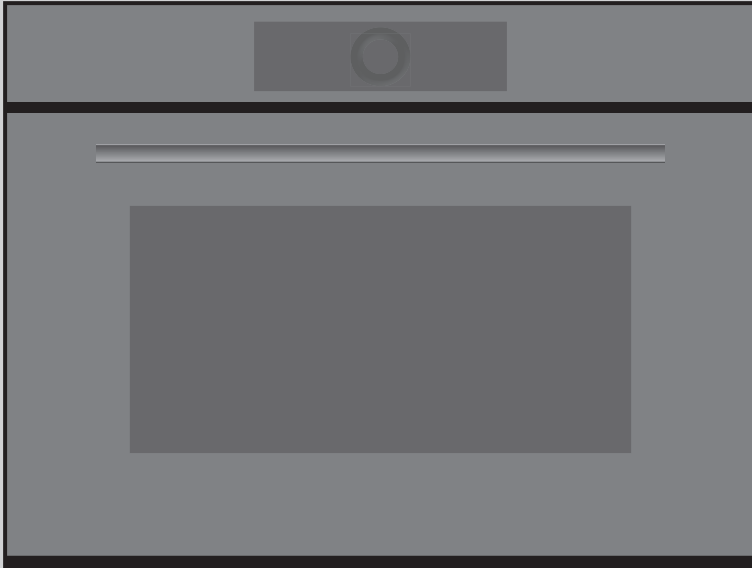




### V-ZUG-Home

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



## Mode d'emploi

CombiMiwell V4000 45

CombiMiwell V2000 38/38C

Micro-ondes

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:

<b>Désignation du modèle</b>	<b>Type</b>	<b>Système de mesure</b>
CombiMiwell V4000 45	CM4T-24025	60-450
CombiMiwell V2000 38	CM2T-24021	60-381
CombiMiwell V2000 38C	CM2T-24022	55-381

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](http://vzug.com).

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>Applications</b>	<b>29</b>
1.1	Symboles utilisés .....	5	5.1	Modèle V2000 .....	29
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	5.2	Modèle V4000 .....	30
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	6	5.3	Autres utilisations.....	32
1.4	Installation de l'appareil.....	8	5.4	Recettes personnelles .....	34
1.5	Consignes d'utilisation.....	9	<b>6</b>	<b>Micro-ondes</b>	<b>36</b>
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>12</b>	6.1	Conseils d'utilisation .....	36
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>12</b>	6.2	Conseils pour le mode micro-ondes.....	36
3.1	Structure.....	12	6.3	Mode micro-ondes .....	37
3.2	Éléments de commande et d'affichage .....	13	<b>7</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>37</b>
3.3	Espace de cuisson.....	14	7.1	Conditions d'utilisation.....	37
3.4	Accessoires.....	15	7.2	Première mise en service .....	37
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>38</b>
4.1	Commander l'écran .....	16	8.1	Ajuster les réglages utilisateur .....	38
4.2	Sélectionner et démarrer une application.....	17	8.2	Langue.....	38
4.3	Modifier une application.....	19	8.3	Sécurité enfants .....	39
4.4	Durée .....	19	8.4	Ecran .....	39
4.5	Démarrage différé/fin.....	20	8.5	Signaux acoustiques.....	39
4.6	Options .....	21	8.6	Réglages personnels .....	40
4.7	Régler pour plus tard.....	21	8.7	Date et heure.....	40
4.8	Contrôler et modifier les réglages.....	22	8.8	V-ZUG-Home.....	41
4.9	Préchauffage .....	22	8.9	Informations sur l'appareil .....	41
4.10	Conseils d'utilisation .....	23	8.10	Réglages d'usine.....	41
4.11	Favoris .....	23	8.11	Service.....	42
4.12	Epingler .....	24	<b>9</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>42</b>
4.13	Minuterie.....	25	9.1	Nettoyage extérieur .....	42
4.14	Eclairage .....	26	9.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	42
4.15	Blocage de l'écran .....	26	9.3	Nettoyer la porte de l'appareil.....	43
4.16	Mode calme.....	27	9.4	Nettoyage des accessoires .....	43
4.17	Heure .....	27	9.5	Remplacer l'éclairage.....	43
4.18	Arrêter prématurément une application .....	27	<b>10</b>	<b>Éliminer des dérangements</b>	<b>43</b>
4.19	Fin du fonctionnement.....	28	10.1	Messages de dérangement.....	43
4.20	Arrêt de l'appareil.....	28	10.2	Autres problèmes éventuels.....	44
4.21	Astuces concernant l'appareil.....	29	10.3	Après une panne de courant .....	45
			<b>11</b>	<b>Accessoires</b>	<b>45</b>
			11.1	Accessoires .....	45

---

11.2	Accessoires spéciaux.....	45
<b>12</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>46</b>
12.1	Mesure de la température .....	46
<b>13</b>	<b>Trucs et astuces</b>	<b>46</b>
13.1	Economie d'énergie .....	47
<b>14</b>	<b>Élimination</b>	<b>47</b>
	Index	48
<b>15</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>51</b>

# 1 Consignes de sécurité

## 1.1 Symboles utilisés



Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dangers imprévisibles pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les réparations doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés, sinon aucune garantie ne peut être accordée pour les dommages ultérieurs.



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

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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi



Débrancher la fiche électrique / couper l'alimentation électrique



Brancher la fiche électrique / établir l'alimentation électrique



Ne pas couper/modifier la fiche électrique



Porter des gants de protection

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

## 1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de cou-

pure 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.
- 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 réci-

pients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil. 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.
- **AVERTISSEMENT:** Pour des raisons de sécurité, l'éclairage doit être remplacé par notre service après-vente.
- **AVERTISSEMENT:** lorsque l'appareil fonctionne dans un mode combiné (selon le modèle), les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures atteintes.
- **AVERTISSEMENT:** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne formée à cet effet.
- **AVERTISSEMENT:** il est dangereux pour toute personne ne disposant pas d'une formation spécifique de réaliser des travaux d'entretien ou de réparation nécessitant de retirer un cache assurant une protection contre l'exposition au rayonnement produit par les micro-ondes.
- Avec les applications avec micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au four à micro-ondes.
- Lors de la régénération de plats dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveillez constamment l'appareil en raison du risque d'incendie.
- Si vous remarquez de la fumée, arrêtez l'appareil ou débranchez-le du secteur et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Le contenu des biberons et petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.
- L'appareil est destiné à réchauffer des plats et des boissons. Le séchage de plats ou de vêtements, le réchauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides et autres produits simili-

laire peut entraîner des blessures ou causer une inflammation ou un incendie.

- Le réchauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition survenant de manière retardée (retard d'ébullition), c'est pourquoi le récipient doit être manipulé avec précaution.
- Les œufs avec leur coquille ou les œufs durs ne doivent pas être réchauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après le réchauffage.
- Maintenez l'appareil et les joints de la porte propres. Éliminez rapidement les salissures. L'appareil ou le joint de la porte pourrait se détériorer et la durée d'utilisation en serait influencée. Vous trouverez plus d'indications sur le nettoyage des joints de la porte, de l'espace de cuisson et des parties attenantes dans le chapitre «Entretien et maintenance».

