proposée **1** s'affiche dans la couleur ambre.
▸ Régler la durée souhaitée avec le CircleSlider.



▸ 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».

4.17 Eclairage

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

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

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

Activer l'éclairage de l'espace de cuisson

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

Désactiver l'éclairage de l'espace de cuisson

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

4.18 Blocage de l'écran

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

Activer le blocage de l'écran

▶ Ouvrir la barre de fonction de droite (selon le modèle).
  – La fonction «Blocage de l'écran» s'affiche.
▶ 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.

4.19 Mode calme

L'appareil est le plus silencieux possible en mode calme. Tous les sons sont commutés sur le volume sonore le plus faible. Le mode calme peut être activé ou désactivé à la fois dans les réglages utilisateur (voir page 58) et dans la barre de fonction pour un accès rapide.

Activer le mode calme

▶ Ouvrir la barre de fonction.
▶ Effleurer la touche de fonction «Mode calme».
  – Le mode calme s'affiche à l'écran.
▶ Effleurer 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.

4.20 Heure

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

Afficher l'heure

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

Masquer l'heure

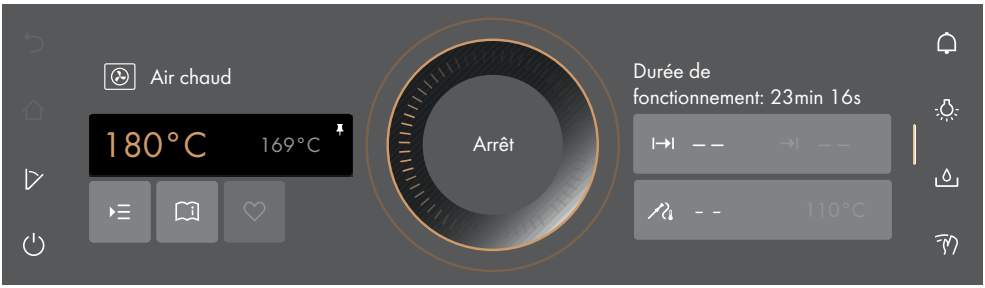
- ▸ Effleurer pour masquer l'heure.
  - – L'heure disparaît de l'écran.

4.21 Interrompre une application/arrêt anticipé

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

Interrompre une application

- ▸ Maintenir pressé «Arrêt».



  - – L'application est arrêtée.
  - – Un son de rappel retentit s'il est activé.
  - – Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
    - ▪ Répondre par «Oui» à la question «Voulez-vous réellement quitter l'application?».
    - ▪ Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre (voir page 33) 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 19) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter (voir page 34) l'appareil.

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

Dans le cas des applications Sabbat, une interruption n'est possible qu'avec la touche de fonction ⏻ (voir page 40).

Arrêter prématurément une application

▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⏻.
– Une application en cours est terminée; s'ils sont activés, la minuterie ou le tiroir chauffant de l'appareil continuent de fonctionner.
– Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
– L'appareil s'arrête (voir page 34).

4.22 Fin du fonctionnement

Une fois la durée ou la durée de l'étape réglée écoulée, ou une fois la température cible réglée atteinte,
– L'application s'arrête automatiquement.
– Un signal acoustique retentit.
– Si des étapes ultérieures sont disponibles, l'écran indique: «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?».

▶ Appuyer sur «Non» pour arrêter définitivement le mode de cuisson.
▶ Appuyer sur «Oui» pour confirmer le message.
– Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:

- Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre (voir page 33) 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 19) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter (voir page 34) 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 34) 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.

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

- 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.

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

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

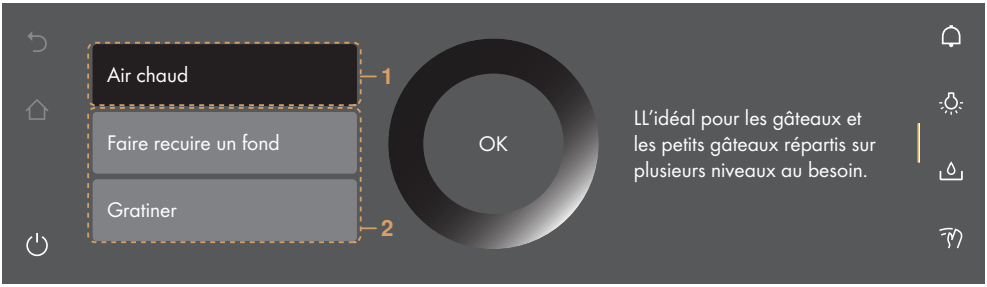
4.24 Etapes ultérieures

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

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

Dès qu'une application se termine/est interrompue et que le message «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?» a été confirmé (voir page 32) par «Oui»,

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



Poursuivre le mode de cuisson

- Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.

