

Mode d'emploi

Comair-Steam SL

Cuiseur à vapeur combiné

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

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de mesure
Comhair-Steam SL	23011	CSSL	55-600/762
Comhair-Steam SL 60	23012	CSSL60	60-600
Comhair-Steam SL 60	23013	CSSL60Y	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Un mode d'emploi en couleur peut être téléchargé sur le site Internet www.vzug.com.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5	5.8	Modifier le mode de cuisson.....	23
1.1	Symboles utilisés.....	5	5.9	Minuterie.....	23
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	5.10	Fin du fonctionnement.....	24
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 6	6	5.11	Arrêter l'appareil.....	25
1.4	Consignes d'utilisation.....	7	5.12	Vider le réservoir d'eau.....	26
2	Première mise en service	9	6	GourmetGuide	26
3	Description de l'appareil	10	6.1	Livre de recettes.....	27
3.1	Structure.....	10	6.2	Recettes personnelles.....	28
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	10	6.3	Vacuisine *.....	30
3.3	Espace de cuisson.....	11	6.4	CuissonMatic.....	32
3.4	Accessoires.....	12	6.5	Cuisiner pro.....	33
3.5	Tiroir chauffant de l'appareil.....	13	6.6	Rôtissage doux.....	34
3.6	Chauffe-plat.....	14	6.7	Régénération automatique.....	37
4	Modes de cuisson	14	6.8	Bien-être *.....	38
4.1	Tableau des modes de cuisson.....	14	6.9	Hygiène *.....	39
4.2	Cuisson à la vapeur.....	14	6.10	Maintien au chaud *.....	39
4.3	Chaleur voûte et sole.....	15	7	EasyCook	40
4.4	Air chaud.....	15	7.1	Aperçu des groupes d'aliments.....	40
4.5	Air chaud avec vapeur.....	15	7.2	Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson. 40	40
4.6	Régénération.....	16	8	Favoris	41
4.7	PizzaPlus.....	16	8.1	Créer des favoris.....	41
4.8	Gril.....	17	8.2	Sélectionner et lancer un favori.....	41
4.9	Gril-chaleur tournante.....	17	8.3	Modifier un favori.....	41
4.10	Chaleur voûte et sole humide.....	17	8.4	Effacer un favori.....	41
4.11	Air chaud humide.....	18	9	Trucs et astuces	42
4.12	Chaleur de sole.....	18	9.1	Résultat de la cuisson non satisfaisant.....	42
4.13	Chauffage rapide.....	18	9.2	Conseils généraux.....	43
5	Utilisation	19	9.3	Economie d'énergie.....	43
5.1	Remplir le réservoir d'eau.....	19	10	Réglages utilisateur	43
5.2	Sélectionner et lancer un mode de cuisson ..	20	10.1	Aperçu des réglages utilisateur.....	43
5.3	Contrôler et modifier les réglages.....	21	10.2	Ajuster les réglages utilisateur.....	43
5.4	Régler la durée.....	21	10.3	Langue.....	44
5.5	Réglage du démarrage différé/de la fin.....	21	10.4	Ecran.....	44
5.6	Température de la sonde.....	22	10.5	Date.....	44
5.7	Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé.. 23	23	10.6	Horloge.....	45

10.7	Indications.....	45	17	Notes	65
10.8	Détartrer l'appareil.....	45	18	Service et assistance	67
10.9	Dureté d'eau.....	46			
10.10	Volume.....	46			
10.11	Fonctions d'assistance.....	46			
10.12	Température.....	47			
10.13	Sécurité enfants.....	47			
10.14	V-ZUG-Home.....	47			
10.15	Informations sur l'appareil.....	47			
10.16	Mode démonstration.....	48			
10.17	Vérifier le raccordement *.....	48			
10.18	Réglages d'usine.....	48			
11	Entretien et maintenance	48			
11.1	Nettoyage extérieur.....	48			
11.2	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	48			
11.3	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	49			
11.4	Nettoyage du joint de la porte.....	49			
11.5	Remplacer le joint de la porte.....	49			
11.6	Remplacer la lampe halogène.....	50			
11.7	Nettoyer les accessoires et la grille de guidage. 50				
11.8	Détartrage.....	50			
12	Remédier soi-même aux dérangements	52			
12.1	Que faire lorsque.....	52			
12.2	Après une panne de courant.....	56			
13	Accessoires et pièces de rechange	57			
13.1	Accessoires.....	57			
13.2	Accessoires spéciaux.....	58			
13.3	Pièces de rechange.....	58			
14	Caractéristiques techniques	58			
14.1	Note pour les instituts d'essai.....	59			
14.2	Mesure de la température.....	59			
14.3	Fiche technique du produit.....	59			
14.4	EcoStandby.....	60			
14.5	Note à propos de la licence «open source»..	60			
15	Élimination	61			
16	Index	62			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

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

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



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

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet.

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

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou 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.
- Le tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- 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.
- AVERTISSEMENT: ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des

conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.

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

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dys-

fonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.

- 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 sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.

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

Attention, danger de mort!

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

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée 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.

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 bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Appuyer sur le bouton de mise en marche.
 - L'appareil se met en marche.

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

- Divers réglages utilisateur nécessaires au fonctionnement de l'appareil, tels que la langue, l'heure et l'unité de température, apparaissent successivement à l'écran.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.



La langue et l'heure doivent impérativement être réglées pour que l'appareil puisse fonctionner.

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Régler l'heure (voir page 45).
- ▶ Adapter éventuellement la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur (voir page 46).
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

Fin de la première mise en service

- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de cuisson  à 180 °C pendant env. 30 minutes.



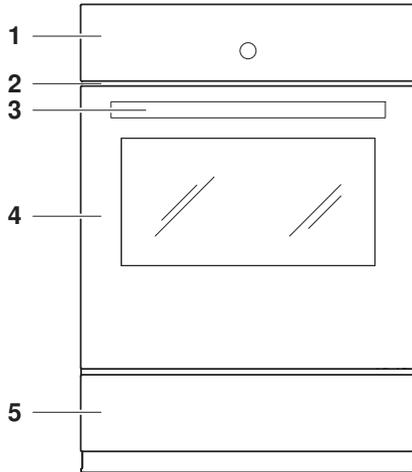
Aérez bien la pièce durant cette période car un dégagement d'odeurs et de fumée peut se produire.



Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur «Degrés Fahrenheit» (voir page 47).

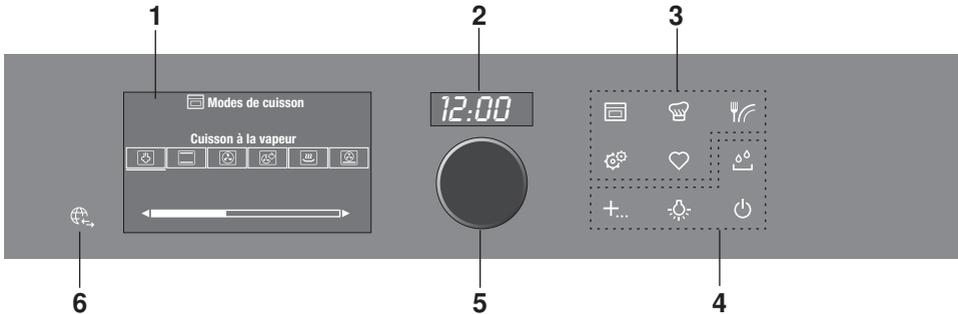
3 Description de l'appareil

3.1 Structure



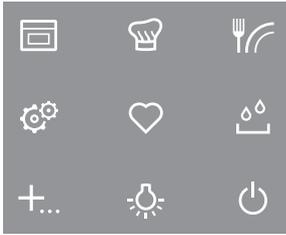
- 1 Éléments de commande et d'affichage
 - 2 Ouverture de ventilation
 - 3 Poignée de la porte
 - 4 Porte de l'appareil
 - 5 Tiroir chauffant de l'appareil *
- * en fonction du modèle

3.2 Éléments de commande et d'affichage



- 1 Ecran
- 2 Afficheur numérique (durée/minuterie/heure)
- 3 Touches de menu
- 4 Touches d'action
- 5 Bouton de réglage/Mise en marche de l'appareil
- 6 V-ZUG-Home (en fonction du modèle)

Aperçu des touches à effleurement

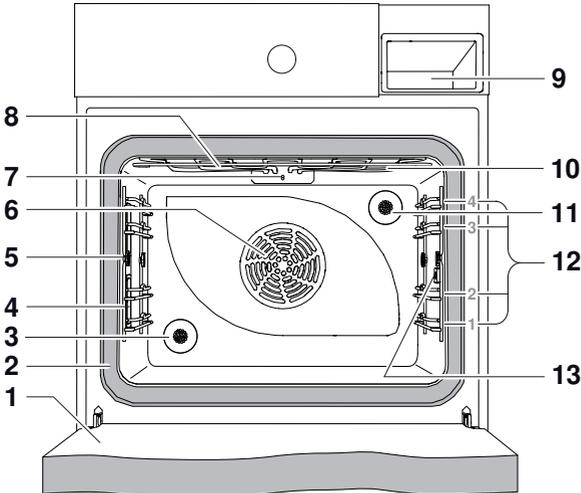


-  Modes de cuisson
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Réglages utilisateur
-  Favoris
-  Réservoir d'eau
-  Fonctions supplémentaires
-  Éclairage de l'espace de cuisson
-  Arrêt

3.3 Espace de cuisson

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

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



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Porte de l'appareil | 8 | Ventilation de l'espace de cuisson |
| 2 | Joint de porte | 9 | Compartment pour le réservoir d'eau |
| 3 | Sonde d'atmosphère | 10 | Chaleur de voûte |
| 4 | Eclairage de l'espace de cuisson | 11 | Entrée de vapeur |
| 5 | Ecrou moleté | 12 | Niveaux avec inscription |
| 6 | Ventilateur d'air chaud | 13 | Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire |
| 7 | Sonde de température | | |



La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

3.4 Accessoires



Détérioration due à une utilisation incorrecte!

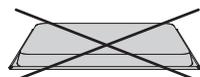
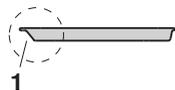
N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

Veillez à utiliser correctement les éléments à insérer!