## 1.4 Installation de l'appareil



- L'installation doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié.
- Toutes les étapes doivent être réalisées en intégralité, dans l'ordre et contrôlées.
- Les raccordements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié, selon les directives et les normes relatives aux installations à basse tension et conformément aux prescriptions des entreprises locales d'électricité.
- Un appareil prêt à brancher doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée conformément aux prescriptions. Dans l'installation domestique, un dispositif de séparation réseau sur tous les pôles avec un intervalle de coupure de 3 mm est à prévoir. Les interrupteurs, les dispositifs enfichables, les coupe-circuits automatiques et les fusibles librement accessibles après l'installation de l'appareil et qui déclenchent tous les conducteurs polaires valent comme disjoncteurs admis. Une mise à la terre correcte et des conducteurs neutres et de protection posés séparément garantissent un fonctionnement sûr et sans dérangement. Après le montage, tout contact avec des pièces conductrices de tension et des lignes isolées doit être impossible. Contrôlez les installations anciennes.
- La plaque signalétique fournit les informations relatives à la tension secteur, au type de courant et à la protection par fusible nécessaires.
- Réalisez les travaux de crépi, plâtre, tapisserie ou peinture avant l'installation de l'appareil.
- Une réparation parfaite ne peut être garantie que s'il est possible de déposer l'ensemble de l'appareil sans destruction à tout moment.



- L'écart de la niche par rapport à l'arrière de l'appareil doit être impérativement respecté du fait de l'aération de l'appareil. Cet écart doit être  $\geq 45$  mm.
- Assurer une sortie d'air de  $250 \text{ cm}^2$  en dessous de l'appareil pour le modèle V4000.
- Si l'appareil est installé de manière différente, cela change aussi le résultat du fait de la puissance délivrée modifiée.
- L'appareil est équipé d'un câble de raccordement à brancher sur une boîte de dérivation à fournir par le client. Le câble de raccordement ne doit pas être remplacé pour des raisons thermotechniques

## 1.5 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.
- 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.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre  $5 \text{ }^\circ\text{C}$  et  $35 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- Le module V-ZUG-Home fonctionne sur la plage de fréquence allant de 2,4 à 2,5 GHz et a une puissance émise maximale de 20 dBm.

### Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.
- 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, des produits de nettoyage en aérosol, etc.
- Dans le cas d'applications avec micro-ondes, n'enclencher le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.
- Retirer les emballages en papier ou en plastique non micro-ondables des aliments avant de les faire cuire ou de les décongeler. Risque d'inflammation!
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors du réchauffage de plats dans des récipients en plastique ou en papier. Risque d'inflammation!
- Toujours ouvrir les récipients clos avant de les placer dans l'espace de cuisson. Risque d'explosion en raison d'une surpression!
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

### **Attention, risque de brûlure!**

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- Ne pas chauffer de boissons alcoolisées!
- Pour chauffer des liquides aux micro-ondes, placer une tige de verre dans le récipient afin d'éviter tout retard d'ébullition. Lorsqu'un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. Ne pas utiliser de récipients avec bec étroit.

**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.

**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 l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Vous ne devez apporter aucune modification à la construction de l'appareil. N'usez pas de la force et n'effectuez aucune manipulation sur la porte de l'appareil ou sur les installations de contrôle et de sécurité. Seul notre service après-vente est autorisé à remplacer l'éclairage.
- Évitez les dommages sur la porte de l'appareil, son cadre et ses charnières.

- Ne coincez rien entre la porte de l'appareil et le cadre.
- Sécher l'eau résiduelle qui se trouve sur le fond de l'espace de cuisson avec un chiffon doux, après refroidissement de l'appareil.

## 2 Première mise en service


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

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ 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.
- ▶ Retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.


▶ Démarrer le chauffage à vide.

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

### Comment procéder avec le modèle V4000

- ▶ Chauffer l'espace de cuisson vide avec le mode de cuisson  à 200 °C pendant env. 30 minutes.

### Comment procéder avec le modèle V2000

- ▶ Chauffer l'espace de cuisson vide avec le mode de cuisson  à 200 °C et micro-ondes 200 W pendant env. 30 minutes. Placer un plat en porcelaine contenant env. 1 litre d'eau sur le plateau tournant.



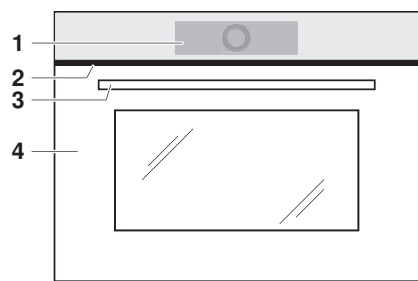
Le chauffage retire les éventuels résidus huileux présents dans l'espace de cuisson. Bien aérer la pièce durant cette période, car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



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

## 3 Description de l'appareil

### 3.1 Structure



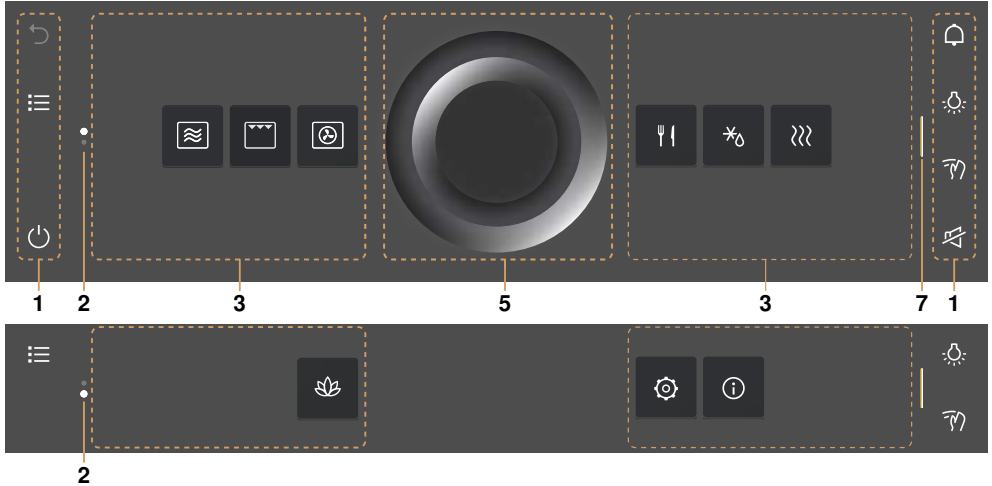
- 1 Éléments de commande et d'affichage
- 2 Ouverture de ventilation
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte de l'appareil



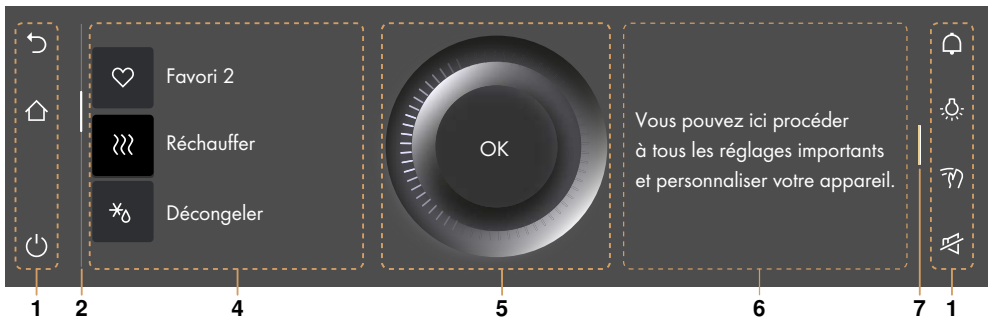
- 5 V-ZUG-Home (en fonction du modèle)

