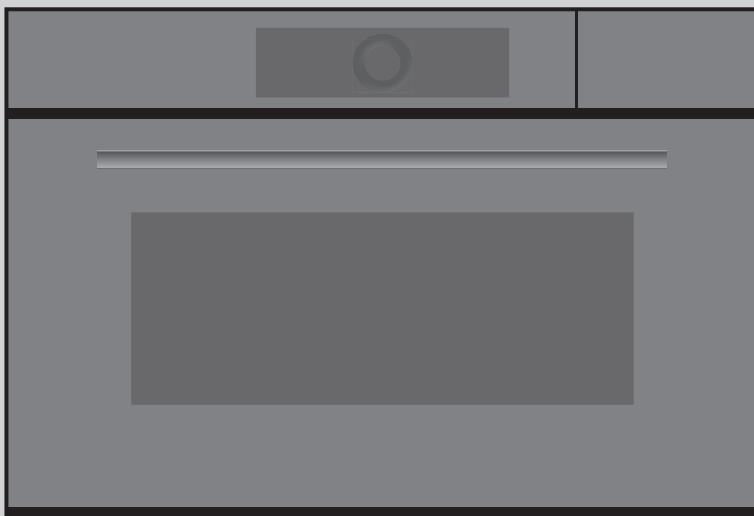




V-ZUG-Home

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



Mode d'emploi

Steamer V4000

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
Steamer V4000 38C	S4T-23024	55-381
Steamer V4000 38	S4T-23025	60-381

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

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

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	5.1	Cuisson à la vapeur	27
1.1	Symboles utilisés	5	5.2	Régénération	27
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	5.3	Vacuisine	28
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6	5.4	Maintien au chaud	28
1.4	Consignes d'utilisation	7	5.5	Bien-être.....	29
1.5	Hygiène	7	5.6	EasyCook	29
2	Première mise en service	9	5.7		30
3	Description de l'appareil	9	6	V-ZUG-Home	31
3.1	Structure	9	6.1	Conditions d'utilisation.....	31
3.2	Eléments de commande et d'affichage.....	10	6.2	Première mise en service.....	32
3.3	Espace de cuisson	11	7	Réglages utilisateur	32
3.4	Accessoires.....	12	7.1	Ajuster les réglages utilisateur	32
4	Utilisation	13	7.2	Langue	33
4.1	Commander l'écran.....	13	7.3	Sécurité enfants.....	33
4.2	Remplir le réservoir d'eau.....	14	7.4	Ecran	33
4.3	Sélectionner et démarrer une application.....	15	7.5	Signaux acoustiques	33
4.4	Modifier une application	16	7.6	Réglages personnels	34
4.5	Durée.....	16	7.7	Fonctions d'assistance	34
4.6	Démarrage différé/fin	17	7.8	Date et heure	35
4.7	Options.....	18	7.9	V-ZUG-Home.....	35
4.8	Contrôler et modifier les réglages	18	7.10	Informations sur l'appareil.....	36
4.9	Régler pour plus tard	19	7.11	Réglages d'usine	36
4.10	Conseils d'utilisation.....	19	7.12	EcoManagement.....	36
4.11	Favoris.....	19	7.13	Service	37
4.12	Epingler.....	21	8	Entretien et maintenance	37
4.13	Minuterie	21	8.1	Nettoyage extérieur	37
4.14	Blocage de l'écran.....	22	8.2	Nettoyage de l'espace de cuisson	37
4.15	Mode calme	22	8.3	Nettoyage à la vapeur.....	37
4.16	Heure.....	23	8.4	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	38
4.17	Interrompre une application/arrêt anticipé....	23	8.5	Nettoyage du joint de la porte.....	40
4.18	Fin du fonctionnement	24	8.6	Remplacement du joint de la porte.....	40
4.19	Etapes ultérieures	25	8.7	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage	40
4.20	Arrêt de l'appareil	26	8.8	Détartrage.....	41
4.21	Vider le réservoir d'eau.....	26	9	Eliminer des dérangements	43
4.22	Astuces concernant l'appareil	26	9.1	Messages de dérangement.....	43
5	Applications	27			

9.2	Autres problèmes éventuels	44
9.3	Après une panne de courant.....	45
10	Accessoires et pièces de rechange	46
10.1	Accessoires.....	46
10.2	Accessoires spéciaux	46
10.3	Pièces de rechange	46
11	Caractéristiques techniques	47
11.1	Note pour les instituts d'essai	47
11.2	Mesure de la température.....	47
11.3	Fiche technique du produit.....	47
11.4	Informations relatives au produit.....	48
11.5	EcoStandby	48
12	Trucs et astuces	48
12.1	Conseils généraux	48
13	Élimination	48
	Index	50
15	Service et assistance	55

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



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

bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

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

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.**
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- **AVERTISSEMENT:** les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients

dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.

- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- **AVERTISSEMENT:** ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.

- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Ne fixez pas d'aimant sur l'écran.

Utilisation

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

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.

1 Consignes de sécurité

- 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 cuisière enfant peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- ### Prévenir les dommages sur l'appareil
- Ne fermez pas la porte de l'appareil brutalement.
 - Dans les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), ne disposez pas de garniture de protection ou de feuille d'aluminium sur le fond.
 - Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
 - Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
 - Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
 - Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais d'eau l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil, voir le chapitre «Entretien et maintenance».
 - Vider l'eau résiduelle au sein du réservoir d'eau et le remplir d'eau potable fraîche et froide.