Plaque à gâteaux avec DualEmail



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

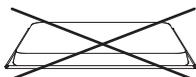


- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Plaque en inox

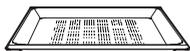


- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- Moule p. ex. pour les feuilletés apéritifs et biscuits
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Convient moins pour les modes de cuisson  et , si la température réglée est supérieure à 150 °C.
- Ne convient pas pour les modes de cuisson  et .



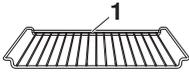
- ▶ Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Bac de cuisson perforé

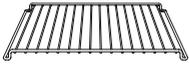


- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, baies, etc.

Grille



- Niveau pour les plats à rôti et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit dirigée vers la paroi arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisseries – plaque retournée – en dehors de l'espace de cuisson.

Sonde de température de l'aliment à cuire



- Mesure de la température au cœur des aliments



«EasyCook» donne des valeurs indicatives de température au cœur des aliments.



Ne convient pas pour des températures supérieures à 230 °C. Conservez un écart d'au moins 5 cm entre la sonde de température de l'aliment à cuire et le haut de l'espace de cuisson.

Accessoires spéciaux



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

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

3.5 Tiroir chauffant de l'appareil



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

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

Le tiroir chauffant de l'appareil permet de chauffer de la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage..
- ▶ Effleurer la touche **+**...
- ▶ Sélectionner **≡**.
- ▶ Régler la durée souhaitée.



Réglez une durée d'au moins 1 heure pour chauffer de la vaisselle.

Réglez une durée de 1 heure maximum pour le maintien au chaud de plats pour qu'ils conservent le degré de cuisson souhaité sans sécher.

- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le tiroir chauffant de l'appareil en marche en sélectionnant **▶**.
 - Après écoulement de la durée réglée, le tiroir chauffant de l'appareil s'arrête automatiquement.

3.6 Chauffe-plat

Le «chauffe-plat» peut être sélectionné en l'absence de tiroir chauffant de l'appareil.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Introduire la grille au niveau 1 et poser la vaisselle dessus.
- ▶ Effleurer la touche **+**...
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Régler la durée souhaitée.



Choisissez une durée d'au moins 1 heure.

- ▶ Régler la fin au besoin.
- ▶ Mettre le «chauffe-plat» en marche en sélectionnant **▶**.
 - Après écoulement de la durée réglée, le «chauffe-plat» s'arrête automatiquement.

4 Modes de cuisson

4.1 Tableau des modes de cuisson

L'ensemble des modes de cuisson et le chauffage rapide sont décrits ci-après.

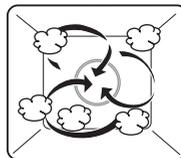


Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» (voir page 42) et «EasyCook».

4.2 Cuisson à la vapeur



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



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

Utilisation

- Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses et recettes aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yaourts
- Préparation de conserves



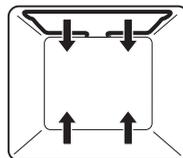
Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

- ▶ Introduisez la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé.

4.3 Chaleur voûte et sole



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



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

Utilisation

- Mode de cuisson classique sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis

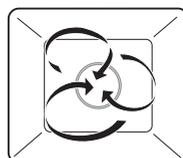


Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

4.4 Air chaud



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



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

Utilisation

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

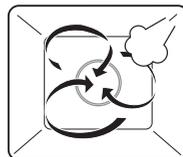


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.5 Air chaud avec vapeur



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



L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Du fait de la vapeur qui se condense, l'énergie est transférée à l'aliment à cuire de manière plus efficace que par la cuisson à l'air chaud. Le processus de cuisson est ainsi accéléré.

La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

Utilisation

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

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

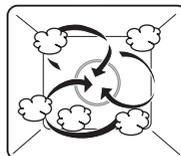
Il est possible de désactiver et réactiver la vapeur en cours de fonctionnement.

- ▶ Démarrer le mode de cuisson.
- ▶ Pour désactiver l'amenée de vapeur, sélectionner  «Désactiver la vapeur» dans les réglages du mode de cuisson.
 - Le symbole  s'éteint.
- ▶ Pour réactiver l'amenée de vapeur, sélectionner  «Activer la vapeur».
 - Le symbole  s'allume.

4.6 Régénération



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



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

Utilisation

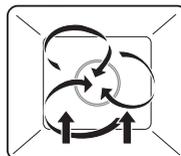
- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés

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

4.7 PizzaPlus



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



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

Utilisation

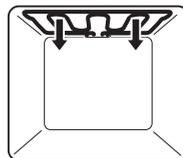
- Pizzas
- Tartes et quiches

 Pour un résultat particulièrement croustillant, utilisez une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

4.8 Gril



Plage de température	4 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	3 ou 4



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

Utilisation

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

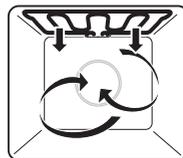


Pour un parfait résultat, préchauffez l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

4.9 Gril-chaaleur tournante



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 ou 3



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

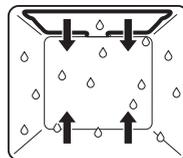
Utilisation

- Convient pour un poulet entier
- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou dans un plat en porcelaine ou en verre.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

4.10 Chaleur voûte et sole humide



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



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum de vapeur est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

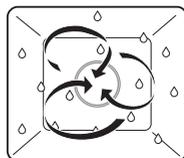
Utilisation

- Pains, tresses, rôtis et gratins sur un niveau
- Cuisson à basse température

4.11 Air chaud humide



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



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

Utilisation

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

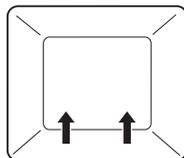


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.12 Chaleur de sole



Plage de température	6 niveaux
Valeur proposée	Niveau 3
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



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

4.13 Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide , l'espace de cuisson est chauffé avec de l'air chaud et la chaleur de sole, ce qui raccourcit le préchauffage. Le chauffage rapide est possible avec les modes de cuisson suivants:  et .

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité, puis effectuer les réglages.
- ▶ Pour démarrer le mode de cuisson, sélectionner ▶.
- ▶ Sélectionner «Activer le chauffage rapide» dans les réglages du mode de cuisson .
 - Le symbole ✓ s'allume au-dessus de .

Dès qu'un signal acoustique retentit:

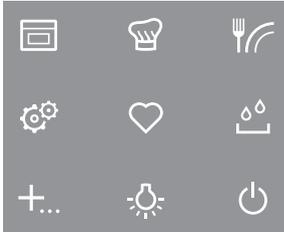
- L'aliment à cuire peut être enfourné.

5 Utilisation

Les différents menus principaux ou fonctions se sélectionnent en effleurant la touche correspondante. Les touches à effleurement et les fonctions sélectionnées sont allumées en blanc, tandis que les autres fonctions sélectionnables sont allumées en orange.

Les fonctions et réglages qui ne peuvent pas être sélectionnés ou modifiés dans les différents menus sont grisés.

Les touches à effleurement suivantes existent dans les menus principaux ou fonctions ci-après:



	Modes de cuisson
	GourmetGuide
	EasyCook
	Réglages utilisateur
	Favoris
	Réservoir d'eau
	Fonctions supplémentaires
	Éclairage de l'espace de cuisson
	Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

- | | |
|---------|---|
| Presser | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre l'appareil en marche ▪ Sélectionner/ouvrir un sous-menu, un réglage, etc. ▪ Confirmer/fermer un message ▪ Activer/désactiver un réglage utilisateur |
| Tourner | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Naviguer dans les sous-menus ▪ Modifier/régler une valeur, un réglage utilisateur |

5.1 Remplir le réservoir d'eau



N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
 - Le réservoir d'eau est poussé vers l'avant s'il est activé.
- ▶ Dégager le réservoir d'eau pour le remplir.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau potable fraîche et froide et refermer son couvercle.
- ▶ Insérer le réservoir rempli d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.

Rajouter de l'eau

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

Si l'écran indique «Rajoutez de l'eau»:

- le réservoir d'eau est poussé vers l'avant s'il est activé.
- Un mode de fonctionnement ou une application en cours est interrompu(e) car il n'y a pas suffisamment d'eau.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place.
 - L'application se poursuit.

Si l'écran indique «Versez de l'eau»:

- le réservoir d'eau n'est pas poussé vers l'avant.
 - Un mode de fonctionnement ou une application en cours continuent.
- ▶ Pour fermer le message, sélectionner ✓.

Si de l'eau doit être ajoutée:

- ▶ remplir le réservoir avec 0,5 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de fonctionnement.

5.2 Sélectionner et lancer un mode de cuisson

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche .
- Les différents modes de cuisson s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner un mode de cuisson.
- Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran, la valeur proposée apparaît au-dessus de la température.
- ▶ Selon les besoins, régler et confirmer les valeurs de durée, de fin, de température ou de niveau de température et de température cible.

Tip and go

Dès que tous les réglages nécessaires au mode de cuisson sont effectués, une barre défile sur l'écran pendant 20 secondes. Si pendant ce délai, aucun autre réglage n'est effectué, le fonctionnement démarre automatiquement. Si un réglage est modifié, «Tip and go» redémarre.

 Il est possible d'adapter la durée de «Tip and go» dans les réglages utilisateur (voir page 47) ou de désactiver «Tip and go».

- ▶ Pour démarrer le fonctionnement immédiatement, c.-à-d. sans «Tip and go», sélectionner ▶.
- Si la fonction «Tip and go» est activée, la durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.

 Une fois démarré, le mode de cuisson réglé ne peut plus être modifié.

 Sur les appareils sans poignée: La poignée reste sortie jusqu'après la fin du fonctionnement. Elle n'est rentrée que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Aperçu de l'écran



The screenshot shows a dark screen with yellow text and icons. At the top, it says 'Air chaud' with a steam icon. Below that is a progress bar. The main text is 'Régler la température'. Below this, there are four columns of numbers: '58', '180', '1h20', and '12:40'. At the bottom, there are several icons: a power button, a temperature up/down icon, a water drop icon, a left/right arrow icon, and a play button icon. A yellow bar is at the very bottom.