## 3.2 Éléments de commande et d'affichage

### Vue de l'application



### Vue de listes



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

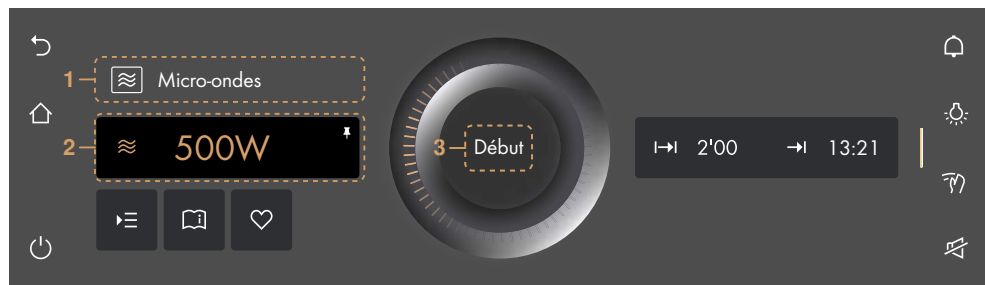
#### Touches de fonction de gauche

	Une étape en arrière
	Ecran d'accueil
	Vue de listes
	Vue de l'application
	Arrêt

#### Touches de fonction de droite

	Minuterie
	Eclairage de l'espace de cuisson
	Blocage de l'écran
	Mode calme
	Heure

Prêt à démarrer



1 Utilisation

2 Valeur principale

3 Démarrer le mode de cuisson

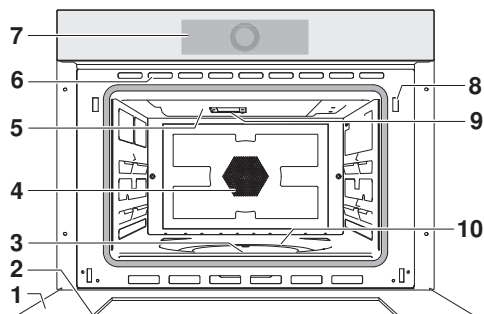
Possibilités de réglage

- ☰ Options
- 📖 Conseils d'utilisation
- ♡ Favori

- ⏪ Durée
- ⏩ Fin

3.3 Espace de cuisson

Modèle V4000



1 Porte de l'appareil

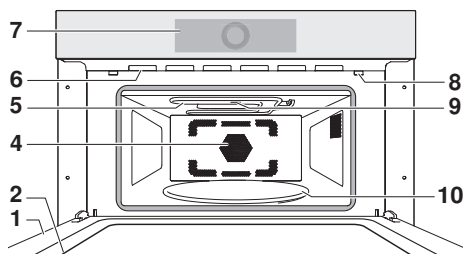
2 Joint de la porte

3 Chaleur de sole

4 Ventilateur d'air chaud

5 Gril

Modèle V2000



6 Ouvertures de ventilation

7 Panneau de commande avec CircleSlider

8 Détection de porte

9 Entrée des micro-ondes

10 Plateau tournant

### 3.4 Accessoires



**Détérioration due à une utilisation incorrecte! N'utilisez pas de couteaux ni de mallettes pour couper sur les accessoires.**



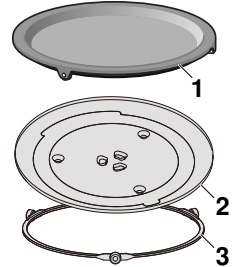
**N'utilisez pas d'accessoires en métal en modes micro-ondes ou combiné.**

#### Plateau tournant

Plateau tournant émaillé **1**, charge max. admissible de 5 kg (pour le modèle V4000)

Plateau tournant en verre **2** avec support du plateau tournant **3**, charge max. admissible de 4 kg (pour le modèle V2000)

- Niveau pour grille basse ou haute, par ex. pour faire griller.
- Niveau direct pour les modes micro-ondes et combiné avec les accessoires appropriés dans chaque cas (pour le modèle V2000).



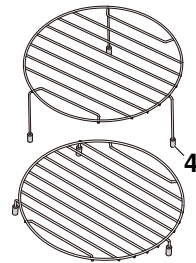
#### Grille ronde



**Endommagement dû à des pieds en caoutchouc défectueux ou absents (4) sur le modèle V4000! N'utilisez pas de grille ronde avec des pieds en caoutchouc défectueux ou absents (4) en mode micro-ondes ou combiné.**

Grille ronde basse et haute.

- Grille ronde haute, surtout pour faire griller des aliments à griller plats.
- Grille ronde basse (pour le modèle V4000): Niveau pour le mode micro-ondes, air chaud, PizzaPlus et le mode combiné.

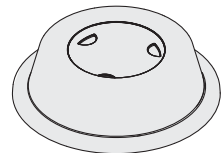


#### Couvercle



**Utilisez le couvercle uniquement en mode micro-ondes. Sinon, celui-ci risque de fondre.**

- Empêche que l'aliment à cuire ne sèche.
- Evite l'encrassement de l'espace de cuisson.
- Raccourcit la durée de cuisson.



## 4 Utilisation

### 4.1 Commander l'écran

#### Mise en marche de l'appareil

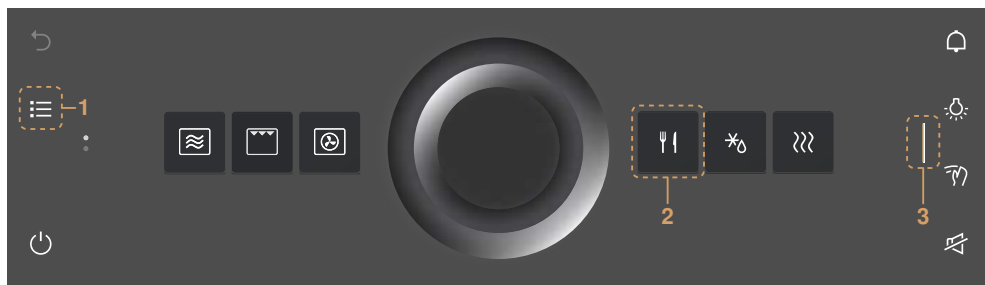
L'appareil est commandé depuis l'écran.

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

- ▶ Effleurez 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 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 40).

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

#### Déplacer l'application

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

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



- ▶ Enlever le doigt de l'application **2**.
  - La nouvelle disposition des applications est enregistrée.

### Ouvrir la barre de fonction de droite

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

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

### Utiliser le CircleSlider

- ▶ Poser le doigt sur le CircleSlider **4** et le faire tourner en rond.
- ▶ Enlever le doigt du CircleSlider **4**.
  - Une application ou une fonction a été sélectionnée.
  - La zone de valeurs prend la couleur ambre.
  - Une valeur ou un réglage a été diminué, augmenté ou adapté.
- ▶ Appuyer sur «Départ» pour démarrer une application ou une fonction.