2 Première mise en service

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

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

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

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

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

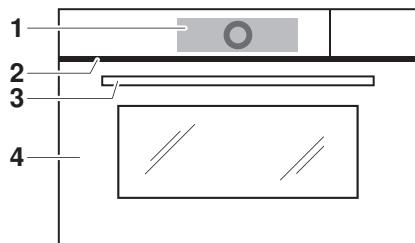
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec l'application  «Cuisson à la vapeur» à 100 °C pendant env. 30 minutes.

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

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

3 Description de l'appareil

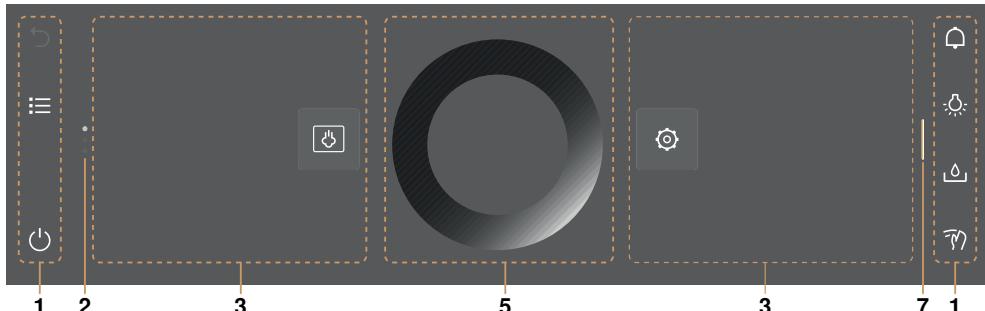
3.1 Structure



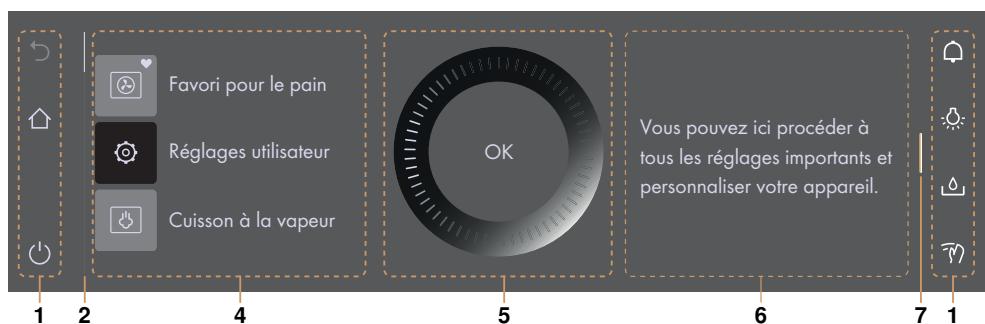
- 1 Eléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil

3.2 Eléments de commande et d'affichage

Vue des applications



Vue de listes



- 1 Barres de fonction avec touches de fonction
2 Barre/position de défilement
3 Applications
4 Liste des applications

- 5 CircleSlider
6 Informations
7 Barre permettant d'ouvrir la barre de fonction

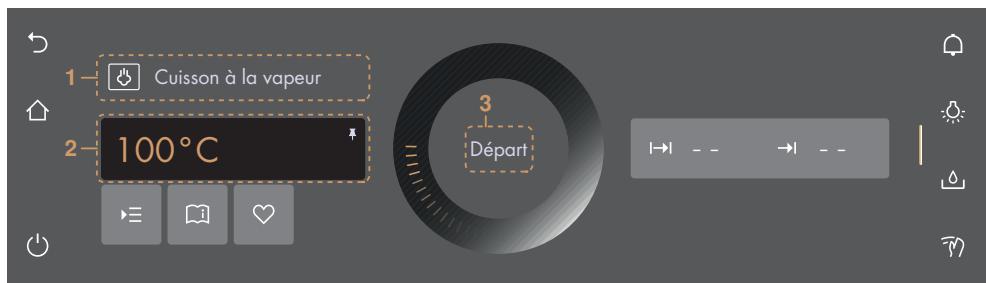
Touches de fonction de gauche

- | | |
|---|----------------------|
| ↶ | Une étape en arrière |
| ⌂ | Ecran d'accueil |
| ≡ | Vue de listes |
| ☰ | Vue de l'application |
| ⏻ | Arrêt |

Touches de fonction de droite

- | | |
|---|--|
| ⏰ | Minuterie |
| 💧 | Ouvrir le clapet du compartiment à eau |
| 🔒 | Blocage de l'écran |
| 🔇 | Mode calme |
| ⌚ | Heure |

Prêt à démarrer



- | | |
|---|--------------------------------------|
| <p>1 Application</p> <p>2 Valeur principale</p> | <p>3 Démarrer le mode de cuisson</p> |
|---|--------------------------------------|

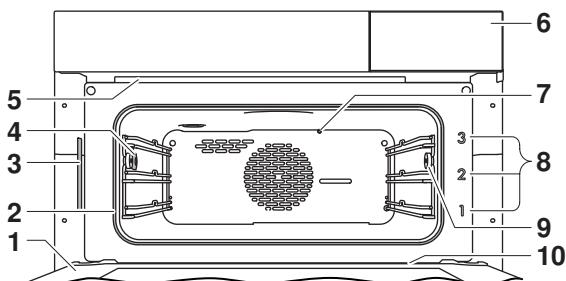
Possibilités de réglage

- | | |
|--------------------------|----------|
| ▶☰ Options | →▷ Durée |
| 📖 Conseils d'utilisation | →▷ Fin |
| ❤ Favori | |

Symbol



3.3 Espace de cuisson



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

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

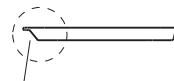
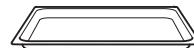
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.