3	4	1	Réglages du mode de cuisson
2		2	Position actuelle du bouton de réglage/ réglage sélectionné
1	5	3	«Tip and go»
	6	4	Mode de cuisson avec symbole
		5	Valeurs réglées/valeurs proposées
		6	Symboles des réglages

5.3 Contrôler et modifier les réglages

- ▶ Sélectionner le symbole du réglage souhaité.
- ▶ Pour modifier la valeur: Tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.
- ▶ Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
 - La valeur modifiée est visible au-dessus du symbole correspondant.



La fin ne peut être modifiée que pendant les 60 premières secondes du fonctionnement.

5.4 Régler la durée

Dès que la durée réglée est écoulée, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement.

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner **I→I**.
- ▶ Régler la durée souhaitée (max. 9h 59min) et confirmer.
 - La durée et l'heure de fin de fonctionnement calculée sont indiquées dans les réglages du mode de cuisson.
 - Fin du fonctionnement/Durée écoulée (voir page 24)

5.5 Réglage du démarrage différé/de la fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et la fin sont définies pour le mode de cuisson sélectionné.

L'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement au moment souhaité.

En cas d'utilisation de la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Des valeurs indicatives sont disponibles dans «EasyCook». L'appareil démarre de façon différée et s'arrête lorsque la température cible réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être un peu plus tôt ou un peu plus tard que la fin réglée.



Les aliments facilement périssables ne doivent pas rester à température ambiante.

Avant de régler le démarrage différé

- ▶ Placer l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température.
- ▶ Régler la durée.

Régler le démarrage différé

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner **→I**.
 - La fin calculée à partir de la durée s'affiche.
- ▶ Régler la fin souhaitée et confirmer.
 - L'écran indique la durée restante jusqu'au démarrage.
 - L'écran s'éteint au bout de 3 minutes, la touche à effleurement  est allumée en blanc. Il est possible de consulter l'écran à tout moment en pressant le bouton de réglage.
 - L'appareil reste éteint jusqu'à 3 minutes avant le démarrage automatique.
- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 21).

Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson  et 180 °C.
- ▶ Régler à 8 heures 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.

5.6 Température de la sonde



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

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



Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible.

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

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

Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
- ▶ Sélectionner $\Lambda^{\circ\text{C}}$ dans les réglages du mode de cuisson.
- ▶ Régler la température cible souhaitée et confirmer.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ▶.



Le mode de cuisson ne peut démarrer que si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place.

- ▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 21).
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.
 - La température cible réglée s'affiche au-dessus de $\Lambda^{\circ\text{C}}$.
 - Une fois la température cible atteinte, le fonctionnement s'arrête automatiquement, voir également Fin du fonctionnement (voir page 24).



Si la viande reste dans l'espace de cuisson après l'arrêt, la température de la sonde continue d'augmenter du fait de la chaleur résiduelle.

Mesure de la température de la sonde uniquement

Si vous souhaitez uniquement mesurer la température de la sonde, sans que le fonctionnement soit automatiquement arrêté une fois la température cible atteinte, procédez comme suit:

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et régler la température et, si souhaité, la durée.
- ▶ Mettre la sonde de température de l'aliment à cuire en place.
- ▶ Démarrer le mode de cuisson.
 - Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.

5.7 Interruption du mode de cuisson/arrêt anticipé

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ■ dans les réglages ou effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Le mode de cuisson réglé est interrompu.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle», ainsi que p. ex.: « air chaud interrompu».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Si un nouveau mode de cuisson doit être démarré: effleurer la touche .
- ▶ Si l'appareil doit être arrêté: effleurer la touche .

5.8 Modifier le mode de cuisson

Si aucun mode de cuisson n'est actif:

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson activé, sélectionner .
 - Le menu des modes de cuisson s'affiche.

Si un mode de cuisson est déjà actif:

- ▶ Sélectionner ■ ou effleurer la touche .
 - Le mode de cuisson réglé est interrompu.
- ▶ Effleurer la touche  et sélectionner un nouveau mode de cuisson.

5.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler et démarrer la minuterie

- ▶ Effleurer la touche ...
- ▶ Sélectionner .
 - La valeur proposée «10min» s'affiche à l'écran.
- ▶ Tourner le bouton de réglage et régler la durée souhaitée.
 - La durée ainsi que la fin de la minuterie s'affichent à l'écran.

Le réglage se fait:

- En dessous de 10 minutes, par pas de 10 secondes, p. ex. 9min 50s.
- Au-delà de 10 minutes, par pas d'une minute, p. ex. 1h 12min.
- Au-delà de 10 heures, par pas d'une heure, p. ex. 18h.

La durée maximale de la minuterie est de 99h.

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - La minuterie démarre.
 - Si aucun mode de cuisson avec une durée réglée n'est actif, la durée restante de la minuterie est affichée sur l'afficheur numérique.
 - La touche à effleurement **+**... est allumée en blanc.
 - Si l'appareil se trouvait dans un autre menu avant le réglage de la minuterie, p. ex. dans les modes de cuisson: le menu ou le sous-menu sélectionné dans ce menu s'affiche, p. ex. le mode de cuisson en cours.
 - Si l'appareil ne se trouvait pas dans un autre menu: l'écran s'assombrit.

Contrôler et modifier la durée

- ▶ Effleurer la touche **+**...
- ▶ Sélectionner .
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Réduire ou prolonger la durée en tournant le bouton de réglage.
- ▶ Confirmer la réduction ou la prolongation.

Temps écoulé

Une fois la durée réglée écoulée:

- un signal acoustique retentit;
 - «Temps écoulé» s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour fermer le message, sélectionner .

Arrêter la minuterie avant terme

- ▶ Effleurer la touche **+**...
- ▶ Sélectionner .
 - La durée restante s'affiche à l'écran.
- ▶ Régler la minuterie sur 0 en tournant le bouton de réglage et confirmer.

Ou, si la minuterie est la seule fonction active:

- ▶ Effleurer la touche .

Ou, si l'appareil doit être éteint:

- ▶ Effleurer 2× la touche .

5.10 Fin du fonctionnement

Une fois la durée réglée écoulée ou, si la sonde de température de l'aliment à cuire est utilisée, une fois la température cible réglée atteinte:

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement;
- un signal acoustique retentit;
- trois options s'affichent à l'écran:
 - sélectionner  pour choisir un nouveau mode de cuisson
 - sélectionner : pour prolonger le fonctionnement
 - sélectionner  pour arrêter l'appareil
- l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes sans aucune interaction.



Il est possible d'adapter (voir page 44) le délai d'arrêt de l'appareil selon les besoins individuels.

- Tant que la température est supérieure à 80 °C, l'écran affiche  Chaleur résiduelle».

- Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *



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

* Selon la version de logiciel



Pour les appareils sans poignée, les affichages et les touches à effleurement s'éteignent seulement lorsque la poignée peut être rentrée. « Chaleur résiduelle» reste affiché même si la chaleur résiduelle baisse en dessous de 80 °C.

Avec tous les modes de cuisson à vapeur, une réduction de vapeur peut avoir lieu à la fin. La vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Celle-ci peut cependant être ouverte à tout moment.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

De l'air chaud ou de la vapeur chaude peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil.

Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

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

5.11 Arrêter l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson, le tiroir chauffant de l'appareil ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique « Chaleur résiduelle».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- Après tous les modes de cuisson à la vapeur, l'écran indique: «Vidange en cours. Ne pas retirer le réservoir d'eau.»
- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.

Ou, à la fin du fonctionnement:

- ▶ Sélectionner l'option  sur l'écran.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Un mode de cuisson ou une utilisation en cours est terminé(e); s'ils sont activés, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson, le tiroir chauffant de l'appareil ou le chauffe-plat continuent de fonctionner.
 - L'écran indique: « Chaleur résiduelle».
 - Si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place, la température à cœur s'affiche. *

* Selon la version de logiciel

- ▶ Effleurer la touche .
 - Toutes les touches à effleurement s'éteignent.
 - Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.



L'appareil est arrêté lorsqu'il ne reste plus de touche à effleurement allumée et que l'écran est éteint.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

5.12 Vider le réservoir d'eau



Risque de brûlure!

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

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

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après l'arrêt de l'appareil.

L'écran indique: «L'eau est pompée». Après le repompage de l'eau:

- ▶ Effleurer la touche .
 - Le réservoir d'eau est poussé vers l'avant s'il est activé.
- ▶ Retirer le réservoir d'eau, videz-le et séchez-le.
- ▶ Remettre le réservoir d'eau en place.



Un nouveau mode de cuisson peut être lancé à tout moment.

6 GourmetGuide

Le  GourmetGuide comporte plusieurs programmes qui vous facilitent autant que possible la préparation des plats. Les programmes suivants peuvent être appelés:



Recettes



Vacuine *



CuissonMatic



Bien-être *



Cuisiner pro



Hygiène *



Rôtissage doux



Maintien au chaud *



Régénération automatique

* Selon la version de logiciel

6.1 Livre de recettes

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

Un livre de recettes déjà activé dans l'appareil est fourni. Ce livre est en allemand; vous pouvez commander gratuitement sa version française, italienne ou anglaise.

Si votre appareil dispose des modes de cuisson nécessaires, vous pouvez aussi commander des livres de recettes supplémentaires (payants) et les activer ensuite dans l'appareil.

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour votre appareil:

-  Cuissons variées
-  Magie de la cuisson à la vapeur
-  GourmetVapeur

Activer un livre de recettes

Lorsque vous achetez un livre de recettes, vous recevez un mot de passe qui vous permet de l'activer dans l'appareil. Les recettes s'affichent dans l'appareil après l'activation.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes à activer.
 - L'écran indique: «Activer le livre de recettes?»
- ▶ Sélectionner «Oui».
- ▶ Saisir le mot de passe à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer avec .
 - Le livre de recettes est activé.

Démarrer une recette



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

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou  «Mes recettes».
- ▶ Pour accéder à la sélection des recettes, sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.
- ▶ Si souhaité, régler la fin ou un démarrage différé.



Pour les recettes issues des livres de recettes, un démarrage différé n'est possible que si l'espace de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffé et si l'aliment à cuire ne doit pas être tourné ou remué pendant la recette par exemple.