## 4.2 Sélectionner et démarrer une application


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

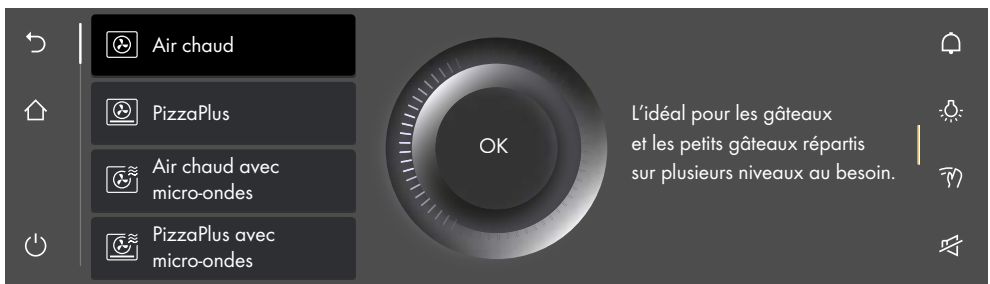
### Sélectionner le groupe d'applications

Soit:

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

Ou:

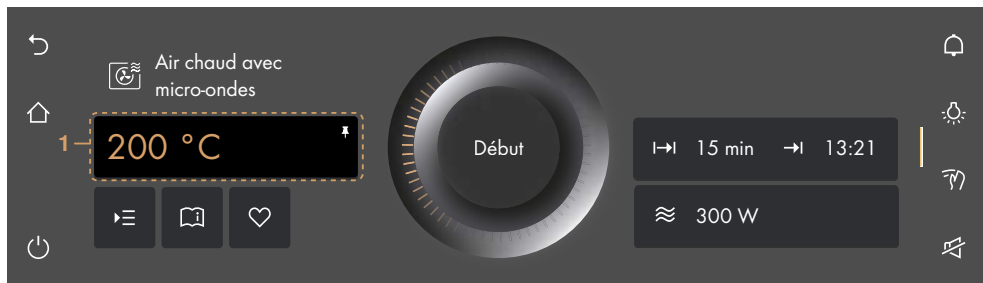
- ▶ Sélectionner le groupe d'applications souhaité dans la vue de listes  à l'aide du CircleSlider ou en glissant le doigt vers le haut ou le bas, ou inversement.
- ▶ Appuyer sur «OK» ou effleurer l'application.
  - Le sous-menu avec les applications correspondantes s'affiche à l'écran.




### 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 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.

### Enregistrer des valeurs

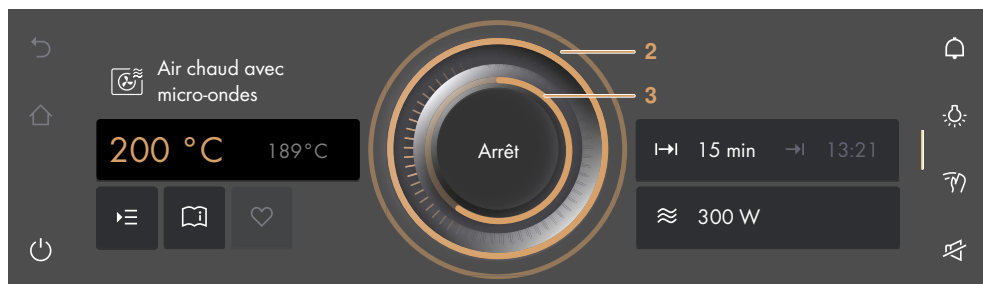
- ▶ Enregistrer de manière permanente la valeur principale **1** adaptée pour l'application sélectionnée et l'épingler.
- ▶ Effleurer  si nécessaire et créer un favori.

### Démarrer l'application

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour démarrer l'application.
  - Le cercle **2** qui palpite par impulsions du CircleSlider indique que le mode de cuisson a démarré.
  - La barre de progression **3** qui avance dans le CircleSlider indique la durée restante de l'application réglée si elle est activée.




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



### 4.3 Modifier une application


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

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
  - L'écran d'accueil s'affiche.
  - Une nouvelle application peut être choisie.



Si une application est en fonctionnement:

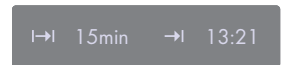
- ▶ Maintenir pressée «Arrêt».
  - L'application est arrêtée.

### 4.4 Durée

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

#### Régler la durée

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
- ▶ Dans la zone de valeurs , effleurer «Durée».
  - 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 fonction 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.
  - Si des étapes ultérieures sont à disposition pour l'application, celles-ci pourront être sélectionnées après écoulement de la durée réglée.

#### Micro-ondes

Une durée **doit** être réglée pour tous les modes de cuisson avec micro-ondes.

#### Zone de réglage


Application/fonction	Minimal	Maximal
<b>Modèle V4000</b>		
Applications avec micro-ondes	10 s	30 min
Applications avec air chaud ou gril	10 s	1 h 30 min
Application/fonction	Minimal	Maximal
<b>Modèle V2000</b>		
Applications avec micro-ondes	10 s	30 min
Gril-air chaud avec micro-ondes	10 s	1 h 30 min



La durée ne peut pas être adaptée dans les applications avec durée définie, comme le programme de décongélation de pain.

### 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.


## 4.5 Démarrage différé/fin

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

### Réglage du démarrage différé

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
- ▶ Régler la durée.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options.
- ▶ 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:



I→I 15min →I 13:21

- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer le démarrage différé.
  - La durée restante/définie jusqu'au démarrage du mode de cuisson et sa fin s'affichent à l'écran:



L'appareil démarre dans: 32min


I→I 15min

- ▶ Contrôler si nécessaire les réglages et les modifier.
  - 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 le mode de cuisson  et 180 °C.
- ▶ Régler à 8h00 une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler la fin sur 11h30.
  - L'appareil se met en marche automatiquement à 10h15 et s'arrête à 11h30.

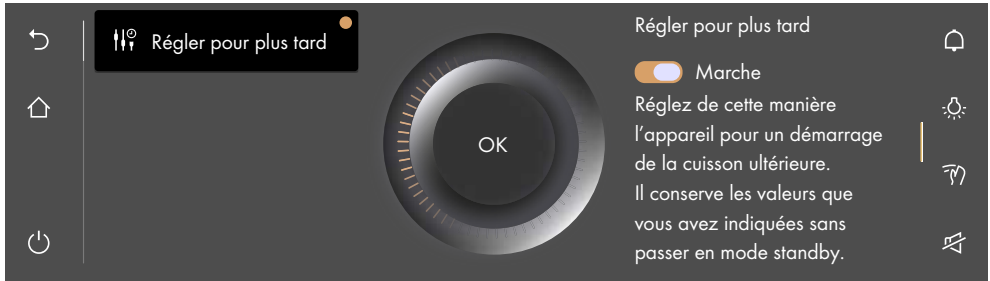
## 4.6 Options


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

 Régler pour plus tard


### Sélectionner et démarrer les options

- ▶ Sélectionner à l'écran dans le groupe d'applications souhaitée et confirmer 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.

## 4.7 Régler pour plus tard

 «Régler pour plus tard» permet de prédéfinir une application et ses réglages et de la démarrer à un moment ultérieur. L'application ne démarre pas automatiquement, mais sur interaction de l'utilisateur. L'appareil reste sur «Prêt à démarrer» et ne se remet pas au mode EcoStandby.

### Régler l'option «Régler pour plus tard»

- ▶ Sélectionner 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.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options.
- ▶ Enfournier 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, la durée restante 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.


## 4.8 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 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.
  -  permet de réinitialiser la valeur.
- ▶ Effleurer le bouton pour activer ou désactiver une option.
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».

## 4.9 Préchauffage



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

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

### Aperçu

Le préchauffage est possible avec les applications suivantes:



Air chaud



Gril



PizzaPlus



Gril-chaaleur tournante



Air chaud avec micro-ondes



Gril avec micro-ondes



PizzaPlus avec micro-ondes





Gril-chaaleur tournante avec micro-ondes



Si l'option «Préchauffage» est activée, le micro-ondes est toujours automatiquement désactivé au cours du préchauffage.

### Activer le préchauffage dans les options

- ▶ Sélectionner (voir page 17) l'application souhaitée.
- ▶ Effleurer  «Options» et sélectionner  «Préchauffage».
- ▶ Effleurer le bouton «Préchauffage».
  - «Préchauffage» est activé.
- ▶ Régler si nécessaire d'autres options (voir page 21).
- ▶ Confirmer le réglage par «OK».
- ▶ Appuyer sur «Démarrer» pour lancer l'application avec préchauffage.
  - «Préchauffage» démarre.
  - La progression du «préchauffage» est affichée dans le CircleSlider.