– L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de s'arrêter ou de s'interrompre. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise de l'application arrêtée/interrompue.
– L'étape ultérieure **2** propose des valeurs principales indépendantes de l'application terminée/interrompue.

▶ Confirmer la sélection avec «OK».
– «Prêt à démarrer» avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
▶ Effleurer ▸☰ si nécessaire et régler (voir page 24) 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 19) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter (voir page 34) l'appareil.

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

4.25 Arrêt de l'appareil

▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⏻.
– Une application en cours est terminée; s'ils sont activés, la minuterie ou le tiroir chauffant de l'appareil continuent de fonctionner.
– Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
– 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.

4.26 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.

4.27 Astuces concernant l'appareil

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

Thèmes

Les thèmes suivants peuvent être consultés:

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

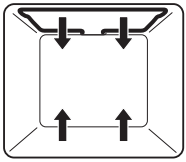
Consulter des astuces concernant l'appareil

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

5 Applications

5.1 Chaleur voûte et sole

Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



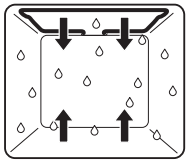
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.2 Chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

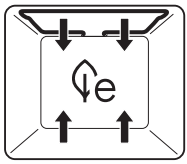
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.3 Chaleur voûte et sole eco



Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

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

Utilisation

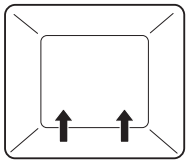
- Rôtis, petits gâteaux et gratins

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

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

5.4 Chaleur de sole



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

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

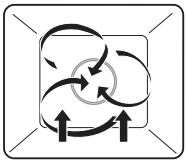
Application

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

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

5.5 PizzaPlus

Plage de température	30-230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2



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

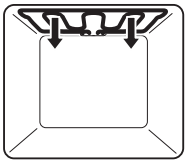
Application

- Pizzas, tartes et quiches

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

5.6 Gril

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



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

Utilisation

- Aliments à griller peu épais comme les morceaux de poulet et les saucisses
- Gratins
- Toasts

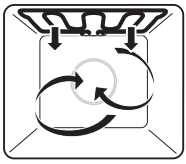
▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille.

▶ Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

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

5.7 Gril-chaleur tournante

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

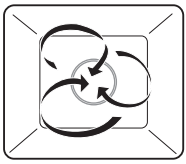


Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud.

Application

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

5.8 Air chaud



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

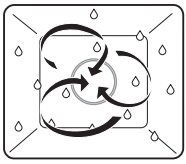
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

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

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

5.9 Air chaud humide



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

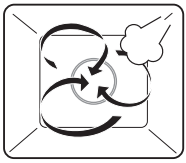
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

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

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

5.10 Air chaud avec vapeur



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

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

La vapeur à plus de 100 °C est invisible.

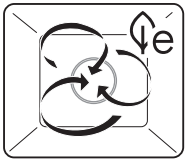
Utilisation

- 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 .

5.11 Air chaud eco



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

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.

5.12 Applications Sabbat

Il faut activer (voir page 59) «Mode Sabbat» dans les réglages utilisateur pour pouvoir utiliser les applications Sabbat chaleur voûte et sole et Sabbat chaleur voûte et sole humide.

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

Fonctionnement

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

Sélectionner et démarrer

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications Applications Sabbat et confirmer (voir page 19) si nécessaire avec «OK».
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée et confirmer avec «OK».
  – Les réglages de l'application souhaitée s'affichent à l'écran.
- ▶ Effectuer (voir page 25) si nécessaire les réglages souhaités.
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application souhaitée.
  – L'appareil est prêt à fonctionner.
- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
  – La cuisson démarre, le chauffage commence de manière légèrement différée.

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

Interruption/arrêt anticipé

Une application Sabbat peut être interrompue ou arrêtée (voir page 31) de manière anticipée pendant le déroulement du mode de cuisson.

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

Fin du mode de cuisson

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

Coupure de courant

Après une coupure de courant, l'appareil se comporte de la manière décrite au chapitre «Après une coupure de courant» (voir page 71).
En cas de coupure de courant de courte durée, l'application est interrompue, le réglage pour le mode Sabbat reste inchangé dans les réglages utilisateur.