- ▶ Pour démarrer la recette, sélectionner .
 - La recette démarre.
 - L'étape de la recette actuellement en cours, la durée restante de l'étape ainsi que la durée totale de la recette s'affichent à l'écran.
 - L'afficheur numérique indique la durée restante de l'étape de la recette actuellement en cours.

Pendant le déroulement de la recette

Pendant le déroulement de la recette, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, p. ex. pour retourner l'aliment ou pour verser une liaison dessus. Dans ce cas, le fonctionnement est arrêté et une instruction s'affiche à l'écran, indiquant ce qui est à faire.

Pour poursuivre la recette, procéder comme suit:

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
- ▶ Effectuer l'action, p. ex. retourner l'aliment.
- ▶ Fermer la porte de l'appareil et sélectionner ✓ sur l'écran.
 - La recette se poursuit.

Interruption de la recette

- ▶ Sélectionner ■ dans les réglages de la recette.
 - L'écran indique: «Interrompre la recette actuelle?»
- ▶ Pour interrompre la recette, sélectionner «Oui».
 - La recette est interrompue.

6.2 Recettes personnelles

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 24 recettes selon vos propres idées. Une recette peut comporter plusieurs étapes avec des modes de cuisson au choix (Cuisiner pro compris), des pauses et des intervalles, qui se déroulent automatiquement après le démarrage. Vous pouvez aussi modifier et enregistrer des recettes existantes.

Créer une recette personnelle

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche 🍷.
- ▶ Sélectionner 📖.
- ▶ Sélectionner 🌟.
- ▶ Pour créer une nouvelle recette, sélectionner +.
 - Les différents modes de cuisson, Cuisiner pro compris, s'affichent à l'écran.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
- ▶ Régler la température cible, la durée, la température ou le niveau de température pour l'étape 1.



Si seule la température est réglée, cette étape dure jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait atteint la température souhaitée.

- ▶ Pour confirmer les réglages, sélectionner ✓.
- ▶ Pour ajouter une nouvelle étape, sélectionner +.
- ▶ Régler un mode de cuisson, une pause ou un intervalle pour l'étape 2.



Dans le cas de l'étape intermédiaire ⏸ → «Intervalle», le chauffage continue de fonctionner et la température de l'espace de cuisson reste constante. Dans le cas de l'étape intermédiaire || «Pause», le chauffage s'arrête et la température de l'espace de cuisson baisse.

Après une étape de pause ou d'intervalle, il est possible de régler un préchauffage.

- ▶ Pour enregistrer les réglages, sélectionner ✓.
 - L'aperçu des étapes réglées s'affiche à l'écran.

- ▶ Régler les étapes suivantes de la même manière. Une recette peut comporter jusqu'à 9 étapes au total.
- ▶ Pour enregistrer la recette, sélectionner .
 - L'aperçu des emplacements de mémoire disponibles s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire (vierge) souhaité et confirmer.
- ▶ Saisir le nom de la recette à l'aide du clavier qui s'affiche, puis confirmer avec .
 - La recette est enregistrée.
 - L'écran indique: «Exécuter la recette?» En répondant par la négative, vous revenez au menu principal des recettes.

Durée d'une étape

La durée d'une étape dépend du réglage éventuel de valeurs pour la température cible, la durée, la température ou le niveau de température. Si plusieurs valeurs, comme la durée et la température, ont été réglées, une seule sera décisive pour la durée de l'étape. Le tableau ci-après indique les priorités dans l'ordre décroissant:

	Réglage
1	Température cible
2	Durée
3	Température / niveau de température

Interruption de la saisie/modification d'une recette

- ▶ Dans l'aperçu des étapes réglées, sélectionner .
 - L'écran indique: «Interrompre vraiment la saisie de la recette?»
- ▶ Pour interrompre la saisie de la recette, sélectionner «Oui».
 - Le menu des recettes personnelles ou le menu du livre de recettes (dans le cas où une recette d'un livre de recettes a été modifiée) s'affiche à l'écran.

Arrêter l'étape avant terme

Possible uniquement avec  «Mes recettes». Si vous constatez, p. ex. pendant le déroulement de la recette, que l'aliment à cuire ou l'espace de cuisson est prêt pour l'étape suivante de la recette, bien que l'étape en cours ne soit pas encore entièrement achevée, vous pouvez terminer l'étape de façon anticipée.

- ▶ Dans les réglages du mode de cuisson, sélectionner le symbole de la température cible, de la durée, de la température ou du niveau de température. Respecter les priorités concernant la durée des étapes, comme indiqué sous «Durée d'une étape».
- ▶ Régler la valeur affichée sur 0 ou la réduire jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à la valeur actuellement mesurée.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - L'étape est terminée.
 - Si cette étape était la dernière de la recette, celle-ci est également terminée.
 - Si cette étape n'était pas la dernière de la recette, l'étape suivante commence.

Modifier une recette

Chaque recette – d'un livre de recettes ou de Mes recettes – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionner le livre de recettes souhaité ou .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner une recette.
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.

Modifier une étape

- ▶ Choisir l'étape à modifier.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Ajouter une étape

- ▶ Sélectionner +.
- ▶ Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Effacer une étape

- ▶ Sélectionner .
 - L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner une étape.
 - L'écran indique: «Effacer cette étape?»
- ▶ Pour effacer cette étape, sélectionner «Oui».
 - L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner l'emplacement de mémoire, saisir le nom de la recette et confirmer avec ✓.
 - La recette modifiée est enregistrée.



Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Lorsqu'une recette d'un livre de recettes est modifiée, elle n'est pas enregistrée dans le livre, mais dans  «Mes recettes». La recette originale reste inchangée dans le livre de recettes correspondant.

Effacer une recette personnelle

Chaque recette de la section  «Mes recettes» peut être effacée.

- ▶ Sélectionner  «Mes recettes».
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner la recette à effacer.
 - L'écran indique: «Effacer cette recette?».
- ▶ Pour effacer la recette, sélectionner «Oui».
 - La recette est effacée.

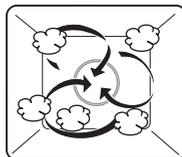
6.3 Vacuissime *

* Selon la version de logiciel

Vacuissime  permet de préparer des viandes, des poissons, des légumes et des fruits sous-vide. Les aliments conditionnés sous vide sont cuits délicatement à la vapeur. La sonde de température de l'aliment à cuire permet de surveiller la température à cœur. La température à cœur correspond alors à la température réglée de l'espace de cuisson. Cette surveillance permet d'obtenir le même degré de cuisson en tout point de l'aliment.



Plage de température	30–95 °C
Valeur proposée	60 °C
Niveau	1 à 4
Durée de cuisson maximale recommandée	48 heures



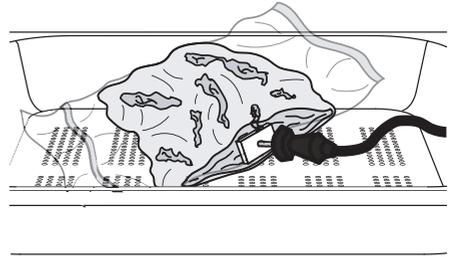
L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est chauffé ou cuit par la vapeur.

Conseils pour un résultat optimal

- Utiliser uniquement des aliments frais. Cela vaut particulièrement pour la viande et le poisson. Les aliments déjà conservés depuis un certain temps contiennent une plus grande quantité de germes et ne sont pas adaptés au mode de cuisson Vacuisine.
- Qualité de la viande: Vacuisine permet de préparer de manière optimale aussi bien des morceaux de viande maigre (par ex. filet) que des morceaux de viande fibreuse avec plus de tissus conjonctifs (par ex. ragoût, poitrine de porc).

Préparation des aliments

- Cuire les aliments sous-vide, voir les indications figurant dans le mode d'emploi du tiroir sous-vide, le site Internet ou le livret de recettes.
- Si vous souhaitez surveiller la température à cœur de la viande avec la sonde de température de l'aliment à cuire, la zone où vous piquez la sonde de température (dans le sachet de mise sous vide) doit être rendue étanche à l'aide d'un tampon d'étanchéité (voir page 58). Le vide est ainsi maintenu dans le sachet.
- ▶ Coller le tampon d'étanchéité sur le sachet propre et sec de l'aliment à cuire mis sous vide.
- ▶ Piquer la sonde de température de l'aliment à cuire dans la viande à travers le tampon d'étanchéité et le sachet. La pointe de mesure doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse du morceau de viande.



Sélection et démarrage de Vacuisine

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



Veiller à ce que les sachets reposent les uns à côté des autres, et non pas les uns sur les autres, afin que la vapeur atteigne les aliments de manière homogène.



Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.



Si la durée de cuisson souhaitée est supérieure à 10 heures, introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

- ▶ Introduire éventuellement la sonde de température de l'aliment à cuire dans l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Effectuer les réglages souhaités.
- ▶ Si une durée de cuisson comprise entre 10 et 48 heures est souhaitée, utiliser exclusivement la minuterie (voir page 23) pour le contrôle de la durée de cuisson. L'application «Vacuisine» est alors exécutée jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée manuellement. La durée de cuisson peut être surveillée à l'aide de la minuterie.
- ▶ Sélectionner  pour démarrer Vacuisine.



Pour l'application «Vacuisine», la sonde de température de l'aliment à cuire sert uniquement à surveiller la température à cœur. La température à cœur ne peut pas être réglée. Lorsque la sonde de température de l'aliment à cuire est insérée à des fins de surveillance, il est signalé que le cœur du morceau de viande est approximativement à la même température que l'espace de cuisson.

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

- ▶ Lorsque la température à cœur est approximativement égale à la température de l'espace de cuisson:
 - un signal acoustique retentit;
 - l'écran indique «L'aliment a atteint la température à cœur»;
 - la viande est entièrement cuite. Le fonctionnement n'est pas interrompu;
 - la viande peut être laissée jusqu'à une heure de plus dans l'appareil.
- ▶ Lorsque la durée de réglage sélectionnée (pas la minuterie!) a été réglée par inadvertance sur une durée trop courte et est écoulée avant que la température à cœur ne soit atteinte:
 - le fonctionnement n'est pas interrompu;
 - un signal acoustique retentit;
 - l'écran indique «L'aliment n'a pas encore atteint la temp. à cœur. Le fonctionnement se poursuit».