## Enfourner l'aliment à cuire

Dès que l'espace de cuisson est préchauffé,

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


## 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.
  - «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

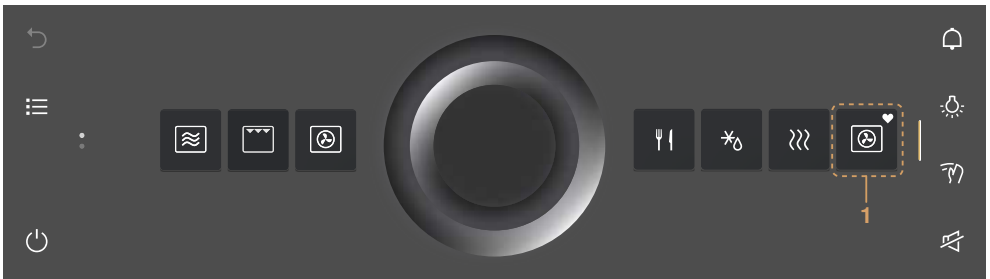
- ▶ Effleurer **X** pour masquer le conseil d'utilisation.
  - «Prêt à démarrer» ou l'état de la cuisson en cours s'affiche à l'écran.

## 4.11 Favoris

### Créer un favori

Des favoris peuvent être créés pour toutes les applications. 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.
- ▶ 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:

- Niveau de température
- Puissance micro-ondes
- Indication de l'aliment à cuire

### Epingler la valeur principale

- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
  - «Prêt à démarrer» s'affiche à l'écran.
- ▶ Adapter la valeur principale à l'aide du CircleSlider.
- ▶ 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.




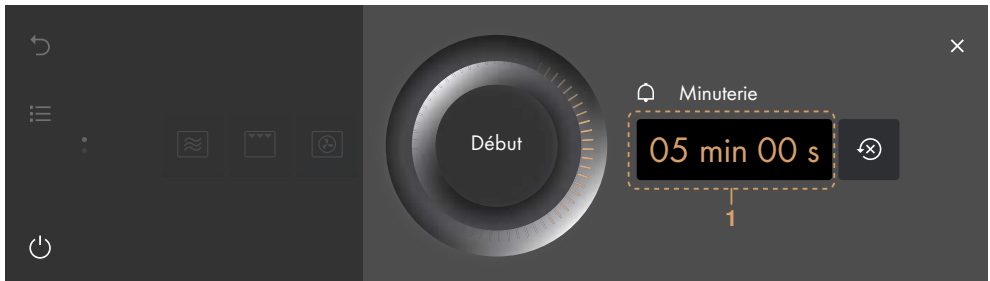
Si toutes les valeurs principales épinglées doivent être réinitialisées, activer le réglage utilisateur «Valeurs épinglées» (voir page 41).

## 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 pressée «Arrêt».
  - L'écoulement de la durée est interrompue.
- ▶ Diminuer ou prolonger la durée à l'aide du CircleSlider.

- ▶ Appuyer sur «OK» pour confirmer le prolongement 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 pressée «Arrêt».



## 4.14 Eclairage

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





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

### Activer l'éclairage de l'espace de cuisson

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



### Désactiver l'éclairage de l'espace de cuisson

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


## 4.15 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.



## 4.16 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 39) 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.


## 4.17 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.

## 4.18 Arrêter prématurément une application

Les applications peuvent être arrêtées prématurément en cours de cuisson.

- ▶ 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.

## 4.19 Fin du fonctionnement

Une fois la durée réglée écoulée ou une fois la température cible réglée atteinte,

- L'application s'arrête automatiquement,
  - Un signal acoustique retentit.
  - L'écran indique: «Processus terminé».
- ▶ Appuyer sur «OK» 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 fonctionnement avec une autre application.
    - Sélectionner la touche de fonction ↶ pour parvenir au menu de l'application de hiérarchie supérieure.
    - Sélectionner la touche de fonction ↵ pour parvenir à l'écran d'accueil.
    - Maintenir pressée la touche de fonction ⏻ pour arrêter l'appareil.

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. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Après 3 minutes sans interaction,

- l'écran s'assombrit et l'appareil s'arrête automatiquement.

### Retirer l'aliment à cuire



#### Risque de brûlure!

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

- ▶ Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- ▶ Éliminer entièrement la condensation et les morceaux d'aliments dans l'espace de cuisson.
- ▶ Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
- ▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

## 4.20 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction ⏻.
  - Une application en cours est terminée, la minuterie activée continue de fonctionner.
  - Le blocage de l'écran est désactivé s'il était activé.
  - L'écran s'assombrit.

### 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.

## 4.21 Astuces concernant l'appareil

Les astuces concernant l'appareil traite 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
- Vue de listes
- Favoris
- Epingler
- Conseils de réglage/EasyCook
- Préchauffage

### Consulter des astuces concernant l'appareil

- ▶ Effleurer ⓘ 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



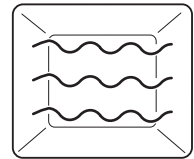
**N'utilisez pas d'accessoires en métal en modes micro-ondes ou combiné avec micro-ondes.**

### 5.1 Modèle V2000

#### Micro-ondes



Plage de puissance	100 à 900 W
Valeur proposée	500 W / 2 min
Niveau	Plateau tournant



Les aliments et les liquides sont réchauffés par micro-ondes.

#### Utilisation

- Plats précuits
- Produits surgelés et plats préparés
- Liquides

Préparation d'aliments avec peau et coquille:

- ▶ Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires. Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.
- ▶ Battre et mélanger les œufs avant la cuisson.
- ▶ Pour les œufs sur le plat: Piquer le jaune avant la cuisson



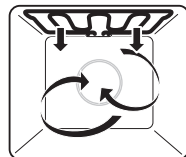
Retourner ou mélanger l'aliment à cuire si possible à mi-cuisson.

## Mode combiné grill-air chaud avec micro-ondes

Ce mode de cuisson combiné associe le mode grill-air chaud avec les micro-ondes. Plus l'aliment contient de liquide, plus élevée la puissance des micro-ondes peut être sélectionnée.



Plage de température	50 à 210 °C
Valeur proposée	180
Exemple d'application	Capacité de production
cuisson d'aliments farcis, de gratins avec peu de liaison/liquide	300 à 400 W
cuisson de gratins/soufflés avec beaucoup de liaison/liquide	450 W
Niveau	Plateau tournant



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

### Utilisation

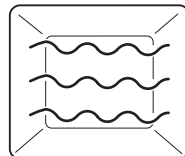
- Plats gratinés, gratins, cuisson de certaines viandes et plats braisés.

## 5.2 Modèle V4000

### Micro-ondes



Plage de puissance	100 à 900 W
Valeur proposée	500 W / 2 min
Niveau	Grille basse



Les aliments et les liquides sont réchauffés par micro-ondes.

### Utilisation

- Plats précuits
- Produits surgelés et plats préparés
- Liquides

Préparation d'aliments avec peau et coquille:

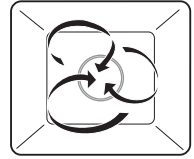
- ▶ Piquer à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés ou autres denrées similaires. Sinon, la vapeur produite ne pourra pas s'échapper et les aliments risquent d'éclater.
- ▶ Battre et mélanger les œufs avant la cuisson.
- ▶ Pour les œufs sur le plat: Piquer le jaune avant la cuisson



Retourner ou mélanger l'aliment à cuire si possible à mi-cuisson.

**Air chaud**

Plage de température	50 à 220 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	Grille basse



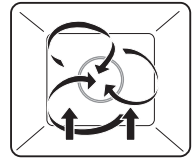
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

**Utilisation**

- Gâteaux, petits gâteaux, pains et rôtis.