Conseils pour un résultat optimal

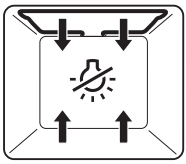
- Utiliser uniquement des aliments précuits.
- Ne pas laisser les aliments trop longtemps dans l'appareil avant le mode de cuisson.

La minuterie et le tiroir chauffant de l'appareil ne peuvent pas être utilisés en même temps. Ils sont désactivés au démarrage de l'application.
V-ZUG-Home n'est pas disponible pendant ce mode de cuisson.

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

Sabbat chaleur voûte et sole

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



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

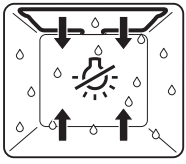
Application

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

Utiliser une plaque émaillée sombre pour un résultat croustillant.

Sabbat chaleur voûte et sole humide

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

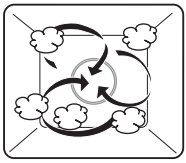


Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum d'humidité qui se dégage des aliments est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application

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

5.13 Cuisson à la vapeur



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

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

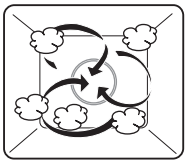
Application

- 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.

5.14 Régénération



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

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

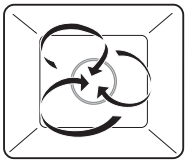
Application

- 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).

5.15 Faire sécher (en fonction du modèle)



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

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

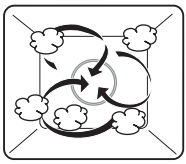
Utilisation

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

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

5.16 Vacuisine

Avec «Vacuisine», vous pouvez préparer sous-vide de la viande, du poisson, des légumes et des fruits. Les aliments conditionnés sous-vide sont cuits 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 4
Durée de cuisson maximale recommandée	72 heures

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

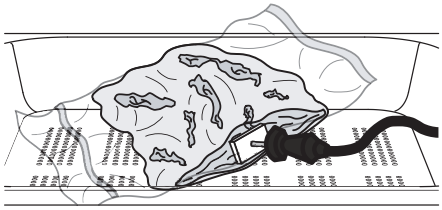
Conseils pour un résultat optimal

- 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 19) le cas échéant par «OK».
  – Les réglages de Vacuisine s'affichent à l'écran.
▶ Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 25).
▶ 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.».

5.17 Cuisiner pro

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

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

Cuisiner pro s'utilise dans les domaines suivants:

Fariné

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

Badigeonné

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

Classique

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

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

Laisser lever

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

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 19) 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.

5.18 Rôtissage doux

Fonctionnement

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

La durée de cuisson peut être réglée entre 1 heure ½ et 4 heures ½ selon 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 mature
- Sélectionner une longue durée de réglage pour des morceaux persillés comme de l'épaule ou de l'échine.

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

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C
Filet de veau	à point	59
	bien cuit	65
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
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 directement sur la grille.

Saisir la viande après la cuisson pour obtenir une croûte bien croustillante. Cela ne fait qu'à peine changer le degré de cuisson pour les grosses pièces de viande. Pour les morceaux plus petits, la température cible devrait être réduite de 2 à 3 °C.

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

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

- ▶ Introduire la grille avec la viande au niveau 2, ainsi qu'une plaque à gâteaux revêtue de papier aluminium au niveau 1.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

Sélectionner et lancer le rôtissage doux

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

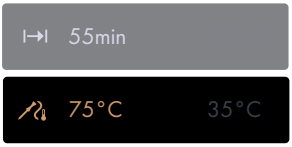
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications «Rôtissage doux» et confirmer si nécessaire par «OK» (voir page 19).
- ▶ Sélectionner le type de viande.
- ▶ Sélectionner la pièce de viande souhaitée.
- ▶ Sélectionner la méthode du rôtissage doux souhaitée et confirmer par «OK».

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

- ▶ Sélectionner le degré de cuisson Avec le «rôtissage doux de viande déjà saisie»: (impossible avec «Libre choix de la viande»).
  – 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 22).
- ▶ 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 34).

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.

5.19 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.

5.20 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 22).

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.

5.21 Bien-être

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

- Serviettes rafraîchissantes
- Enveloppements chauds
- Pierres chaudes pour massage
- 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.