6.4 CuissonMatic

La **Ä** CuissonMatic se compose d'applications conçues pour différents groupes d'aliments. La forme et la taille de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de cuisson et le climat régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés en conséquence. La **Ä** CuissonMatic convient aux aliments et plats ci-après:

 Feuilletés frais pour l'apéritif	 * Pizza surgelée *
 * Feuilletés surgelés pour l'apéritif *	 Tarte
 Gratin	 Pain
 Soufflé	 Tresse
 Pommes de terre au four	 Pâtisserie à pâte levée garnie
 * Produits préfrits surgelés *	 Cake
 Viande braisée	 Muffins/Gâteau cuit sur une plaque
 Pizza fraîche	

* Selon la version de logiciel

Degré de brunissement

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



En cas d'utilisation de produits surgelés, sélectionnez la durée approximative indiquée sur l'emballage au lieu du degré de brunissement. Les produits surgelés ont reçu une préparation préalable variable.

Durée

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



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

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée.

Préchauffage

Pour le groupe d'aliments  «Tarte», un préchauffage séparé a tout d'abord lieu après le démarrage. Enfournier l'aliment à cuire uniquement lorsque le préchauffage est terminé.

Sélectionner et lancer CuissonMatic



Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner **Ä**.
- ▶ Sélectionner l'application souhaitée.
- ▶ Sélectionner le degré de brunissement ou, pour les produits surgelés, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.
 - Les réglages de la CuissonMatic s'affichent à l'écran.
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé.
- ▶ Pour démarrer la CuissonMatic, sélectionner **▶**.
 - Selon l'application, l'espace de cuisson est d'abord préchauffé.
 - Un signal acoustique retentit et l'écran indique: «Enfournier l'aliment à cuire. Sélectionner **✓** pour continuer.».
- ▶ Enfournier l'aliment à cuire au niveau correspondant.
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner **✓**.
 - L'écran indique «**→** est calculée».
 - La durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.



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

6.5 Cuisiner pro

Avec  Cuisiner pro, l'espace de cuisson froid est chauffé par une phase vapeur (10 minutes env.) et une phase air chaud qui lui succède automatiquement. Les pâtisseries à pâte levée et feuilletée lèvent ainsi particulièrement bien en formant une belle croûte brillante. L'application «Laisser lever» permet de faire lever une pâte entière ou des morceaux de pâte déjà formés à température et humidité optimales.

 Cuisiner pro se composent des applications suivantes:

-  Pain
-  Tresse
-  Pâte feuilletée
-  Laisser lever

 La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase. Le pain peut alors recevoir trop de vapeur, ce qui lui donne une forme plate.

Conseils

- Laisser lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries à pâte levée pendant environ 15 minutes après les avoir mis en forme. Les enfourner ensuite dans l'espace de cuisson froid, sur une plaque en acier inox recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire.
- La température réglable correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est prédéfinie.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante: plus la pâtisserie est petite, plus la température doit être élevée. La température optimale pour les petits pains est souvent supérieure à celle d'un pain seul.
- Avec l'application  «Tresse», il est conseillé de badigeonner au préalable la pâtisserie de jaune d'œuf.

Sélectionner et lancer Cuisiner pro

- ▶ Enfourner l'aliment à cuire.
- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner l'utilisation souhaitée.
 - Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
- ▶ Régler la température, la durée et la fin ou le démarrage différé si nécessaire, puis confirmer.
- ▶ Pour démarrer  Cuisiner pro, sélectionner ▶.

 Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.

6.6 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le  «Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement.

La durée de cuisson peut être réglée entre 2 heures ½ et 4 heures ½ pour le  «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou entre 1 heure ½ et 2 heures ½ pour le  «Rôtissage doux à la vapeur».

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande:
 - Rôtissage doux de viande déjà saisie: 500–2000 g
 - Rôtissage doux à la vapeur: 500–1500 g
- Température au cœur de la viande: jusqu'à 90 °C
- Épaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité

Tableau de rôtissage doux pour «Rôtissage doux à la vapeur» et «Rôtissage doux de viande déjà saisie»

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée température cible °C	
		a la vapeur	saisi
Filet de veau	saignant	54	58
	à point	58	62
Noix de veau, carré de veau	à point	59	63
Filet de bœuf	saignant	49	53
	à point	53	57
Entrecôte, roastbeef	saignant	49	53
	à point	53	57
Rumsteak	à point	59	63
Quasi de porc, carré de porc	à point	61	65
Gigot d'agneau	saignant	59	63
	à point	63	67
Libre choix de la viande	–	60	70

«Rôtissage doux de viande déjà saisie»

- ▶ Assaisonner la viande ou la faire mariner.



Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

- ▶ Saler la viande juste avant de la saisir.
- ▶ Saisir la viande à feu vif de part en part pendant 5 minutes maximum.
- ▶ Placer ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.



Si vous voulez saisir la viande après le rôtissage doux, réduisez la température cible proposée de 3 à 4 °C environ.

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



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

- ▶ Introduire la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.
- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer Λ^{e} «Rôtissage doux de viande déjà saisie» (voir page 36).

«Rôtissage doux à la vapeur»

Avec le Λ^{d} «Rôtissage doux à la vapeur», la viande est délicatement cuite à la vapeur. La durée de cuisson est plus courte grâce au meilleur transfert énergétique de la vapeur, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Comme de la condensation se forme du fait de la vapeur, il y a plus d'eau résiduelle dans l'espace de cuisson après la cuisson que lors du «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

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



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

- ▶ Enfournier la plaque en acier inox au niveau 1 et le bac de cuisson perforé avec la viande au niveau 2.



Le bac de cuisson perforé permet l'écoulement de l'eau de condensation et empêche ainsi une cuisson excessive de la viande.

Conseil: Si vous voulez donner encore plus de goût à la viande, déposez-la sur un lit d'herbes fraîches ou de foin.

- ▶ Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.
- ▶ Démarrer le Λ^{d} «Rôtissage doux à la vapeur» (voir page 36).
- ▶ Saisir en douceur la viande de part en part après le rôtissage doux pendant 4 à 6 minutes.
- ▶ Une fois la viande saisie, envelopper le morceau entier dans un feuille d'aluminium et laisser la viande reposer ainsi recouverte pendant 5 minutes environ.
- ▶ Couper la viande et la servir aussitôt.



Comme la viande est saisie après la cuisson en mode «Rôtissage doux à la vapeur» pour avoir un plus bel aspect, la température cible est inférieure de 4 °C à celle du «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

Sélectionner et lancer le rôtissage doux



Plus la durée de cuisson est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Cela vaut en particulier pour les morceaux épais. Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche ☞ .
- ▶ Sélectionner Λ .
- ▶ Sélectionner la méthode de rôtissage doux souhaitée.
- ▶ Sélectionner le type d'animal.
- ▶ Sélectionner le type de viande.



▶ Si le type d'animal ou de viande ne se trouve pas dans la sélection, sélectionnez ☞ «Libre choix de la viande».

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

- Les réglages du mode de cuisson s'affichent à l'écran.
- Une valeur proposée apparaît au-dessus de la température cible.
- ▶ Si besoin, adapter la valeur proposée et réglez un démarrage différé.
- ▶ Pour démarrer le rôtissage doux, sélectionner ▶.



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

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



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

Interruption par mégarde

- ▶ Si vous effleurez la touche  pendant le rôtissage doux, le fonctionnement est suspendu.
 - L'écran indique: «Interrompre ?».
- ▶ Pour poursuivre le rôtissage doux, sélectionner «Non».
 - Le fonctionnement se poursuit.

Interrompre le rôtissage doux/arrêt anticipé

- ▶ Dans les réglages du rôtissage doux, sélectionner  ou effleurer la touche .
 - L'écran indique: «Interrompre ?».
- ▶ Sélectionner «Oui».
 - Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche .



Si vous avez sélectionné par mégarde «Oui» ou si vous désirez tout de même cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, vous devez effleurer la touche  et sélectionner un mode de cuisson. Le «Rôtissage doux» ne convient pas à la viande déjà saisie.

6.7 Régénération automatique

Fonctionnement

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

Degré d'humidité

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

Degré d'humidité	Utilisation
	Pour les aliments qui ne doivent pas sécher comme les légumes, la viande, les pâtes
	Pour les aliments qui doivent être croustillants après la régénération comme les pizzas, les tartes, les feuilletés pour l'apéritif

Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.

La durée approximative des applications les plus fréquentes est de:

-  «Régénération humide»: 10–14 minutes
-  «Régénération croustillante»: 14–18 minutes

Sélectionner et lancer la régénération automatique



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

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



Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.

- ▶ Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, poser ce plat sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson froid.
- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner .
- ▶ Sélectionner le degré de régénération  «humide» ou  «croustillante».
- ▶ Si nécessaire, régler la fin ou un démarrage différé.



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

- ▶ Sélectionner  pour démarrer.
 - Le fonctionnement démarre.
 - L'écran indique: « est calculée».
 - L'écran indique ensuite la durée restante.



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

6.8 Bien-être *

* Selon la version de logiciel

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

- Serviettes rafraîchissantes
- Enveloppements chauds
- Pierres chaudes pour massage
- Sachets de noyaux de cerise/pépins de raisin



Attention, chaud!

Contrôlez d'abord la température des objets chauffés avec la main avant de les placer sur d'autres zones du corps.

Serviettes rafraîchissantes

Avant de démarrer l'application:

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

Enveloppements chauds

Avant de démarrer l'application:

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

Pierres chaudes

Avant de démarrer l'application:

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

Sachets de noyaux de cerise/pépins de raisin

Avant de démarrer l'application:

- ▶ Placer les sachets de noyaux de cerise ou de pépins de raisin dans un récipient approprié et le placer directement sur le fond de l'espace de cuisson.

6.9 Hygiène *

* Selon la version de logiciel

Le mode  «Hygiène» permet de stériliser des récipients. Les applications suivantes sont disponibles:

- «Stériliser biberons» vient remplacer l'ébullition de l'eau.
- «Préparer pots à confiture» vient remplacer le traitement préalable des pots vides par un rinçage avec de l'eau chaude.
- «Poststériliser confitures» améliore la conservation des confitures.