**PizzaPlus**

Plage de température	50 à 220 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	Grille basse



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

**Utilisation**

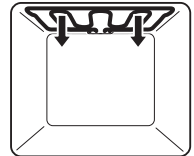
- Pizzas, tartes et quiches



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

**Gril**

Plage de température	3 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	Grille basse ou haute



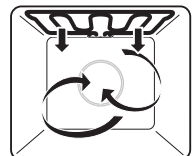
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

**Utilisation**

- Aliments à griller peu épais comme les morceaux de poulet et les saucisses
- Gratins
- Toasts
- ▶ Placer l'aliment directement sur la grille ronde haute.

**Gril-chaaleur tournante**

Plage de température	50 à 220 °C
Valeur proposée	200
Niveau	Grille basse



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

### Utilisation

- Poulet entier
- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou le poser dans un moule en porcelaine ou en verre.


### Modes de cuisson combinés


Le mode combiné permet de combiner un mode de cuisson au choix avec le mode aux micro-ondes. Cela permet de réduire la durée de cuisson d'un tiers, voire de la moitié du temps. Plus l'aliment contient de liquide, plus élevée la puissance des micro-ondes peut être sélectionnée.

#### Applications:

 Air chaud avec micro-ondes

 Gril avec micro-ondes

 PizzaPlus avec micro-ondes

 Gril-chaaleur tournante avec micro-ondes

Exemple d'application

Capacité de production

cuisson de cakes, braiser/rôtir une viande

100 à 200 W

cuisson d'aliments farcis, de gratins avec peu de liaison/liquide

300 à 400 W

cuisson de gratins/soufflés avec beaucoup de liaison/liquide

450 W

Niveau


Grille basse



**Avec les modes combinés, il ne faut utiliser que de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes!**

## 5.3 Autres utilisations

### Décongeler

Le mode  «Décongélation» permet de décongeler différents aliments avec les micro-ondes de façon délicate et rapide. Une quantité allant de 100 g à 1 000 g peut être sélectionnée. Après avoir saisi la quantité souhaitée, le fonctionnement est automatiquement adapté en termes de durée et de puissance des micro-ondes.

Vous obtenez les meilleurs résultats de décongélation en décongelant les aliments congelés immédiatement après les avoir sortis du compartiment de congélation. De plus, les emballages d'aliments plats seront décongelés de manière plus uniforme que ceux qui sont compacts ou ronds.

#### Applications:

 Décongélation du pain

 Décongélation de la viande

Pour un bon résultat de décongélation, le choix du niveau approprié est essentiel.

#### Comment procéder avec le modèle V4000

- ▶ Placer la grille basse sur le plateau tournant et déposer l'aliment à décongeler sur la grille basse.

#### Comment procéder avec le modèle V2000


- ▶ Déposer l'aliment à décongeler directement sur le plateau tournant.






**N'utilisez pas d'accessoires en métal en mode micro-ondes.**



Vous trouverez des conseils d'utilisation utiles pour la décongélation sous  «Conseils d'utilisation».

## Réchauffer

Le mode  «Régénération» permet de régénérer ou de réchauffer différentes boissons et plats, ce qui sera effectué avec les micro-ondes après avoir saisi la quantité souhaitée.

### Applications:



Chauffer un plat



Réchauffer une boisson



Régénérer une boisson



Faire bouillir de l'eau



### Attention! Très chaud.

Appréciez d'abord la température des objets chauffés avec votre main avant de les sortir de l'appareil.



Pour chauffer des liquides aux micro-ondes, placer une cuillère à café dans le récipient. Ne pas utiliser de récipients avec bec étroit.



### «Chauffer un plat»

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer le plus haut possible les plats déjà cuits ou autres plats sur une assiette ou une autre pièce de vaisselle appropriée en les disposant de manière régulière.
- ▶ Déterminer la quantité d'aliments et la régler sur l'appareil pour le chauffage.



«Régénérer une boisson» et  «Réchauffer une boisson»

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Verser la boisson, par ex. du lait ou du thé, dans une tasse ou une autre pièce de vaisselle appropriée.
- ▶ Déterminer la quantité de boissons et la régler sur l'appareil pour la régénération ou le réchauffage.




### «Faire bouillir de l'eau»

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Verser l'eau dans une tasse ou une autre pièce de vaisselle appropriée.
- ▶ Déterminer la quantité d'eau et la régler sur l'appareil pour la faire bouillir.

## Bien-être

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

### Applications:



Serviettes rafraîchissantes



Sachets de graines



Enveloppements chauds



### 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.
- ▶ Poser les serviettes dépliées ou roulées à la taille souhaitée sur la grille basse ou le plateau tournant.

### «**Enveloppements chauds**»

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Poser les serviettes préparées et étendues au maximum sur la grille basse ou le plateau tournant.

### «**Sachets de graines**»

Avant de démarrer l'application:


- ▶ Poser les sachets de noyaux de cerise ou de pépins sur la grille basse ou le plateau tournant.

## 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.

### 5.4 Recettes personnelles

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


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

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

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

 Cette fonction est disponible selon le modèle.

### Créer une recette personnelle

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Effleurer .
- ▶ Effleurer «Recettes personnelles».
- ▶ Effleurer «Créer une recette».
  - La sélection «Ajouter une étape» apparaît.
- ▶ Effleurer «Ajouter une étape».
  - Les possibilités de sélection apparaissent.
- ▶ Sélectionnez l'application voulue ou «Préchauffage», «Pause» ou «Intervalle», puis confirmez par «OK».
- ▶ Effectuer les réglages souhaités pour l'étape correspondante.
  - Régler la température ou le niveau de température.
  - Régler la durée.

- Régler «Préchauffage» si l'espace de cuisson doit être chauffé à une température souhaitée.
- Régler la puissance micro-ondes
- ▶ Confirmer par «OK».
- ▶ Créer les étapes suivantes de la même manière.



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

### Nommer une recette créée


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

### Démarrer une recette

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

### Modification de recettes personnelles


Chacune des recettes personnelles peut être modifiée.

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



### Modifier une étape

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

### Ajouter une étape

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


### Effacer une étape

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

### Enregistrer une recette modifiée



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

### Copie de recettes personnelles

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

## Effacer une recette personnelle

Chacune des recettes personnelles peut être effacée.

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

## 6 Micro-ondes

### 6.1 Conseils d'utilisation



**Respecter les indications du chapitre «Consignes de sécurité».**

La vaisselle en porcelaine, céramique et terre peut présenter des cavités susceptibles de se remplir d'eau. Risque d'éclatement! Respecter les indications du fabricant.




Convient pour les modes micro-ondes et combiné




Ne convient pas pour les modes micro-ondes et combiné

**Convient très bien pour le mode micro-ondes** 

- Verre résistant à la chaleur, par ex. du Pyrex
- Porcelaine
- Matière plastique spéciale micro-ondes
- Moules en silicone

**Homologué pour le mode micro-ondes** 

- Emballages aluminium de plats préparés
- Grille basse et haute

**Interdit en mode micro-ondes** 

- Casseroles en fonte
- Moules en tôle
- Feuilles d'aluminium
- Plaques à gâteaux
- Vaisselle avec dorures ou décor métallique
- Sonde de température de l'aliment à cuire

### 6.2 Conseils pour le mode micro-ondes



**N'enclencher le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.**



Si l'option «Préchauffage» est activée, le micro-ondes est toujours automatiquement désactivé au cours du préchauffage.

- ▶ En mode micro-ondes pur, couvrir les aliments afin qu'ils ne se dessèchent pas. Pour ce faire, utiliser une cloche micro-ondes, un couvercle en verre ou porcelaine ou un film transparent micro-ondable.