5.22 Hygiène

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

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

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 bocaux

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

Réaseptiser des pots à confiture

Cette application améliore la conservation des confitures.

5.23 CuissonMatic

La Ä «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 Ä «CuissonMatic» et confirmer (voir page 19) 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 22) |→.
- ▸ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
  – L'écran indique «La durée est en cours de calcul».
  – La durée restante s'affiche à l'écran.

5.24 Régénération automatique

Fonctionnement

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

Degré d'humidité

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

Degré d'humidité	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 19) 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 22).
- ▶ Si nécessaire, régler Régler pour plus tard (voir page 26).

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

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

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

5.25 Livre de recettes

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour cet appareil:
- «A la vapeur. Avec la passion du détail.»
- «Cuire au four. Avec la passion du détail.»

Les livres de recettes contiennent des recettes adaptées à l'appareil. Elles sont déjà programmées dans l'appareil et se déroulent automatiquement après le démarrage.

Vous pouvez 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.
Comme votre appareil dispose aussi des applications requises, vous pouvez commander le livre de recettes «Cuire au four» (payant). Ces recettes sont également activées dans l'appareil.

Démarrer une recette

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

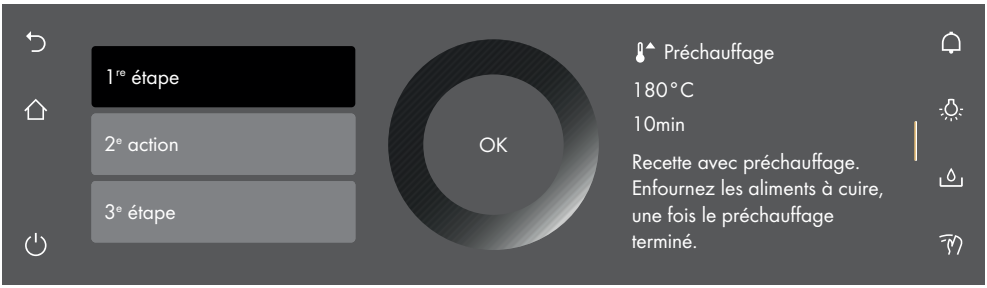
- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  - – L'écran d'accueil s'affiche.

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 19) 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 22).
- ▶ Pour voir les différentes étapes de la recette, ouvrir l'aperçu des étapes dans la partie gauche de la zone de contenu. Sélectionner «1re étape». L'aperçu des étapes s'ouvre et pour chaque étape, des informations telles que l'application, la température et la durée peuvent être affichées. L'instruction correspondante s'affiche avec l'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.

5.26 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.

5.27 EasyCook

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

Aperçu des groupes d'aliments

Les aliments sont classés en différents groupes. Un aliment peut apparaître dans plusieurs groupes.
Il est possible de sélectionner les groupes d'aliments suivants:

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

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 19) 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 25).
- ▪ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le mode de cuisson.

Modes d'alimentation

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

Lait	Viande
Œufs	Viande de porc
Poisson	

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

Cuisines régionales

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

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

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

6 V-ZUG-Home

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

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

6.1 Conditions d'utilisation

Pour pouvoir utiliser pleinement V-ZUG-Home, les conditions suivantes doivent être remplies:
- Accès Internet à Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone ou tablette connecté(e) au réseau domestique
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n

Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.

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

6.2 Première mise en service

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

Installation de l'appli

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

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

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

Connexion de l'appareil au réseau domestique

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

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

7 Réglages utilisateur

7.1 Ajuster les réglages utilisateur

- Effleurer longuement l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner l'application ⚙ «Réglages utilisateur» et confirmer (voir page 19) 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 Easy-Cook.

Ecran d'accueil

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

Etapes ultérieures

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

Unité de température

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

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

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°

Mode Sabbat

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

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.

Ouverture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

Fermeture automatique de la porte (en fonction du modèle)

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

Son de préchauffage

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

7.8 Date et heure

Synchronisation temporelle

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

Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

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

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

Heure

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

Format de la date et de l'heure

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

Heure en arrêt automatique

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

Format de l'horloge

L'apparence de l'horloge sur l'écran d'arrêt automatique est modifiable. Sont proposés à la sélection les 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 66).

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

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

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

Tiroir chauffant de l'appareil (selon le modèle)

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

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

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson

⚠ **Risque de dommages sur l'appareil dû à une utilisation incorrecte!**
Ne tordez ni la sonde de température, ni les éléments de chauffage.