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

Plaque en inox

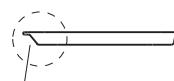
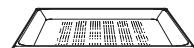
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» 1 de la plaque en acier inox dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



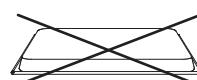
1

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.



1



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.

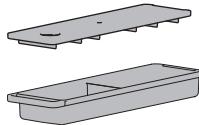
- Support pour les plats à rôtir et les moules
- Support pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse 1 dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.
- Refroidissement de pâtisseries



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 dans le bac de cuisson perforé.

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

4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Mise en marche de l'appareil

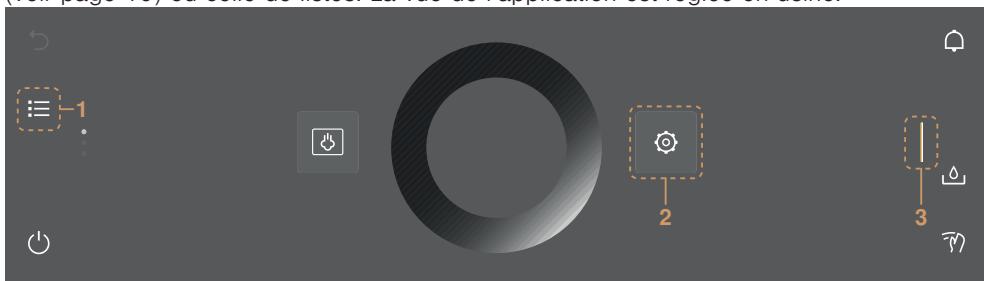
L'appareil est commandé depuis l'écran.

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

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

Modifier l'aspect de l'écran d'accueil

L'écran d'accueil peut s'afficher de deux façons différentes: avec la vue d'application (voir page 10) ou celle de listes. La vue de l'application est réglée en usine.



- ▶ Effleurer la touche de fonction 1 pour modifier temporairement la vue.
 - La vue reste enregistrée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
 - La modification est ensuite rejetée.
 - Si l'écran est de nouveau activé, la vue définie dans les réglages utilisateur s'affiche.
- ▶ Pour modifier la vue de manière permanente, sélectionner la vue désirée pour l'écran d'accueil dans le réglage utilisateur «Réglages personnels» (voir page 34).

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 19).
- ▶ 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 redéposées 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.

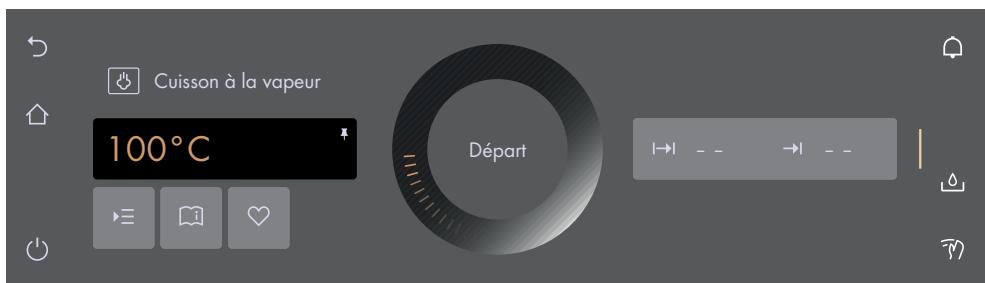
Sélectionner le groupe d'applications

Soit:

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

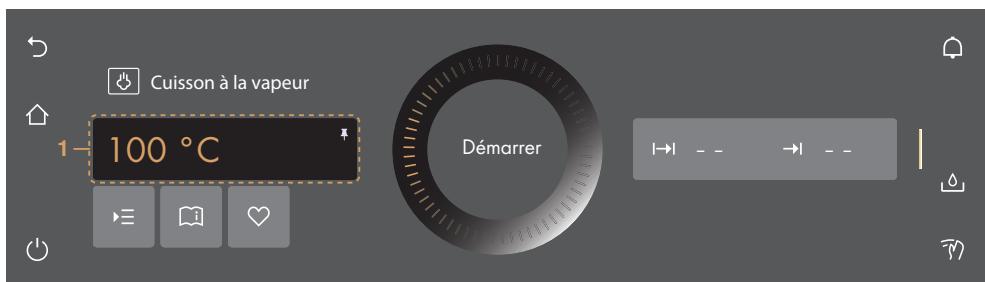
Soit:

- ▶ 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 18) 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 18).

Enregistrer des valeurs

- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler (voir page 21).
- ▶ Effleurer ❤ si nécessaire et créer (voir page 19) 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 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.



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 15).
 - Une nouvelle application peut être choisie.

Si une application est en fonctionnement:

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».
 - L'application est arrêtée (voir page 23).