L'espace de cuisson peut devenir humide en mode micro-ondes. Afin d'éviter les odeurs désagréables et la corrosion dans l'espace de cuisson, merci de respecter les points suivants:

- ▶ Couvrir les aliments liquides et dégageant de la vapeur, à moins qu'ils ne doivent rester croustillants.
- ▶ Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon doux, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.
- ▶ A la fin du fonctionnement, laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi, afin d'éviter tout dommage sur l'appareil.

### 6.3 Mode micro-ondes

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson, puis démarrer.

Le mode micro-ondes est immédiatement interrompu à l'ouverture de la porte. La cuisson se poursuit après la fermeture de la porte. La durée ainsi que la puissance de micro-ondes peuvent être contrôlées et modifiées au cours du fonctionnement.

Pour arrêter le micro-ondes, voir Interrompre le fonctionnement / arrêt anticipé.

- Fin du fonctionnement.

## 7 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/int\\_testinstitute\\_vzug](https://www.vzug.com/fr/fr/int_testinstitute_vzug)

### 7.1 Conditions d'utilisation

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

- accès Internet à Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone ou tablette connecté(e) au réseau domestique
- Configuration système requise pour le smartphone ou la tablette: version 6.0 ou supérieure sous Android; version 11.0 ou supérieure sous iOS
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



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

### 7.2 Première mise en service



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

### Installation de l'appli

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

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

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

### Connexion de l'appareil au réseau domestique




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



De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur [home.vzug.com](http://home.vzug.com).

## 8 Réglages utilisateur

### 8.1 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Effleurer longuement l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Sélectionner l'application  «Réglages utilisateur» et confirmer 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.

### 8.2 Langue

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

### 8.3 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.

### 8.4 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.

### 8.5 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.

## 8.6 Réglages personnels

### Mode d'alimentation EasyCook

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

### Cuisines régionales EasyCook

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

### Ecran d'accueil

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

### Étapes ultérieures

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

### Unité de température

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

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

## 8.7 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).

## 8.8 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 [home.vzug.com](http://home.vzug.com).

## 8.9 Informations sur l'appareil

### Numéros d'identification

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

### Numéros de version

Les versions actuelles des logiciels s'affichent.

### Mode démo

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

### Contact Service

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

## 8.10 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.

## 8.11 Service

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

# 9 Entretien et maintenance



**Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes! Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires. En cas d'endommagement de la porte de l'appareil ou de la détection de la porte, n'utilisez plus l'appareil. Ces éléments doivent être contrôlés régulièrement.**

**N'utilisez que des chiffons doux pour le nettoyage. N' utilisez ni produit nettoyant abrasif, basique ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits abîment la surface. Des rayures sur la porte en verre pourraient amener la vitre à se briser. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.**

## 9.1 Nettoyage extérieur

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

## 9.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



**Après le nettoyage, il est impératif de remettre en place le plateau tournant et le support du plateau tournant.**

- ▶ Avant le nettoyage, retirer tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des aliments ont débordé. Essuyer immédiatement les projections de graisse ou résidus d'aliments.
- ▶ Nettoyer les salissures avec un chiffon humide, si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle, puis essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ Pour les salissures tenaces, faire chauffer un verre d'eau pendant 2 à 3 minutes au niveau de puissance maximal du micro-ondes. Les souillures sont ramollies par la vapeur ainsi délogées.

- ▶ Pour éliminer les odeurs désagréables, faire chauffer un verre d'eau avec du jus de citron pendant 2 à 3 minutes au niveau de puissance maximal du micro-ondes.

### 9.3 Nettoyer la porte de l'appareil

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



La porte de l'appareil ne doit pas être retirée pour des raisons de sécurité.

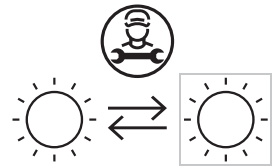
### 9.4 Nettoyage des accessoires

- ▶ Le plateau tournant (en verre ou en émail) peut être nettoyé au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie. Nous conseillons un nettoyage à la main.
- ▶ Le support du plateau tournant et le couvercle ne doivent être lavés qu'à la main.

### 9.5 Remplacer l'éclairage



Pour des raisons de sécurité, l'éclairage doit être remplacé par notre service après-vente.



## 10 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.

### 10.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ «FX/EXX»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK».</li> <li>▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute.</li> <li>▶ Rétablir l'alimentation électrique.</li> <li>▶ Si ce dérangement se reproduit, noter la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil.</li> <li>▶ Couper l'alimentation électrique.</li> <li>▶ Contacter le service après-vente.</li> </ul>

Message	Cause possible	Solution
▪ «UX/EXX»	▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Valider le message de dérangement en effleurant «OK».</li> <li>▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute.</li> <li>▶ Rétablir l'alimentation électrique.</li> <li>▶ Si ce dérangement se reproduit, noter la totalité du message de dérangement et le numéro SN de l'appareil.</li> <li>▶ Couper l'alimentation électrique.</li> <li>▶ Contacter le service après-vente.</li> </ul>

## 10.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
▪ L'appareil ne fonctionne pas	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacer le fusible.</li> <li>▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.</li> </ul>
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Contacter le service après-vente.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le mode démo est activé.	<p>Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contacter le service après-vente.</li> </ul>
	▪ L'appareil est défectueux.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ L'éclairage ne fonctionne pas	▪ L'éclairage est défectueux.	▶ Contacter le service après-vente.
▪ Apparition de bruits pendant le fonctionnement	▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation, pompage et ventilation).	Ces bruits sont normaux.

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'horloge n'est pas à l'heure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fréquence réseau irrégulière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Désactiver la synchronisation réseau.</li> </ul> <p>Ou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connecter l'appareil à Internet.</li> <li>▶ L'heure est automatiquement synchronisée.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contacter le service après-vente.</li> </ul>

### 10.3 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

#### Breve coupure de courant pendant le fonctionnement

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

#### Coupure de courant prolongée

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

## 11 Accessoires

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 désignation du modèle et le type de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

### 11.1 Accessoires

**Plaque à gâteaux avec TopClean**  
**Application sans micro-ondes**



### 11.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

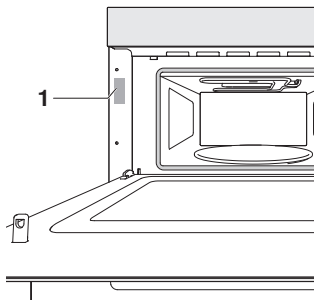
## 12 Caractéristiques techniques

### Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

### Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



### 12.1 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.

## 13 Trucs et astuces

### ... pour les applications avec micro-ondes

#### Résultat

- Les aliments ont séché.

#### Remède

- ▶ Diminuer la durée de cuisson.
- ▶ Réduire la puissance du micro-ondes.

### ... pour des pâtisseries et des rôtis

#### Résultat

- La pâtisserie ou le rôti ont une belle apparence extérieure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.

#### Remède

- ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.

- Le gâteau s'effondre.

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

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée.</li> <li>Comparer les réglages avec «EasyCook».</li> </ul>



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

### 13.1 Économie d'énergie

- ▶ Éviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- ▶ Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin du fonctionnement.