Biberons

Avant de démarrer l'application:

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

A la fin de l'application:

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

6.10 Maintien au chaud *

* Selon la version de logiciel

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



Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laissez-le refroidir pendant 3 à 4 minutes, porte de l'appareil ouverte, avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», pour que les plats ne soient pas trop cuits.

Plus les plats sont maintenus au chaud longtemps, plus leur consistance peut s'en trouver altérée.

7 EasyCook

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



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

Les valeurs de température ou de niveau de température et de durée qui y figurent sont fournies à titre indicatif. En fonction du type et de la taille de l'aliment à cuire et des préférences personnelles, il est possible d'utiliser des valeurs divergentes.

7.1 Aperçu des groupes d'aliments

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

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

 Légumes	 Poissons et fruits de mer
 Fruits	 Tartes et pizzas
 Herbes aromatiques	 Pâtisseries
 Champignons	 Soufflés et gratins
 Légumineuses	 Garnitures
 Céréales	 Desserts
 Pommes de terre	 Produits laitiers
 Viande	 Œufs
 Volaille	 Châtaignes

7.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson



Un démarrage différé n'est possible que pour les applications sans préchauffage et convient uniquement aux aliments qui ne doivent pas être conservés au frais ou qui ne doivent pas lever.

- ▶ Si l'appareil est arrêté: presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche EasyCook.
- L'aperçu des groupes d'aliments s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner le groupe d'aliments.
- ▶ Sélectionner l'aliment souhaité.
- ▶ Si nécessaire: sélectionner la forme de l'aliment (entier, en morceaux, etc.).
- ▶ Si nécessaire: sélectionner le type de préparation (cuire, cuire au four, etc.).
- L'écran indique diverses informations concernant:
 - Température
 - Durée
 - Nécessité ou non d'un préchauffage
 - Accessoires requis
 - Niveau
 - Eventuels conseils

- ▶ Sélectionner ✓.
- ▶ Le résumé du mode de fonctionnement s'affiche à l'écran.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ►.



Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.

8 Favoris

Il est possible d'enregistrer comme favoris jusqu'à 24 modes de cuisson et applications GourmetGuide et EasyCook avec leurs préréglages.

8.1 Créer des favoris

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson ou l'application GourmetGuide ou EasyCook.
- ▶ Effectuer les réglages.
- ▶ Effleurer la touche ♥.
 - Le menu des favoris s'ouvre.
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire et confirmer.
- ▶ Saisir le nom du favori à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer.
 - Le favori est enregistré.

8.2 Sélectionner et lancer un favori

- ▶ Effleurer la touche ♥.
- ▶ Sélectionner le favori souhaité, puis «Oui».
- ▶ Pour démarrer le favori, sélectionner ►.
 - Le favori démarre.

8.3 Modifier un favori

- ▶ Sélectionner le favori souhaité.
- ▶ Adapter les réglages selon ses besoins.
- ▶ Effleurer la touche ♥.
- ▶ Sélectionner un emplacement de mémoire ou un favori qui sera écrasé.
- ▶ Saisir le nom du favori ou confirmer l'écrasement.
 - Le favori modifié est enregistré.

8.4 Effacer un favori

- ▶ Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche ♥.
- ▶ Sélectionner ☒.
- ▶ Sélectionner le favori à effacer.
 - L'écran indique: «Effacer ce favori?».
- ▶ Pour effacer le favori, sélectionner «Oui».
 - Le favori est effacé.

9 Trucs et astuces

9.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant...

... pour des pâtisseries et des rôtis

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
<ul style="list-style-type: none"> Le gâteau s'effondre. 	<ul style="list-style-type: none"> Comparer les réglages avec «EasyCook». La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. Respecter la quantité de levure chimique.

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. Pour , ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par «EasyCook». Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> Comparer les réglages avec «EasyCook».



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

... pour les plats à régénérer

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Le plat régénéré est desséché. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, baisser la température et réduire la durée. Utiliser la δ^{δ} «Régénération automatique humide».
<ul style="list-style-type: none"> Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci. 	<ul style="list-style-type: none"> La prochaine fois, augmenter la température et prolonger la durée. Utiliser la  «Régénération automatique croustillante».

9.2 Conseils généraux

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

9.3 Economie d'énergie

Les modes de cuisson  et  requièrent moins d'énergie que les modes de cuisson  et .

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



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

10 Réglages utilisateur

10.1 Aperçu des réglages utilisateur

	Langue		Fonctions d'assistance
	Ecran		Température
	Date		Sécurité enfants
	Horloge		V-ZUG-Home (en fonction du modèle)
	Notifications		Informations sur l'appareil
	Détartre l'appareil		Mode démo
	Dureté de l'eau		Vérifier le raccordement
	Volume		Réglages d'usine

10.2 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.
- ▶ Effleurer la touche .

- Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran:



- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité ou le sous-menu.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité et confirmer en pressant le bouton de réglage.
 - Le menu principal des réglages utilisateur ou le sous-menu correspondant s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner ↶ pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.
- ▶ Effleurer une autre touche ou la touche ⏻ pour quitter les réglages utilisateur.



Après une panne de courant, tous les réglages utilisateurs sont conservés.

10.3 Langue

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

10.4 Ecran

Luminosité

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

Images de fond

L'affichage des images de fond peut être activé ou désactivé. Lorsque les images de fond sont activées, différentes images de fond s'affichent en fonction des menus.

Ecran d'accueil *

* Selon la version de logiciel

Ce réglage utilisateur permet de définir le menu qui s'affiche sur l'écran au démarrage de l'appareil. Les menus suivants peuvent être sélectionnés:

- Modes de cuisson (réglés en usine)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favoris

Délai d'arrêt de l'appareil

Lorsqu'aucun mode de cuisson n'est actif mais que l'appareil est en marche, il est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu. Exemple: à la fin d'un mode de cuisson.

Le délai d'arrêt de l'appareil peut être réglé entre 3 et 30 minutes. Il est réglé sur 15 minutes en usine.

10.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

10.6 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles:

-  Heure
- **12/24** Format de l'heure
-  Affichage de l'heure
-  Passage automatique à l'heure d'été
-  Synchronisation réseau

Format de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (a. m./p. m.).



Si la fonction «heure d'été/d'hiver» est activée, le réglage «12 h» ne peut pas être sélectionné.

Affichage de l'heure

Si le réglage est sur «Afficher l'heure» (réglage d'usine), l'heure s'affiche avec une luminosité plus faible entre 00h00 et 06h00 (format 24 heures) ou entre 12:00 a. m. et 06:00 a. m. (format 12 heures).

Avec le réglage «Masquer l'heure», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est arrêté.



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

Heure d'été/d'hiver

Lorsque cette fonction est activée, le passage à l'heure d'hiver ou d'été s'effectue automatiquement.

Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans le réglage utilisateur «Calendrier».



Si le format «12 h» est activé, il est impossible de sélectionner la fonction heure d'été/d'hiver.

Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner. Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

10.7 Indications

Des signaux acoustiques et des messages d'avertissement peuvent être désactivés ou arrêtés. Les signaux acoustiques importants (p. ex. minuterie, fin du fonctionnement et arrêt de l'appareil) ne peuvent pas être désactivés ou arrêtés.

10.8 Détartre l'appareil

Cette fonction permet de détartre l'appareil ou d'interroger la durée de fonctionnement qui reste avant le prochain détartrage.

Voir Détartrage (voir page 50).

10.9 Dureté d'eau

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

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

Plage	Dureté de l'eau [°fH]	Dureté de l'eau [°dH]	Dureté de l'eau [°eH]
▪ Dure	36 à 50	21 à 28	26 à 35
▪ Moyenne	16 à 35	9 à 20	12 à 25
▪ Douce	1 à 15	1 à 8	1 à 11

10.10 Volume

Le signal acoustique peut être réglé selon deux volumes différents ou complètement coupé.



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est sur «Eteint».

Un bref signal acoustique retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur «Eteint» (fonction de sécurité).

10.11 Fonctions d'assistance

Eclairage

Avec le réglage «Automatique», l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume:

- 3 minutes avant la fin d'une cuisson, p. ex. dans un programme automatique ou un mode de cuisson avec une durée réglée;
- si le mode de cuisson se termine plus tôt, c.-à-d. s'il est interrompu (avec la touche ■ ou la touche à effleurement ☺);
- à l'ouverture de la porte de l'appareil.



Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à tout moment en effleurant la touche ☺.

Si l'éclairage n'est pas éteint, il s'éteint au bout de 5 minutes au plus tard pour économiser de l'énergie.

Poignée de porte automatique

Ne concerne que les appareils sans poignée.

Si la poignée de porte automatique est activée (réglage d'usine), la poignée de la porte sort automatiquement, par ex. pour le réglage ou à la fin d'un mode de fonctionnement. Elle se rétracte ensuite.

Si la poignée de porte automatique est désactivée, la poignée reste toujours sortie.

Chauffage rapide

Avec le réglage «Automatique», le chauffage rapide est automatiquement activé chaque fois que cela est possible.

Réservoir d'eau

Avec le réglage «Automatique», le réservoir d'eau sort automatiquement lorsqu'il est vide.

«Tip and go»

 «Tip and go» désigne le délai après lequel un mode de cuisson ou un programme démarre automatiquement, si tous les réglages nécessaires sont disponibles ou ont été effectués. Le compte à rebours recommence du début si vous effectuez des réglages.

 «Tip and go» peut être activé ou désactivé.

Lorsque  «Tip and go» est activé, il est possible de régler des valeurs entre 10 secondes et 1 minute. Le réglage d'usine est de 20 secondes.

10.12 Température**Unité de température**

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

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

Valeur prescrite pour le rôtissage doux

La valeur prescrite est la température cible réglée automatiquement pour le rôtissage doux. Ce réglage utilisateur permet de l'augmenter ou de la réduire de 4 °C maximum. Le réglage est ensuite appliquée à tous les morceaux de viande.

Exemple: Avec «Rôtissage doux de viande déjà saisie» et une augmentation de 2 °C de la valeur prescrite, un filet de bœuf est cuit «à point» automatiquement à une température cible de 59 °C au lieu de 57 °C.

10.13 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 3 minutes après l'arrêt de l'appareil.