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 15).
- ▶ Dans la zone de valeurs ↳, effleurer «Durée» (voir page 18).
 - 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:
- ▶ 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 24).
- Si des étapes ultérieures sont disponibles pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après l'écoulement de la durée réglée.

Plage de réglage

Application/fonction	Minimal	Maximal
Application avec vapeur	10 s	10 h
Vacuisine	10 s	72 h
Maintien au chaud	5 min	1 h 30 min
Bien-être	5-15 min	15 min-1 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 X ou appuyer sur «OK».
 - L'heure et la durée disparaissent de l'écran.

4.6 Démarrage différé/fin

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

Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
- ▶ Régler la durée (voir page 16).
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 18).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.

Avant de régler le démarrage différé,

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

→! 15min →! 13:21

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

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

L'appareil démarre dans: 32min

→! 15min

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier (voir page 18).
 - Si les options «Durée» ou «Fin» 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  «Cuisson à la vapeur» et 100 °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 Options

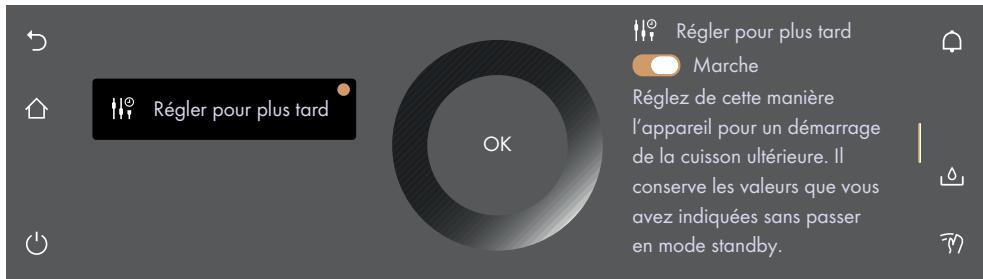
Aperçu

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

 Régler pour plus tard (voir page 19)

Sélectionner et démarrer les options

- ▶ Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer (voir page 15) 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.

4.8 Contrôler et modifier les réglages

Les valeurs et les réglages peuvent être modifiés avant et pendant le déroulement du mode de cuisson. Le réglage de la fin  pendant le déroulement du mode de cuisson (voir page 24) est cependant une exception.

- ▶ Effleurer la zone du réglage souhaité.

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

4.9 Régler pour plus tard

«Régler pour plus tard» permet de prédefinir 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 15) 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 18).
- ▶ Enfourner l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.

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.

4.10 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 15).
 - «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.

4.11 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 15).

- ▶ 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**.

4.12 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
- Indication de l'aliment à cuire

Les applications d'hygiène et de détartrage sont exclues de la fonction Epingle.

Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner (voir page 15) l'application souhaitée.
 - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider (voir page 18).
- ▶ 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.

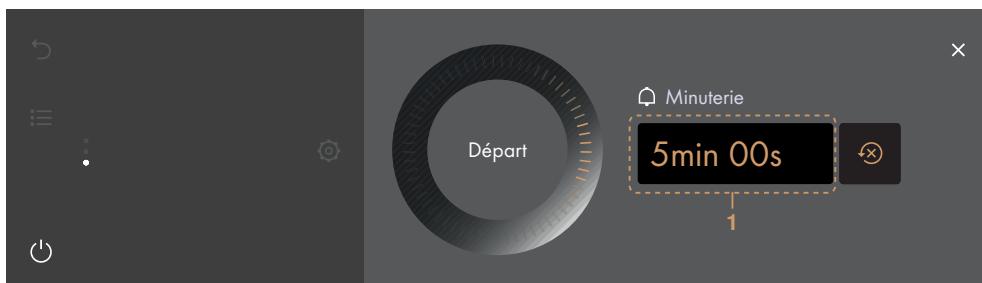
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 36).

4.13 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 interrompu.
- ▶ Diminuer ou prolonger la durée à l'aide du CircleSlider.
- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer la prolongation ou la diminution.
 - La durée adaptée est enregistrée.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
 - La durée restante s'affiche à l'écran.

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

Arrêt anticipé de la minuterie

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

4.14 Blocage de l'écran

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

Activer le blocage de l'écran

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

Désactiver le blocage de l'écran

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

4.15 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 33) 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.

4.16 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.

4.17 Interrompre une application/arrêt anticipé

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

Interrompre une application

- ▶ Maintenir pressé «Arrêt».



- L'application est arrêtée.
- Un son de rappel retentit s'il est activé.
- Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Répondre par «Oui» à la question «Voulez-vous réellement quitter l'application?».
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson.

- Sélectionner la touche de fonction ↪ pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
- Sélectionner la touche de fonction ⌂ pour accéder (voir page 15) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction ⌁ pour arrêter (voir page 26) l'appareil.

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

Arrêter prématièrement une application

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⌁.
 - Une application en cours est terminée; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
 - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
 - L'appareil s'arrête (voir page 26).

4.18 Fin du fonctionnement

Après écoulement de la durée réglée/de la durée de l'étape.