- ▶ 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.
- ▶ Enlevez soigneusement les résidus de produits nettoyants. La propriété anti-adhérente s'en trouverait sinon altérée.
- ▶ L'application «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.

8.3 Nettoyage de la plaque à gâteaux

Altération de la propriété anti-adhérente.

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

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

8.4 Nettoyage à la vapeur

Fonctionnement

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

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  – L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications «Nettoyage» et confirmer si nécessaire 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 22).
- ▶ 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 66) sur le fond de l'espace de cuisson pendant le nettoyage.

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

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».

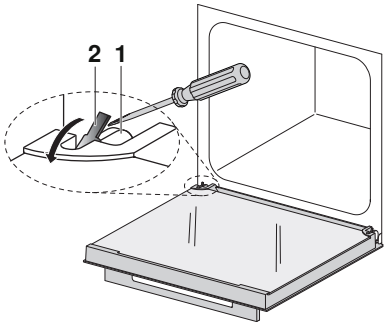
8.5 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

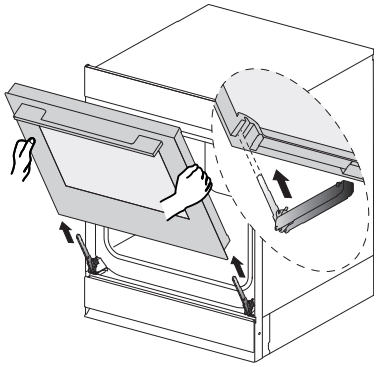
Retrait de la porte de l'appareil

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.**

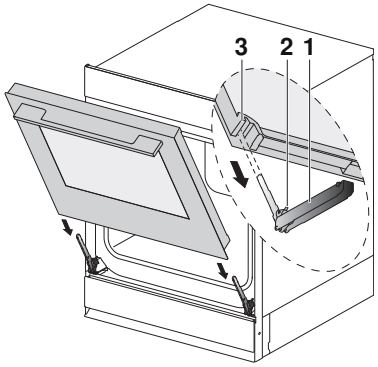


- Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

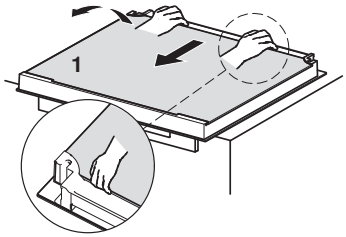
- Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
  - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
  - Ne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



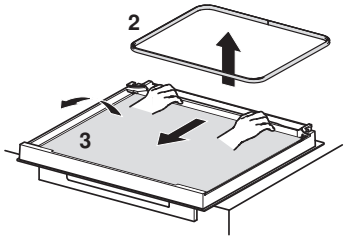
Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

Nettoyage des vitres de la porte

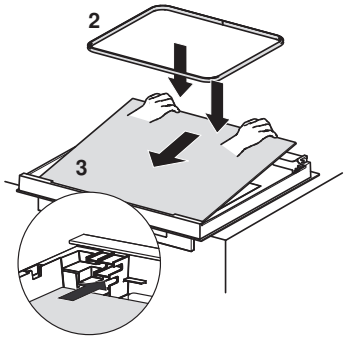
- ▸ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  - – Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▸ Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▸ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**,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



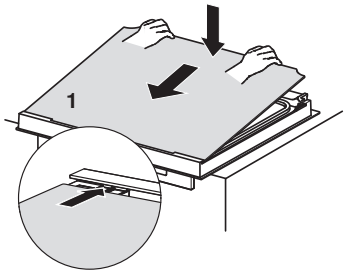
- ▸ Retirer le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▸ Appuyer doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▸ Nettoyer les vitres et bien les sécher.



- ▸ 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.

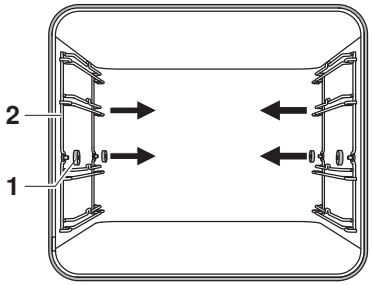
8.9 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

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 et à l'arrière 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.



Mise en place de la grille de guidage

- ▸ Poser la grille de guidage sur les 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. Eliminez 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

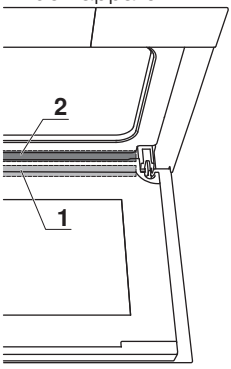
Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message, numéros F et E) et appeler le service après-vente.