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

## 14 Élimination

### 14.1 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.**

### 14.2 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.

### 14.3 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

<b>A</b>		
Accessoires .....	15, 45	
Nettoyage .....	43	
Accessoires spéciaux .....	45	
Air chaud .....	31	
Appareil		
Élimination .....	47	
Appli V-ZUG .....	38	
Applications du modèle V2000 .....	29	
Applications du modèle V4000 .....	30	
Autres problèmes éventuels .....	44	
Autres utilisations .....	32	
Avant la première mise en service .....	9	
<b>B</b>		
Barre de fonction .....	13, 52	
Bien-être .....	33	
Blocage de l'écran .....	26	
Activation .....	26	
Arrêt .....	26	
<b>C</b>		
Caractéristiques techniques .....	46	
Chauffer un plat .....	33	
CircleSlider		
Commande .....	17	
Réaction .....	18	
Configuration système requise pour la tablette 37		
Configuration système requise pour le smartphone .....	37	
Connexion par WLAN .....	38	
Conseils d'utilisation .....	23	
Afficher .....	23	
Masquer .....	23	
Consignes d'utilisation .....	9	
Consignes de sécurité		
Avant la première mise en service .....	9	
Consignes de sécurité .....	5, 6	
Installation de l'appareil .....	8	
Utilisation conforme à l'usage prévu .....	9	
Contact Service .....	41	
Contrat d'entretien .....	51	
Coupeure de courant .....	45	
Couvercle .....	15	
<b>D</b>		
Date et heure		
Date .....	40	
Format de la date et de l'heure .....	40	
Heure .....	40	
Heure en arrêt automatique .....	40	
Mode nuit .....	41	
Passage automatique à l'heure d'été/ d'hiver (HAEC/HEC) .....	40	
Synchronisation horaire .....	41	
Synchronisation temporelle .....	40	
Décongeler .....	32	
Démarrage différé .....	20	
Dérangements .....	43	
Désignation du modèle .....	2	
Différence de brunissement .....	47	
Dimensions extérieures .....	46	
Domaine de validité .....	2	
Durée .....	19	
<b>E</b>		
EasyCook .....	34	
Eclairage .....	26, 43, 44	
Economie d'énergie .....	47	
Ecran		
Arrière-plan .....	39	
Luminosité .....	39	
Schéma de couleurs .....	39	
Ecran d'accueil .....	16	
Éléments de commande et d'affichage .....	13, 52	
Élimination .....	47	
Entretien et maintenance .....	42	
Enveloppements chauds .....	34	
Epingler .....	24	
Espace de cuisson .....	14	
Mesure de la température .....	46	
Nettoyage .....	42	
<b>F</b>		
Faire bouillir de l'eau .....	33	
Fin .....	20	
Format de l'horloge .....	41	
<b>G</b>		
Gril .....	31	
Gril-chaaleur tournante .....	31	
Grille ronde .....	15	
<b>H</b>		
Heure .....	27	
Afficher .....	27	
Masquer .....	27	
<b>I</b>		
Informations sur l'appareil .....	41	
Installation de l'appareil .....	8	



<b>M</b>			
Messages F et E.....	43	Effacer.....	36
Messages U et E.....	44	Modification.....	35
Micro-ondes.....	29, 30, 36, 46	Réchauffer.....	33
Conseils.....	36	Régénérer/réchauffer une boisson.....	33
Conseils d'utilisation.....	36	Réglages	
Vaisselle.....	36	Contrôler.....	22
Minuterie.....	25	modifier.....	22
Mise en service.....	9, 12	Réglages d'usine.....	42
Mode calme.....	27	Ecran d'accueil.....	42
Activation.....	27	Favoris.....	42
Arrêt.....	27	Valeurs codées.....	41
Mode combiné.....	30, 32	V-ZUG-Home.....	42
Mode combiné grill-air chaud avec micro-ondes.....	30	Réglages personnels	
Mode de cuisson		Cuisines régionales EasyCook.....	40
Démarrage.....	17	Ecran d'accueil.....	40
mode de cuisson.....	17	Étapes ultérieures.....	40
Mode démo.....	41	Mode d'alimentation EasyCook.....	40
		Unité de température.....	40
<b>N</b>		Réglages utilisateur.....	38
Nettoyage.....	42	Date et heure.....	40
Espace de cuisson.....	42, 43	Ecran.....	39
Nettoyage extérieur.....	42	Langue.....	38
Numéros d'identification.....	41	Modification.....	38
Numéros de version.....	41	Réglages d'usine.....	41
		Réglages personnels.....	40
<b>O</b>		Sécurité enfants.....	39
Options.....	21	Service.....	42
		Signaux acoustiques.....	39
<b>P</b>		V-ZUG-Home.....	41
Panne de courant.....	45	Régler pour plus tard.....	21
Pièces de rechange.....	45		
PizzaPlus.....	31	<b>S</b>	
Plaque signalétique.....	46	Sachets de graines.....	34
Plateau tournant.....	15	Service et assistance.....	51
Plateau tournant en verre.....	15	Serviettes rafraîchissantes.....	34
Porte de l'appareil		Signaux acoustiques	
Nettoyage.....	43	Mode calme.....	39
Préchauffage.....	22	Signaux acoustiques.....	39
Activation.....	22	Sons de rappel.....	39
Premier accès.....	16	Univers sonore.....	39
Première mise en service.....	12	Structure.....	12
Prêt à démarrer.....	14	Symboles.....	5
Problèmes.....	43		
		<b>T</b>	
<b>Q</b>		Touches de fonction.....	13, 17, 52
Questions.....	51	Trucs et astuces.....	46
		Type.....	2
<b>R</b>			
Raccordement électrique.....	46	<b>U</b>	
Recettes personnelles.....	34	Utilisation.....	16
Copier.....	35		
Créer.....	34	<b>V</b>	
		Vue de l'application.....	13, 52
		Vue de listes.....	13, 52
		V-ZUG-Home.....	37

---

Afficher les informations.....	41
Mode .....	41
Redémarrer l'interface .....	41
Réinitialisation .....	41

## 15 Service et assistance



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

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

- en ligne via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

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

Les informations de mon appareil:

**SN:** \_\_\_\_\_ **Appareil:** \_\_\_\_\_

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

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

### **Votre demande de réparation**

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

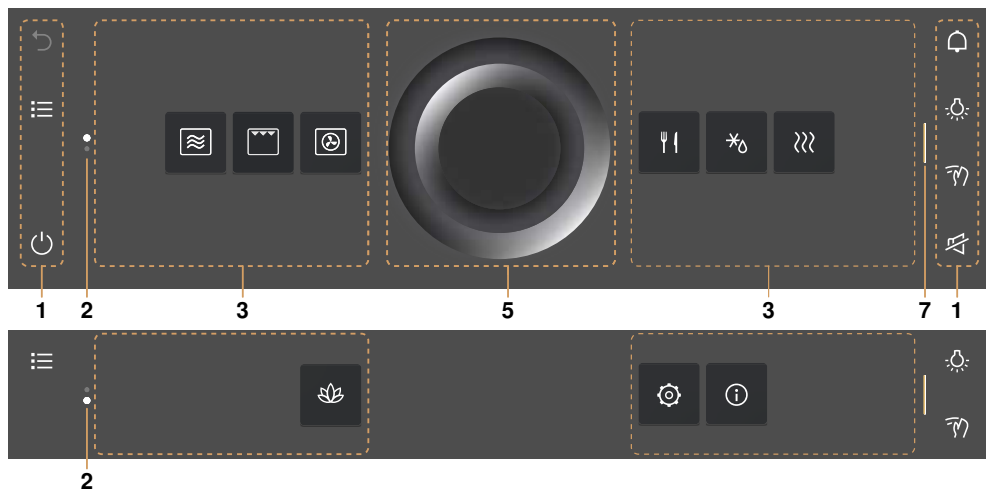
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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

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

# Brèves instructions

## Vue de l'application



## Vue de listes



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



1144884-04