- L'application s'arrête automatiquement.
- Un signal acoustique retentit.
- Si des étapes ultérieures sont disponibles, l'écran indique: «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?».
- ▶ Appuyer sur «Non» pour arrêter définitivement le mode de cuisson.
- ▶ Appuyer sur «Oui» pour confirmer le message.
 - Les options suivantes peuvent être sélectionnées à l'écran selon l'application:
 - Sélectionner l'une des étapes ultérieures affichées afin de poursuivre le mode de cuisson.
 - Sélectionner la touche de fonction ↪ pour accéder au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
 - Sélectionner la touche de fonction ⌂ pour accéder (voir page 15) à l'écran d'accueil.
 - Maintenir pressée la touche de fonction ⌁ pour arrêter (voir page 26) 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.

 Pendant cette période, les mets peuvent être maintenus au chaud quelque temps par la chaleur résiduelle.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 26) automatiquement.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

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

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

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

4.19 Etapes ultérieures

Les étapes ultérieures sont des applications qui permettent de poursuivre le mode de cuisson une fois qu'une application s'est terminée ou a été interrompue. Le mode de cuisson peut être prolongé avec l'application qui vient de se terminer. Le choix d'étapes ultérieures proposé est basé sur l'application qui s'est terminée ou a été interrompue auparavant.

Dès qu'une application se termine/est interrompue et que le message «Processus terminé. Souhaitez-vous poursuivre par une étape ultérieure?» a été confirmé (voir page 24) par «Oui»,

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



Poursuivre le mode de cuisson

- ▶ Sélectionner l'étape ultérieure souhaitée.
 - L'étape ultérieure **1** permet de poursuivre l'application qui vient de se terminer ou d'être interrompue. La valeur principale (température ou niveau de température) est directement reprise de l'application terminée/interrompue.
- ▶ Confirmer la sélection avec «OK».
 - «Prêt à démarrer» avec des options de réglage réduites s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer ➔ si nécessaire et régler (voir page 18) 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 15) à l'écran d'accueil.
- Maintenir pressée la touche de fonction ⌁ pour arrêter (voir page 26) l'appareil.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête (voir page 26) automatiquement.

4.20 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⌂.
 - Une application en cours est terminée; si elle est activée, la minuterie continue de fonctionner.
 - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
 - La vapeur est éliminée dans les applications avec vapeur.
 - L'écran s'assombrit.
 - L'appareil se trouve en mode EcoStandby.

Affichage après l'arrêt

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

- la chaleur résiduelle et la température tant que celle-ci est supérieure à 80 °C.
- 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.

4.21 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.

4.22 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
- Favoris
- Epingle
- EasyCook
- Nettoyage

Consulter des astuces concernant l'appareil

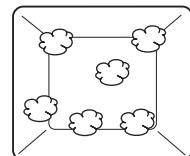
- ▶ Effleurer ① «Astuces concernant l'appareil» sur l'écran d'accueil.
 - Le menu des astuces concernant l'appareil s'affiche sur l'écran.
- ▶ Sélectionner le thème souhaité.
 - Dans la partie droite de la zone de contenu de l'écran, des informations sur le thème choisi s'affiche.

5 Applications

5.1 Cuisson à la vapeur



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



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur. 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 yoghurts
- Préparation de conserves

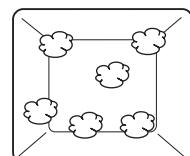
 Il est possible de cuire à la vapeur sur plusieurs niveaux simultanément.

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

5.2 Régénération



Plage de température	80-150 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 3



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

Application

- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés

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

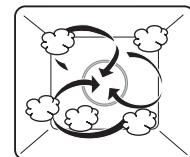
 Pour un résultat moins humide (par ex., rafraîchir du pain, une tarte) régler une température plus élevée (150 °C).

5.3 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 la sonde) souhaitée pour l'aliment peut être réglée via la température de l'espace de cuisson. Ainsi, l'aliment présente toujours le même degré de cuisson.



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



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

Conseils pour un résultat optimal

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

Préparer les 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.

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.

- Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- Sélectionner l'application  «Vacuisine» et confirmer (voir page 15) le cas échéant par «OK».
 - Les réglages de Vacuisine s'affichent à l'écran.
- Effectuer si nécessaire les réglages souhaités (voir page 18).
- Appuyer sur «Démarrer» pour lancer  «Vacuisine».

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Hygiène

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



Aseptiser des biberons



Réaseptiser des pots à confiture



Aseptiser des bocaux

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:

5 Applications

- ▶ 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.

5.7 EasyCook

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

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

Les valeurs de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif.

En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

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:

Garnitures	Fruits
Dessert	Volaille
Œufs	Légumes
Poisson et fruits de mer	Produits laitiers
Viande	

Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson

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

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
 - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application ¶ «EasyCook» et confirmer (voir page 15) 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 18).
- 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 15) si nécessaire par «OK».
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité.
 - Le menu principal du réglage utilisateur souhaité ou un autre sous-menu proposant d'autres applications s'affiche à l'écran.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
 - Le réglage est aussitôt repris.
- ▶ Effleurer ↲ pour quitter le sous-menu.
- ▶ Effleurer ▷ pour quitter les réglages utilisateur.

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

7.2 Langue

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

7.3 Sécurité enfants

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

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

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

7.4 Ecran

Schéma de couleurs

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

Luminosité

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

Arrière-plan

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

7.5 Signaux acoustiques

Mode calme

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

Univers sonore

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

Sons de rappel

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

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

Signaux acoustiques

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

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

7.6 Réglages personnels

Mode d'alimentation EasyCook

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

Cuisines régionales EasyCook

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

Ecran d'accueil

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

Etapes ultérieures

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

Unité de température

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

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

Dureté de l'eau

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

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

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

7.7 Fonctions d'assistance

Clapet du compartiment à eau

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

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 41).