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 73) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.

Message	Cause possible	Solution
▪ «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 73) 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.
▪ «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 73) 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 73) 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.
▪ 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.

Problème	Cause possible	Solution
▪ 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

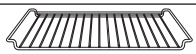
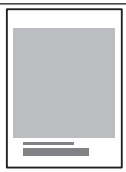
Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler l'heure et la date pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas nécessaire d'effectuer d'autres réglages.

– 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.

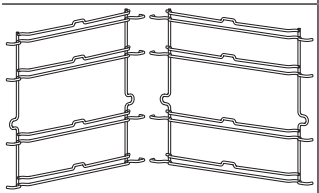
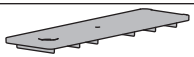
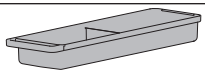
10.1 Accessoires

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

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

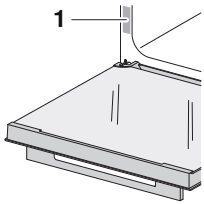
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

▸ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

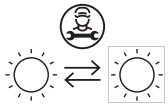
▸ Voir la plaque signalétique **1**



11.1 Sources lumineuses

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

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



11.2 Note pour les instituts d'essai

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

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

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

11.3 Mesure de la température

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

11.4 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) Nº: 65/2014

Marque	–	V-ZUG
Type de l'appareil	–	Four à vapeur encastré
Désignation du modèle	–	CS6T
Classe d'efficacité énergétique	–	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/cycle	0,69
Consommation d'énergie en mode «air chaud/ recyclage d'air» [2])	kWh/cycle	0,62
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [3])	–	73,8

Conformément au règlement (UE) Nº: 65/2014

Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Méthode de mesure / calcul appliquée	–	EN 60350-1

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

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

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

11.5 Informations relatives au produit

Conformément au règlement (UE) Nº: 66/2014

Désignation du modèle	–	CS6T
Poids de l'appareil sans tiroir de l'appareil	kg	40
Poids de l'appareil avec tiroir de l'appareil	kg	52
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69

11.6 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 [1], [2], [3] et [4], vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par «EasyCook». ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
▪ Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	▶ Comparer les réglages avec ceux indiqués dans «EasyCook».

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

… pour les plats à régénérer

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

12.2 Conseils généraux

▪ Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par ex. du riz ou des légumineuses avec des légumes dont la durée de cuisson est similaire et ainsi réaliser des économies d'énergie.

- Faire cuire les céréales, par ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, par ex. les lentilles, directement dans un plat de service approprié avec la quantité de liquide requise.
- 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». Le comportement est le même pour les applications avec .

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

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

13 Élimination

13.1 Emballage

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

13.2 Sécurité

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

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

13.3 Élimination

- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

14 Index

A

Accessoires ... 13, 72
Accessoires spéciaux ... 16, 72
Air chaud ... 38
Air chaud avec vapeur ... 39
Air chaud eco ... 39
Air chaud humide ... 38
Appareil
  Arrêt ... 34
  Elimination ... 76
  Mise en marche ... 18
Appli V-ZUG ... 57
Application ... 19
  Démarrer ... 20
  Déplacer ... 18
  Sélectionner ... 20
Applications ... 35
Applications Sabbat ... 40
  Fonctionnement ... 40
  Interrompre ou arrêter de manière anticipée ... 40
  Sélectionner et démarrer ... 40
Arrêter prématurément une application ... 32
Aseptiser des biberons ... 49
Aseptiser des bocaux ... 49
Astuces concernant l'appareil ... 35
  Ouvrir ... 35
AutoDoor ... 16
Autres problèmes éventuels ... 70

B

Bac de cuisson perforé ... 15
Barre de fonction ... 12
Bien-être ... 49
Blocage de l'écran ... 30
  Activation ... 30
  Arrêt ... 30
Brèves instructions ... 84