10.14 V-ZUG-Home

V-ZUG-Home vous permet d'accéder à vos appareils via Internet. Vous pouvez ainsi:

- éteindre un appareil encore en marche
- consulter les différents états de vos appareils électroménagers.
- ▶ Pour l'enregistrement et la configuration de V-ZUG-Home, veuillez consulter vzug.home.com, rubrique «Service» ainsi que le mode d'emploi fourni séparément.

10.15 Informations sur l'appareil

Dans le chapitre  «Informations sur l'appareil» figurent:

- la référence et le numéro de série (no. SN) de votre appareil
- les versions logicielles de votre appareil ainsi que les signaux acoustiques et images de fond (en fonction du modèle) actuellement utilisés
- les données d'exploitation:
 - le nombre de détartrages déjà effectués
 - la date et l'heure du dernier détartrage
 - la durée totale de fonctionnement à la vapeur

10.16 Mode démonstration

La quasi-totalité des fonctions de l'appareil sont disponibles en mode démo, mais l'appareil ne peut réaliser aucune cuisson. La sécurité est ainsi garantie lors de démonstrations et conseils d'utilisation du produit.

Le mode démo peut être activé et désactivé uniquement avec un code de sécurité.

10.17 Vérifier le raccordement *

* Selon la version de logiciel

Cette fonction est utilisée par les instituts d'essai afin de contrôler si l'appareil dispose de la puissance connectée nécessaire.

10.18 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés selon le réglage d'usine.

11 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

Ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau tant que l'écran indique: «Ne pas retirer le réservoir d'eau».

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

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

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

11.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Tiroir chauffant de l'appareil

Il est possible de retirer le tiroir pour le nettoyage.

- ▶ Tirez le tiroir jusqu'à la butée, soulevez-le légèrement et dégagez-le par l'avant.

11.2 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

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

- ▶ Éliminez totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Introduisez la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

- ▶ Pour éliminer plus facilement les salissures sèches, faites fonctionner l'appareil en mode  pendant environ 30 minutes à une température de 80 °C avant de procéder au nettoyage. Cela permet de ramollir les salissures.
- ▶ En cas de salissures tenaces (p. ex. du poulet), nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en aérosol ou d'un nettoyant crème en respectant les indications du fabricant.

11.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sur les appareils sans poignée, veillez à ce que l'eau de vaisselle ne pénètre pas dans les orifices des poignées.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

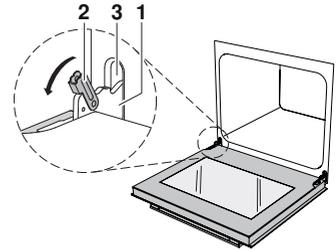
Retirer la porte de l'appareil



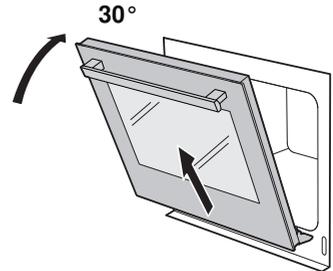
Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

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



- ▶ Fermez la porte jusqu'à la butée (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Insérer la porte de l'appareil

- ▶ Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'orifice **3**.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

11.4 Nettoyage du joint de la porte

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

11.5 Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

11.6 Remplacer la lampe halogène

Pour des raisons de sécurité, la lampe halogène doit être remplacée par notre service clientèle.

11.7 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage



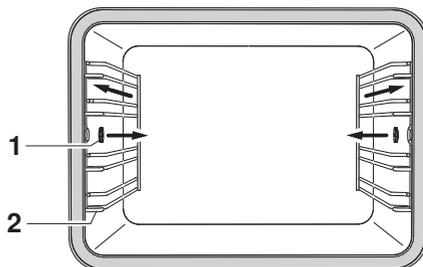
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire ni le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- La plaque en inox, le bac de cuisson perforé, la grille et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce (pas avec du produit vaisselle).
- ▶ Nettoyez la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrez-la.

Retirer la grille de guidage

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



Insérer la grille de guidage

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

11.8 Détartrage

Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).

Un système placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.

- Après l'effleurement de la touche  et à la fin d'une cuisson, l'écran indique:

Détartrer l'appareil?

Accompagnez cette procédure.



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

Intervalle de détartrage

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

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
Dure	5 mois
Moyenne	8 mois
Douce	12 mois

Consulter la durée de fonctionnement restante

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

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer



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

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



Fournisseurs sous «Accessoires et pièces de rechange».



«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

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

Lancer le détartrage



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

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

Si le message «Détartrer l'appareil? Accompagnez cette procédure.» s'affiche à l'écran:

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



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

▶ Laissez refroidir l'appareil.

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



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

Changer le liquide de rinçage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 litre d'eau tiède.
- ▶ Ré-introduire le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement.
 - L'écran indique: «Rinçage en cours.»
- ▶ Répéter la procédure autant de fois que nécessaire.



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

Terminer le détartrage

- ▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Retirer le réservoir d'eau, vider et sécher.
- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - L'appareil est prêt à fonctionner.



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

12 Remédier soi-même aux dérangements

12.1 Que faire lorsque ...

Ce chapitre énumère les dérangements que vous pouvez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut être supprimé, appelez le service après-vente.



Avant d'appeler le service clientèle, veuillez noter le message de dérangement complet.

Fxx/Exxx voir le mode d'emploi
SNxxxxx xxxxxx.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
▪ Le mode démo est enclenché.	Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ▶ Appeler le service clientèle.
▪ L'appareil est défectueux.	▶ Appeler le service clientèle.

... l'éclairage ne fonctionne pas uniquement

Cause possible	Remède
▪ Lampe halogène défectueuse.	▶ Appeler le service clientèle.

... la durée de cuisson vous semble exceptionnellement longue

Cause possible	Remède
▪ L'appareil est raccordé en monophasé.	▶ Raccorder l'appareil sur deux phases.

... une forte fumée se dégage pendant l'utilisation du gril

Cause possible	Remède
▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui indiqué par «EasyCook».
▪ La puissance du gril est trop élevée.	▶ Réduire la puissance du gril.

... lors de la cuisson à la vapeur, pas de vapeur visible

Cause possible	Remède
▪ La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Pas d'action nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

... la température de la sonde ne s'affiche pas

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire n'est pas correctement branchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la sonde de température est correctement branchée dans la prise. Vérifier si la sonde de température est correctement piquée dans l'aliment à cuire: la pointe doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse.
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire ne peut pas être utilisée avec le programme automatique choisi. Le symbole $\text{A}^{\circ\text{C}}$ est grisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la sonde de température de l'aliment à cuire doit tout de même être utilisée: accéder au menu des modes de cuisson  et régler le mode de cuisson adéquat.
<ul style="list-style-type: none"> La sonde de température de l'aliment à cuire ou la prise est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> Appeler le service clientèle.

... le panneau de commande est embué

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Dégagement de vapeur avec les modes de cuisson à la vapeur. 	<p>Une brève apparition de buée est normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. Appeler le service clientèle en cas de forte buée tenace.

... des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage). 	<p>Ces bruits sont normaux.</p>

... l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Fréquence réseau irrégulière. 	<ul style="list-style-type: none"> Désactiver la synchronisation réseau.
<ul style="list-style-type: none"> Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée. 	<ul style="list-style-type: none"> Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

FX/EXX voir le mode d'emploi

SN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (SN) (voir la plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi

SN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dérangement au niveau de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche . ▶ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (SN) (voir la plaque signalétique). ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

 Chaleur résiduelle

Ne pas retirer le réservoir d'eau.

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). <p>Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.</p> <p>L'appareil peut malgré tout être utilisé.</p>

... l'écran indique

Echec du détartrage
Appareil pas détartré.

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit détartrant inapproprié utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si cet affichage persiste après un détartrage répété, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (SN) (voir la plaque signalétique). ▶ Appeler le service clientèle.

... l'écran indique

Versez de l'eau
le réservoir d'eau est poussé vers l'avant s'il est activé, mais il est encore plein.

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de remplissage de l'évaporateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remettre en place le réservoir d'eau, attendre le pompage. ▶ Si le dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (SN) (voir la plaque signalétique). ▶ Appeler le service clientèle.

12.2 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: «Panne de courant. Fonctionnement interrompu.»
- ▶ Pour valider le message, sélectionner ✓.
- Le menu des modes de cuisson s'affiche à l'écran.

Breve panne de courant pendant le détartrage

- Le détartrage est interrompu.
- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Le détartrage est poursuivi.»
- ▶ Pour acquitter le message, sélectionner ✓.
- Le détartrage se poursuit.

Coupure de courant prolongée

Variante 1 *

* Selon la version de logiciel

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

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

Variante 2 *

* Selon la version de logiciel

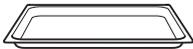
Une première mise en service est effectuée après une coupure de courant prolongée. Il suffit cependant de régler à nouveau l'heure pour pouvoir réutiliser l'appareil; il n'est pas impératif d'effectuer d'autres réglages.

- Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Régler l'heure.»
- ▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.
 - Le menu «Horloge» des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Sélectionner ⌚, régler l'heure et confirmer.
 - Le menu «Horloge» s'affiche de nouveau à l'écran.
- ▶ Sélectionner ↶.
 - L'écran indique: «Poursuivre la mise en service?»
- ▶ Si d'autres réglages utilisateur doivent être modifiés, sélectionner «Oui».
 - Le menu correspondant des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.
- ▶ Si aucun autre réglage utilisateur ne doit être modifié, sélectionner «Non».
 - L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
 - Si le détartrage était en cours: Le détartrage se poursuit.

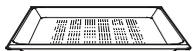
13 Accessoires et pièces de rechange

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

13.1 Accessoires



Plaque en inox



Bac de cuisson perforé



Grille



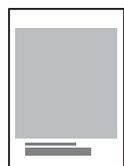
Plaque à gâteaux avec DualEmail



Sonde de température de l'aliment à cuire



Brochure EasyCook



Livre de recettes

13.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

13.3 Pièces de rechange



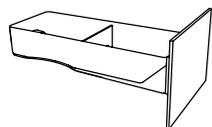
Grille de guidage gauche/droite



Ecrou moleté



Couvercle du réservoir d'eau



Réservoir d'eau



Mousse adhésive pour Vacuisine avec sonde de température de l'aliment à cuire



Détartrant Durgol Swiss Steamer



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

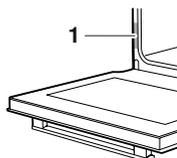
14 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique 1



14.1 Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de cuisson  et .