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.

8.2 Nettoyage de l'espace de cuisson

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

- ▶ Éliminer totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Introduire la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminer les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ L'application «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer plus facilement les salissures sèches.
- ▶ En cas de salissures tenaces (par ex. du poulet), faites usage du programme de nettoyage «Nettoyage intensif» ou nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en aérosol ou d'un nettoyant crème en respectant les indications du fabricant.

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

8.3 Nettoyage à la vapeur



L'appareil doit être refroidi avant le démarrage.

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

Fonctionnement

Le programme de nettoyage ⚡ «Nettoyage à la vapeur» permet d'éliminer les légères saillances 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 17).
- ▶ 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 40) 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».

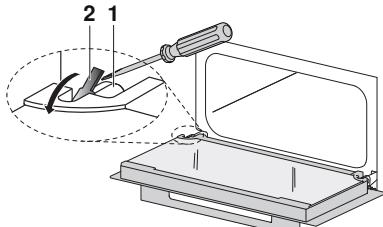
8.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

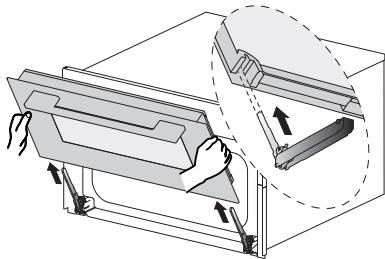
Retrait de la porte de l'appareil

 **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.
- ▶ Rabatbez totalement vers l'avant les étriers 2 situés sur les deux charnières 1.

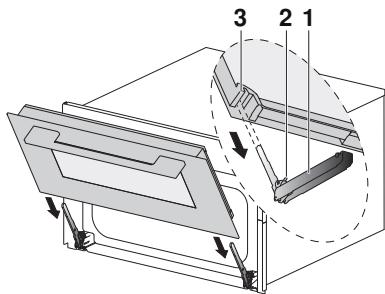


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

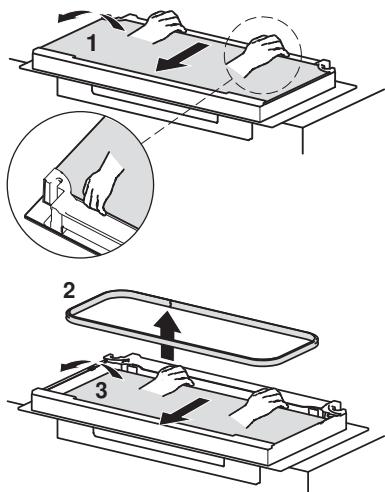
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 -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



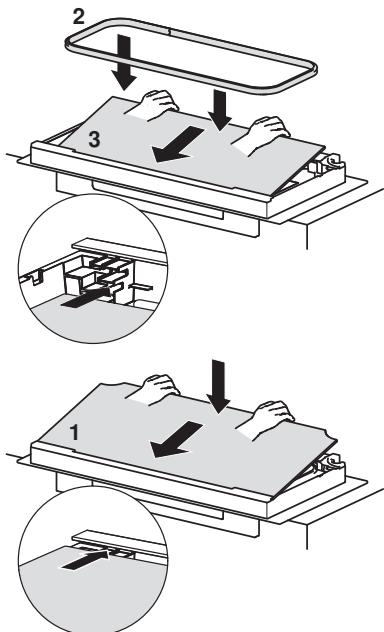
! Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

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**.



8.5 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.

8.6 Remplacement du joint de la porte

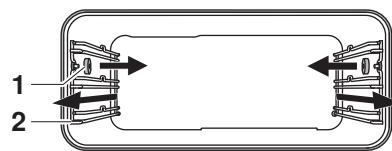
⚠ Le joint de la porte ne se retire pas. Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service après-vente.

8.7 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

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

Retrait de la grille de guidage

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



Mise en place de la grille de guidage

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

8.8 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 recharge».



«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 l'application ☰ est utilisée 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.

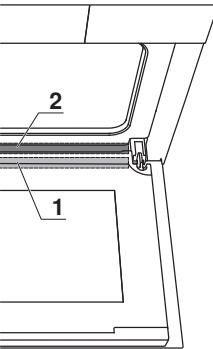
9.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
▪ «FX/EXX»	▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 47) la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ «UX/EXX»	▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 47) 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). <p>Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.</p> <p>L'appareil peut malgré tout être utilisé.</p>

Message	Cause possible	Solution
▪ «Echec du détartrage – Appareil pas détartré.»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit détartrant inappropriate utilisé. ▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit. ▶ Si l'affichage persiste après un détartrage répété, noter (voir page 47) 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.»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de remplissage de l'évaporateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sortir brièvement le réservoir d'eau et le réintroduire. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter (voir page 47) 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. ▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois. ▪ Coupure de l'alimentation électrique. ▪ Le mode démo est activé. ▪ L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique. ▶ Contacter le service après-vente. ▶ Contrôler l'alimentation électrique. ▶ Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ▶ Contacter le service après-vente. ▶ Contacter le service après-vente.
▪ La durée de cuisson semble être très longue	▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.
▪ Pas de vapeur visible pendant la cuisson à la vapeur	▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Aucune intervention nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C est invisible.