C

Caractéristiques techniques ... 73
Chaleur de sole ... 36
Chaleur voûte et sole ... 35
Chaleur voûte et sole eco ... 36
Chaleur voûte et sole humide ... 36
Chauffe-plat dans l'espace de cuisson ... 48
CircleSlider
  Commande ... 19
  Réaction ... 20
Connexion par WLAN ... 57
Conseils d'utilisation ... 27
  Afficher ... 27
  Masquer ... 27
Conseils généraux ... 75
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 ... 8
  Utilisation ... 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu ... 7
Contrat d'entretien ... 83
Coupure de courant ... 71
Cuisiner pro ... 44, 74
  Badigeonné ... 45
  Classique ... 45
  Fariné ... 45
  Laisser lever ... 45
  Sélectionner et démarrer ... 45
Cuisines régionales ... 56
Cuisson à la vapeur ... 42
CuissonMatic ... 50

D

Date et heure
  Date ... 60
  Format de la date et de l'heure ... 60
  Heure ... 60
  Heure en arrêt automatique ... 60
  Mode nuit ... 60
  Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver (HAEC/HEC) ... 60
  Synchronisation horaire ... 61
  Synchronisation temporelle ... 60
Degré d'humidité ... 51
Démarrage différé ... 22
  Réglage ... 22
Dérangements ... 68
Description de l'appareil ... 11
Désignation du modèle ... 2
Dessiccation ... 42
Détartrage ... 66
  Démarrage ... 67
  Durgol Swiss Steamer ... 67
  Echec ... 69
  Fonctionnement ... 66
  Intervalle ... 66
  Phase de rinçage ... 68
  Terminer ... 68

Différence de brunissement ... 75
Dimensions extérieures ... 73
Domaine de validité ... 2
Durée ... 21
  Régler ... 21
Durée de régénération ... 51

E

EasyCook ... 55
  Groupes d'aliments ... 55
Eclairage ... 30, 70
  Activation ... 30
  Arrêt ... 30
EcoManagement
  Affichage de la consommation ... 62
  Informations sur la consommation ... 62
  Réinitialisation ... 62
Economie d'énergie ... 76
EcoStandby ... 74
Ecran
  Arrière-plan ... 58
  Commande ... 18
  Luminosité ... 58
  Schéma de couleurs ... 58
Ecran d'accueil ... 18
Eléments de commande et d'affichage ... 11
Élimination ... 76
Entretien et maintenance ... 62
Enveloppements chauds ... 49
Epingler ... 28
  Réinitialiser la valeur principale ... 28
  Valeur principale ... 28
Erreur de remplissage de l'évaporateur ... 69
Espace de cuisson ... 13
  Mesure de la température ... 73
Etapes ultérieures ... 33
  Interrompre le mode de cuisson ... 34
  Poursuivre le mode de cuisson ... 33

F

Favoris ... 27
  Créer ... 27
  Démarrage ... 28
  Effacer ... 28
  Modification ... 27
Fiche technique du produit ... 73
Fin ... 22
Fin du mode de cuisson ... 32
  Avec AutoDoor ... 33
Fonctions d'assistance ... 59
  Clapet du compartiment à eau ... 59
  Eclairage ... 59
  Fermeture automatique de la porte ... 60
  Ouverture automatique de la porte ... 60
  Son de préchauffage ... 60
Format de l'horloge ... 60

G

générales
  Consignes de sécurité ... 5
Gril ... 37
Gril-chaleur tournante ... 37
Grille ... 15
Grille de guidage
  Mise en place ... 66
  Retirer ... 66
Groupe d'applications
  Sélectionner ... 19

H

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

I

Informations en bref
  Affichages ... 18
Informations relatives au produit ... 74
Informations sur l'appareil
  Contact Service ... 61
  Détartrage ... 61
  Mode démo ... 61
  Numéros d'identification ... 61
  Numéros de version ... 61
Instituts d'essai ... 73
Interrompre une application ... 31

J

Joint de la porte
  Remplacement ... 65

L

l'appareil ou l'installation ! ... 5
Lampe DEL
  Remplacement ... 66
Livre de recettes ... 51, 72
Longue durée de cuisson ... 70

M

Maintien au chaud ... 48
Messages F et E ... 68
Messages U et E ... 69

Minuterie ... 29
Arrêt anticipé ... 29
Contrôle ... 29
Démarrage ... 29
Modification ... 29
Réglage ... 29
Mode calme ... 30
Activation ... 30
Arrêt ... 31
Modes d'alimentation ... 56

N

Nettoyage
Accessoires ... 66
Espace de cuisson ... 63
Grille de guidage ... 66
Joint de la porte ... 65
Plaque à gâteaux ... 63
Porte de l'appareil ... 64
Sonde de température de l'aliment à cuire ... 66
Tiroir chauffant de l'appareil ... 62
Vitres de la porte ... 65
Nettoyage à la vapeur ... 63
Nettoyage extérieur ... 62
Niveaux ... 13