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

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

La puissance d'entrée nominale selon CEI 60335 est déterminée en utilisant la fonction «Réglages utilisateur/Vérifier le raccordement».

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

14.2 Mesure de la température

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

14.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014

Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	Cuiseur à vapeur
Désignation du modèle	–	CSSL
Poids de l'appareil SMS 55	kg	50
Poids de l'appareil EURO 60	kg	40
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	55
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾)	kWh/cycle	0,7
Consommation d'énergie en mode air chaud/recyclage d'air ²⁾)	kWh/cycle	0,67
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾)	–	85,8
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	IEC 60350

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

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

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

Économiser de l'énergie en cuisinant

Les modes de cuisson  et  requièrent moins d'énergie que les modes de cuisson  et .

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

14.4 EcoStandby

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



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

14.5 Note à propos de la licence «open source»

Votre appareil possède le logiciel Open Source Newlib. Ce logiciel est soumis aux conditions de licence au sens du chapitre 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) du document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

L'interface V-ZUG de cet appareil possède les modules logiciels Open Source suivants qui sont soumis aux conditions de licence citées selon le document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002-2011 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Collections (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003-2007 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999-2012 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005-2012 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): licence au sens du chap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008-2014 Google Inc.): licence au sens du chap. 1.1
- Guava (Copyright © 2007-2014 The Guava Authors): licence au sens du chap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010-2014, Teng-Yong Ng): licence au sens du chap. 3
- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999 – 2009): licence au sens du chap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007-2009, JSR305 expert group): licence au sens du chap. 2
- Newlib: licence au sens des chap. 4.1.1-4.1.3; 4.1.11; 4.1.13-4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): licence au sens du chap. 2

15 Élimination

15.1 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.

15.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

15.3 Élimination



- Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

16 Index

- A**
- Accessoires 12, 57
 - Nettoyage 50
 - Accessoires spéciaux 13, 58
 - Activer/désactiver l'amenée de vapeur 16
 - Affichage de l'heure 45
 - Air chaud 15
 - Air chaud avec chaleur de sole 16
 - Air chaud avec vapeur 15
 - Air chaud humide 18
 - Arrêt anticipé 23
 - Arrêt automatique 44
 - Avant la première mise en service 7
- B**
- Bac de cuisson 12
 - Bien-être 38
 - Brèves instructions 68
- C**
- Caractéristiques techniques 58
 - Chaleur de sole 11, 18
 - Chaleur voûte et sole 15
 - Chaleur voûte et sole humide 17
 - chauffage rapide 18, 46
 - Activation automatique 46
 - Chauffe-plat 14
 - Consignes d'utilisation 7
 - Consignes de sécurité
 - Avant la première mise en service 7
 - Conditions de fonctionnement 5
 - Consignes de sécurité spécifiques 6
 - Utilisation conforme à l'usage prévu 7
 - Contrat d'entretien 67
 - Coupage de courant 56
 - Cuisiner pro 33
 - Cuisson à la vapeur 14
 - CuissonMatic 32
- D**
- Degré d'humidité 37
 - Délai d'arrêt de l'appareil 44
 - Démarrage différé 21
 - Désignation du modèle 2
 - Détartrage 50
 - Démarrer 51
 - Durée jusqu'au prochain détartrage 47
 - Rinçage 52
 - Détartrant 51
 - Détartrer
 - Echec 56
 - Différence de brunissement 42
 - Dimensions extérieures 58
 - Domaine de validité 2
 - Durée 21
 - Étape de recette 29
 - Durée de régénération 38
 - Dureté de l'eau 46
- E**
- EasyCook 40, 58
 - Groupes d'aliments 40
 - Eclairage 46, 53
 - Economie d'énergie 43, 59
 - EcoStandby 60
 - Ecran d'accueil 44
 - Effacer
 - Favoris 41
 - Recette personnelle 30
 - Éléments de commande et d'affichage 10
 - Élimination 61
 - Éliminer l'appareil 61
 - Entretien 48
 - Erreur de remplissage de l'évaporateur 56
 - Espace de cuisson
 - Mesure de la température 59
 - Nettoyer 48
- F**
- Favoris 41
 - Créer 41
 - Effacer 41
 - Lancer 41
 - Modifier 41
 - Fin 21
 - Format de l'heure 45
- G**
- Gril 17
 - Gril-chaleur tournante 17
 - Grille 13
 - Grille de guidage 50
 - Nettoyage 50
- H**
- Heure d'été/d'hiver 45
 - Horloge 45
 - Hygiène 39

I		Pause	28
Images de fond	44	Pièces de rechange	57, 58
Informations sur l'appareil	47	Plaque à gâteaux	12
Instituts d'essai	59	Plaque en acier inox	12
Interrompre		Plaque signalétique	58
Créer une recette personnelle	29	Poignée de la porte	46
Mode de cuisson	23	Porte de l'appareil	
Modifier une recette	29	Nettoyage	49
Recettes	28	Retirer	49
Intervalle	28	Préchauffage	43, 59
J		Première mise en service	9
Joint de la porte		Prise	11
Remplacer	49	Prolonger le fonctionnement	24
L		Q	
Lampe halogène	50	Quantité de chargement	59
Langue	44	Questions	67
Livre de recettes	27, 58	R	
Activer	27	Raccordement électrique	58
Longue durée de cuisson	53	Recettes	27
Luminosité	44	Action nécessaire	28
M		Arrêt anticipé de l'étape	29
Maintenance	48	Copier	29
Maintien au chaud	39	Créer une recette personnelle	28
Message d'avertissement	45	Durée d'une étape	29
Messages F et E	55	Interrompre	28
Messages U et E	55	Modifier	29
Minuterie	23	Recettes personnelles	28
Mise en service	7, 9	Créer	28
Mode de cuisson		Effacer	30
Interrompre	23	Régénération	16, 42
Modification	23	Régénération automatique	37
Sélectionner	20	Réglage de l'heure	43
Mode démo	48	Réglages d'usine	48
N		Réglages du mode de cuisson	20
Nettoyage	48	Contrôler	21
Accessoires	50	Modifier	21
Espace de cuisson	48	Réglages utilisateur	43
Grille de guidage	50	Ajuster	43
Réservoir d'eau	50	Aperçu	43
Sonde de température de l'aliment à cuire		Réservoir d'eau	46
.....	50	Nettoyage	50
Nettoyage extérieur	48	Remplir	19
Nettoyer		Sortie automatique	46
Joint de la porte	49	Vider	26
Niveaux	11	Rôtissage doux	34
Notes	65	A la vapeur	36
Numéro de modèle	2, 47	Arrêter avant terme	37
P		Déjà saisie	35
Panne de courant	56	Démarrer	36
		Placement de la sonde de température	
		35, 36
		Valeur prescrite	47

S

Service et assistance 67

Signaux acoustiques 45

SN 47

Sonde de température 11

Sonde de température de l'aliment à cuire
..... 13, 22

 Nettoyage 50

Structure 10

Symboles 5

Synchronisation réseau 45

T

Température cible 22

Température de la sonde 22

 Mesurage uniquement 23

Tip and go 20, 47

Tiroir chauffant de l'appareil 13

 Nettoyer 48

Touches à effleurement 11

Trucs et astuces 42

Type 2

U

Unité de température 47

Utilisation 19

V

Vacuisine 30

Vérifier le raccordement 48

Versions de logiciel 47

Volume 46

V-ZUG-Home 47

17 Notes

18 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de série (SN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

Gardez toujours ces informations sur 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

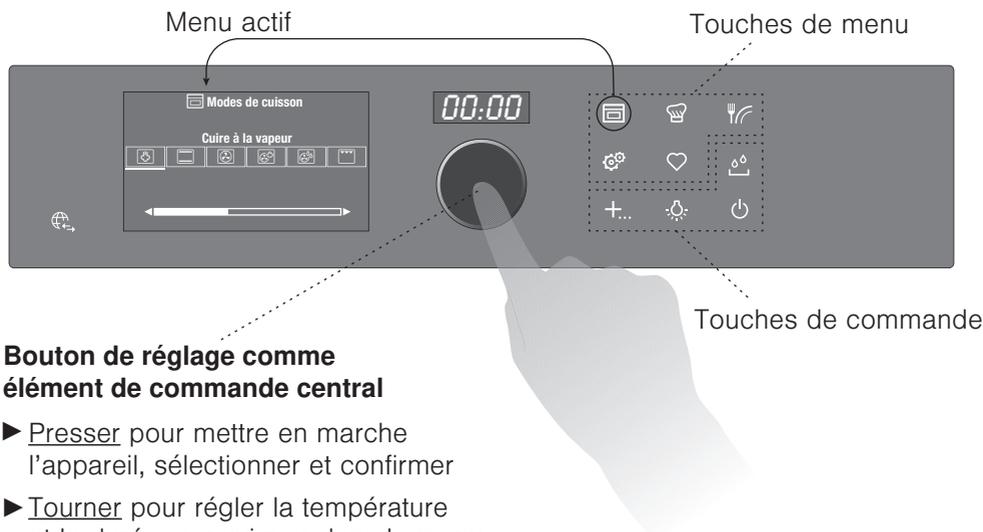
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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.

Brèves instructions

Vous y trouverez en un bref aperçu les principales informations sur la commande.



Bouton de réglage comme élément de commande central

- ▶ Presser pour mettre en marche l'appareil, sélectionner et confirmer
- ▶ Tourner pour régler la température et la durée ou naviguer dans le menu

Touches de menu et de commande

Les touches de menu contiennent un choix d'options de préparation et des réglages utilisateur. Ils peuvent être sélectionnés en effleurant la touche correspondante. Le menu actif est affiché à l'écran. Le bouton de réglage permet d'effectuer des commandes ou de naviguer dans le menu; d'autres sous-menus peuvent être appelés.

Les touches de fonction vous permettent d'accéder directement aux fonctions indépendantes comme l'éclairage  ou l'arrêt de l'appareil .



J23011011-R11