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> De l'eau dans la rigole de la porte de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> De la buée sur le panneau de commande 	<ul style="list-style-type: none"> Dégagement de vapeur avec les applications à la vapeur. 	<p>Une brève apparition de buée est normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. Contacter le service après-vente en cas de forte buée tenace.
<ul style="list-style-type: none"> Apparition de bruits pendant le fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation). 	Ces bruits sont normaux.
<ul style="list-style-type: none"> L'horloge n'est pas à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> Fréquence réseau irrégulière. 	<ul style="list-style-type: none"> Désactiver la synchronisation réseau. <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> Connecter l'appareil à Internet. L'heure est automatiquement synchronisée.
	<ul style="list-style-type: none"> Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

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.

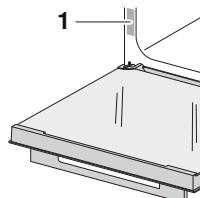
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



11.1 Note pour les instituts d'essai

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

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

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

11.2 Mesure de la température

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

11.3 Fiche technique du produit

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

Marque	-	V-ZUG
Type de l'appareil	-	Four à vapeur encastré
Désignation du modèle	-	S4T
Classe d'efficacité énergétique	-	-
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	-
Consommation d'énergie en mode «air chaud/recyclage d'air» ²⁾	kWh/cycle	-
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	-	-
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

11.4 Informations relatives au produit

Conformément au règlement européen n°: 66/2014

Désignation du modèle	-	S4T
Masse de l'appareil	kg	30
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant
Volume par espace de cuisson	l	34

11.5 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 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.

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.

Index

A

Accessoires	12, 46
Accessoires spéciaux	13, 46
Appareil	
Arrêt.....	26
Elimination.....	49
Mise en marche	13
Appli V-ZUG.....	32
Application	15
Démarrer	16
Déplacer	14
Sélectionner	15
Applications	27
Arrêter prématurément une application	24
Aseptiser des biberons.....	29
Aseptiser des bocaux	30
Astuces concernant l'appareil.....	26
Ouvrir	27
Autres problèmes éventuels.....	44

B

Bac de cuisson perforé	12
Barre de fonction	10
Bien-être.....	29
Blocage de l'écran	22
Activation.....	22
Arrêt.....	22
Brèves instructions	56

C

Caractéristiques techniques	47
CircleSlider	
Commande	14
Réaction	16
Connexion par WLAN	32
Conseils d'utilisation	19
Afficher.....	19
Masquer.....	19
Conseils généraux	48
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	7
Consignes d'utilisation.....	7
Danger de mort.....	8
Prévention des dommages sur l'appareil..	8
Risque de blessure	8
Risque de brûlure	7
Utilisation	7
Utilisation conforme à l'usage prévu	7
Contrat d'entretien	55

Coupure de courant	46
Cuisines régionales	31
Cuisson à la vapeur	27

D

Date et heure	
Date.....	35
Format de la date et de l'heure	35
Heure	35
Heure en arrêt automatique	35
Mode nuit	35
Passage automatique à l'heure d'été/ d'hiver (HAEC/HEC)	35
Synchronisation horaire.....	35
Synchronisation temporelle	35
Démarrage différé.....	17
Réglage	17
Dérangements	43
Description de l'appareil	9
Désignation du modèle	2
Détartrage	41
Démarrage	42
Durgol Swiss Steamer	41
Echec	44
Fonctionnement	41
Intervalle	41
Phase de rinçage	42
Terminer	42
Dimensions extérieures	47
Domaine de validité.....	2
Durée.....	16
Régler	16

E

EasyCook	30
Groupes d'aliments	30
EcoManagement	
Affichage de la consommation	36
Informations sur la consommation.....	36
Réinitialisation	37
EcoStandby	48
Ecran	
Arrière-plan	33
Commande	13
Luminosité.....	33
Schéma de couleurs.....	33
Ecran d'accueil.....	13
Eléments de commande et d'affichage	10
Élimination.....	48
Entretien et maintenance.....	37
Enveloppements chauds.....	29
Epingler.....	21

Réinitialiser la valeur principale	21
Valeur principale	21
Erreur de remplissage de l'évaporateur	44
Espace de cuisson	
Mesure de la température	47
Etapes ultérieures	25
Interrompre le mode de cuisson	25
Poursuivre le mode de cuisson	25
F	
Favoris	19
Créer	19
Démarrage	20
Effacer	20
Modification	20
Fiche technique du produit	47
Fin	17
Fin du mode de cuisson	24
Fonctions d'assistance	34
Clapet du compartiment à eau	34
Son de préchauffage	34
Format de l'horloge	35
G	
générales	
Consignes de sécurité	5
Grille	12
Grille de guidage	
Mise en place	41
Retirer	40
Groupe d'applications	
Sélectionner	15
H	
Heure	23
Afficher	23
Afficher pendant le mode de cuisson	17
Masquer	23
Masquer pendant le mode de cuisson	17
Hygiène	29
I	
Informations en bref	
Affichages	13
Informations relatives au produit	48
Informations sur l'appareil	
Contact Service	36
Détartrage	36
Mode démo	36
Numéros d'identification	36
Numéros de version	36
Instituts d'essai	47
Interrompre une application	23
J	
Joint de la porte	
Remplacement	40
L	
l'appareil ou l'installation !	5
Longue durée de cuisson	44
M	
Maintien au chaud	28
Messages F et E	43
Messages U et E	43
Minuterie	21
Arrêt anticipé	22
Contrôle	22
Démarrage	21
Modification	22
Réglage	21
Mode calme	22
Activation	22
Arrêt	23
Modes d'alimentation	31
N	
Nettoyage	
Accessoires	40
Espace de cuisson	37
Grille de guidage	40
Joint de la porte	40
Porte de l'appareil	38
Vitres de la porte	39
Nettoyage à la vapeur	38
Nettoyage extérieur	37
Niveaux	11
O	
Options	18
Démarrage	18
Sélectionner	18
P	
Panne de courant	46
Pièces de rechange	46
Pierres chaudes	29
Plage de réglage	17
Plaque en acier inox	12
Plaque signalétique	47, 55
Porte de l'appareil	
Mise en place	39
Retrait	38
Possibilités de réglage	11
Première mise en service	9