O

Options ... 24
Démarrage ... 24
Sélectionner ... 24
Ouverture automatique de la porte ... 26

P

Panne de courant ... 71
Pièces de rechange ... 72
Pierres chaudes ... 49
PizzaPlus ... 37
Plage de réglage ... 22
Plaque à gâteaux ... 14
Plaque en acier inox ... 14
Plaque signalétique ... 73, 83
Porte de l'appareil
Mise en place ... 64
Retrait ... 64
Possibilités de réglage ... 12
Préchauffage ... 25
Activer ... 25
Première mise en service ... 10
Prêt à démarrer ... 12
Prise ... 13
Problèmes ... 68

Q

Quantité de chargement ... 73
Questions ... 83

R

Raccordement électrique ... 73
Rajouter de l'eau ... 19
Réaseptiser des pots à confiture ... 50
Recettes ... 51
Action nécessaire ... 53
Démarrage ... 52
Interrompre ... 53
Recettes personnelles ... 53
Copier ... 54
Copier une recette ... 54
Créer ... 53
Effacer ... 55
Modification ... 54
Régénération ... 42, 75
Régénération automatique ... 50
Réglages
Contrôle ... 25
Modification ... 25
Réglages d'usine ... 62
Ecran d'accueil ... 61
Favoris ... 61
Valeurs codées ... 61
V-ZUG-Home ... 61
Réglages personnels
Cuisines régionales EasyCook ... 59
Dureté de l'eau ... 59
Ecran d'accueil ... 59
Etapes ultérieures ... 59
Mode d'alimentation EasyCook ... 59
Mode Sabbat ... 59
Unité de température ... 59
Réglages utilisateur ... 57
Date et heure ... 60
EcoManagement ... 62
Ecran ... 58
Informations sur l'appareil ... 61
Langue ... 58
Modification ... 57
Réglages d'usine ... 61
Réglages personnels ... 59
Sécurité enfants ... 58
Service ... 62
Signaux acoustiques ... 58
V-ZUG-Home ... 61
Régler pour plus tard ... 26
Démarrer ... 26
Réglages ... 26
Réservoir d'eau ... 16
Remplissage ... 19
Vider ... 34
Résultat de la cuisson non satisfaisant ... 74
Rôtissage doux ... 45, 74
Déjà saisie ... 47

Fonctionnement 45
Interrompre ou arrêter prématurément 48
Sélectionner et démarrer 47

S

Sabbat chaleur voûte et sole 41
Sabbat chaleur voûte et sole humide 41
Sachets de graines 49
Service et assistance 83
Serviettes rafraîchissantes 49
Signaux acoustiques
Mode calme 58
Signaux acoustiques 58
Sons de rappel 58
Univers sonore 58
Sonde de température 13
Sonde de température de l'aliment à cuire 23, 72
Sonde de température de l'aliment à cuire 3 points 16
spécifiques à l'appareil
Consignes de sécurité 6
Structure 11

T

Tableau de rôtissage doux 46
Température cible 23
Température de la sonde 23
Régler 23
Uniquement mesurer 24
Tiroir chauffant de l'appareil 17
Démarrage 17
Touches de fonction 12
Ouvrir 19
Trucs et astuces 74
Type 2

U

Utilisation 18
Modification 21

V

Vacuisine 43
Sélectionner et démarrer 44
Valeurs
Adapter 20
Enregistrer 20
Vue de listes 11
Vue des applications 11
V-ZUG-Home 56
Afficher les informations 61
Mode 61
Redémarrer l'interface 61
Réinitialisation 61

15 Notes

16 Service et assistance

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

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service
→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

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

En cas de dysfonctionnement, vous 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

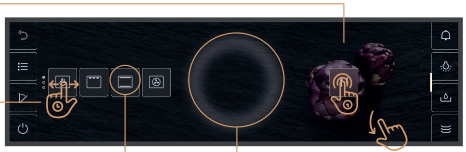
V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67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

CircleSlider
Applis
Changement de vue
Touche Arrêt
Aperçu des pages
Barre de fonction ouvrable

Informations en bref
Déplacer une appli



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

Changement de page

Valeur modifiable
Favori
Température
La valeur de couleur ambre est réglable avec le CircleSlider.

1063320-11

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