Prêt à démarrer	11
Problèmes	43
Q	
Quantité de chargement.....	47
Questions	55
R	
Raccordement électrique	47
Rajouter de l'eau.....	14
Réaseptiser des pots à confiture.....	30
Régénération	27
Réglages	
Contrôle	18
Modification.....	18
Réglages d'usine	36
Ecran d'accueil	36
Favoris	36
Valeurs codées	36
V-ZUG-Home.....	36
Réglages personnels	
Cuisines régionales EasyCook	34
Dureté de l'eau.....	34
Ecran d'accueil	34
Etapes ultérieures.....	34
Mode d'alimentation EasyCook	34
Unité de température	34
Réglages utilisateur.....	32
Date et heure.....	35
EcoManagement.....	36
Ecran	33
Informations sur l'appareil	36
Langue	33
Modification.....	32
Réglages d'usine.....	36
Réglages personnels	34
Sécurité enfants	33
Service	37
Signaux acoustiques.....	33
V-ZUG-Home.....	35
Régler pour plus tard	19
Démarrer	19
Réglages	19
Réservoir d'eau	13
Remplissage	14
Vider	26
S	
Sachets de graines.....	29
Service et assistance	55
Serviettes rafraîchissantes	29
Signaux acoustiques	
Mode calme.....	33
Signaux acoustiques.....	33
Sons de rappel.....	33
Univers sonore	33
Sonde de température.....	11
spécifiques à l'appareil	
Consignes de sécurité.....	6
Structure	9
T	
Touches de fonction.....	10
Ouvrir	14
Trucs et astuces.....	48
Type	2
U	
Utilisation	13
Modification	16
V	
Vacuisine	28
Sélectionner et démarrer	28
Valeurs	
Adapter	16
Enregistrer	16
Vue de listes	10
Vue des applications.....	10
V-ZUG-Home	31
Afficher les informations.....	35
Mode	35
Redémarrer l'interface	35
Réinitialisation	36

14 Notes

15 Service et assistance

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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

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

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

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

Plaque signalétique

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

Votre demande de réparation

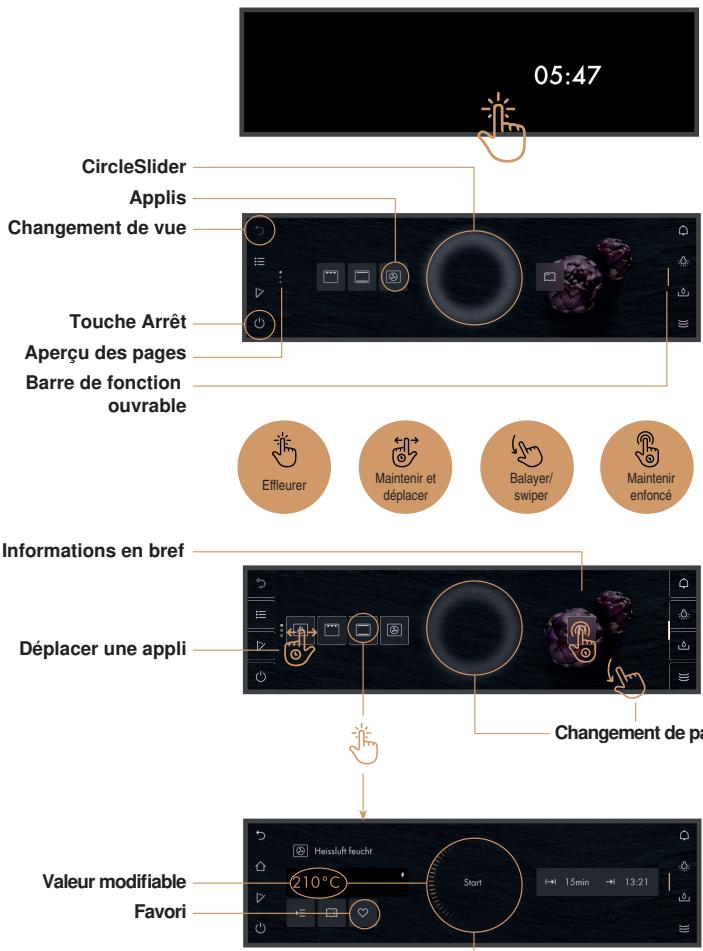
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

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

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

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

Brèves instructions



Marche/Arrêt

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

La commande

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



1094138-10